

VADE-MECUM DE LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LEUR COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT

EXTRAIT : PARTIE 3 ETIQUETAGE ET INFORMATIONS AUX CONSOMMATEURS

Edition 2019



1 METTRE DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ : LES EMBALLAGES, L'ÉTIQUETAGE DE VOS PRODUITS ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Un produit doit être vendu dans un emballage répondant à différents critères et son étiquette doit répondre à certaines normes légales. Il en va de même de l'information transmise au consommateur via l'étiquetage mais également par d'autres moyens comme la publicité.

1.1 LES EMBALLAGES

L'emballage est l'ensemble des éléments vendus avec le produit pour en assurer sa présentation, sa conservation et/ou son transport.

Afin que l'emballage ne constitue pas un danger pour la santé du consommateur et n'entraîne pas de modification/altération de la composition du produit, les matériaux et objets d'emballage doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- ils doivent être exempts de toute souillure ;
- ils doivent pouvoir être séparés des denrées alimentaires de manière aisée ;
- ils doivent être propres à être utilisés pour entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- ils doivent satisfaire aux normes de composition et de migration¹ légales.

Lors de l'achat d'emballages, il y a lieu de vérifier que ces derniers portent les indications suivantes :

- la mention « pour contact alimentaire » ou « convient pour aliments »
ou une mention spécifique relative à l'utilisation auxquels ils sont destinés, telle que machine à café,
bouteille à vin, cuillère à soupe ;
ou le symbole ci-dessous :



- les conditions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié ;
le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social ou la marque déposée, du fabricant ou du transformateur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne ;
- un étiquetage approprié ou une identification permettant la traçabilité du matériau ou objet.

Ces indications doivent figurer en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles :

- soit sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages ;
- soit sur des étiquettes se trouvant sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages ;
- soit sur un écriteau se trouvant à proximité immédiate des matériaux et objets et bien en vue des acheteurs ;
- soit sur les documents d'accompagnement des matériaux et objets si la vente n'est pas faite au consommateur final.

¹ Selon les matériaux et les denrées alimentaires misent en contact avec ceux-ci, il peut arriver que des molécules chimiques, toxiques, de l'emballage migrent vers le produit.

1.2 L'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lors de la commercialisation d'une denrée alimentaire, certaines informations doivent être transmises au consommateur afin que celui-ci puisse l'acheter en toute connaissance de cause et l'utiliser en toute sécurité. Ces informations ne peuvent en aucun cas induire le consommateur en erreur.

Les informations à transmettre varient selon le conditionnement et le mode de commercialisation. Il y a lieu de faire la distinction entre les denrées préemballées ou non :

- Denrées non préemballées

Pour les **denrées alimentaires proposées non préemballées** à la vente au consommateur final et aux collectivités seule l'indication des **ingrédients provoquant des allergies/intolérances** est obligatoirement transmise soit oralement soit par écrit, via une affiche dans le point de vente par exemple.

- Denrées préemballées en vue d'une vente immédiate

Les **denrées alimentaires préemballées en vue d'une vente immédiate** ne sont pas non plus soumises à un étiquetage complet. Sont considérées comme denrées préemballées en vue d'une vente immédiate :

- Les denrées préemballées vendues dans l'établissement où elles ont été fabriquées.
- Les denrées préemballées vendues dans un établissement exploité par le même opérateur que l'établissement où elles ont été fabriquées à condition que cet opérateur exploite au maximum 5 établissements.
- Les denrées préemballées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées à condition que la vente ait lieu au plus tard le jour suivant le jour d'emballage.

Comme pour la vente en vrac, l'information sur les **allergènes** doit également être transmise, soit oralement soit par écrit. La **date de péremption** doit également figurer sur l'emballage. Dans le cas des denrées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées, la **date d'emballage** ou un système interne démontrant que la vente a lieu au maximum le jour suivant l'emballage est également obligatoire.

- Denrées préemballées

Pour les autres **denrées alimentaires préemballées**, les informations obligatoires énumérées ci-dessous figurent directement **sur l'emballage** ou sur une **étiquette** attachée à celui-ci.

Depuis le 13/12/2016, la **déclaration nutritionnelle** est également obligatoire. Il est néanmoins possible de déroger à cette obligation dans certains cas. Ceux-ci sont énumérés en détails dans notre document « T'as tout sur ton étiquette ? ».

De plus si la surface la plus grande de votre emballage est inférieure à une certaine taille, il est possible d'omettre certaines mentions. Celles-ci sont énumérées dans le tableau ci-après.

Le tableau suivant reprend les différents cas de figure :

	<i>Denrées non préemballées</i>	<i>Denrées préemballées pour vente immédiate</i>	<i>Denrées préemballées Surface de la face du contenant la plus grande</i>			<i>Cas de vente à distance</i>		<i>Cas de vente à intermédiaire²</i>	
			<i>< 10 cm²</i>	<i>≥ 10 et < 80 cm²</i>	<i>≥ 80 cm²</i>	<i>Avant achat</i>	<i>À la livraison</i>	<i>Documents commerciaux³</i>	<i>Emballage extérieur</i>
Hauteur minimum de x (mm)			0,9	0,9	1,2				
Dénomination	V		V	V	V	V	V	V	V
Ingrédients			autres moyens / à la demande du consommateur		V	V	V	V	V
Allergènes	V (écrit ou oral)	V (écrit ou oral)	V	V	V	V	V	V	V
Quantité nette			V	V	V	V	V	V	V
Date de péremption		V (+ date emballage)	V	V	V		V	V	V
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation				V	V	V	V	V	V
Nom et l'adresse de l'exploitant				V	V	V	V	V	V
Pays d'origine	V			V	V	V	V	V	V
Mode d'emploi				V	V	V	V	V	V
Titre alcoométrique (si > 1,2 % alc.)				V	V	V	V	V	V
Déclaration nutritionnelle				V si > 25 cm ²	V	V	V	V	V
Lot				V	V	V	V	V	V

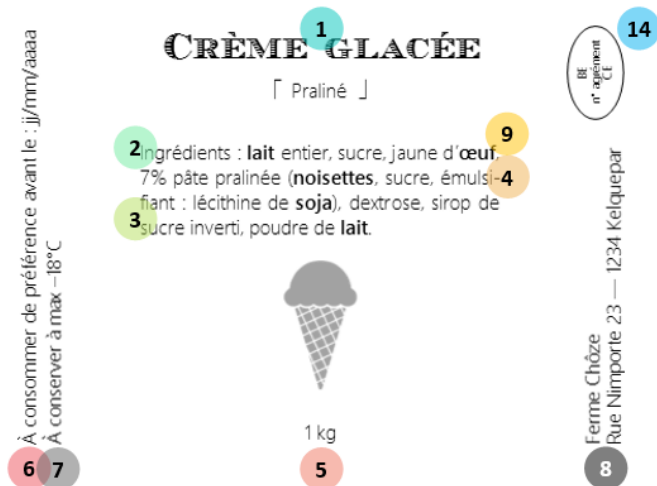
= Ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel

Si nécessaire, les autres informations obligatoires sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur.

La figure suivante illustre les principales mentions obligatoires :

² Y compris aux collectivités uniquement si les denrées sont livrées pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

³ L'ensemble des mentions obligatoires peuvent figurer soit sur l'étiquetage soit sur les documents commerciaux à conditions que ceux-ci soient envoyés avant la vente ou en même temps que celle-ci.



Légende de l'illustration :

- | | |
|---|--|
| 1. Dénomination | 8. Coordonnées de l'exploitant |
| 2. Liste des ingrédients | 9. Pays d'origine |
| 3. Ingrédients allergènes | 10. Mode d'emploi |
| 4. Quantité de certains ingrédients | 11. Titre alcoométrique pour les boissons > alc. 1,2 % vol |
| 5. Quantité nette | 12. Déclaration nutritionnelle |
| 6. Date de péremption | 13. Numéro de lot |
| 7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation | 14. Marque de salubrité |

A noter :

- Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans le produit.
- Les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients. La liste de ces substances allergènes est reprise à la page suivante.

Attention pour certaines denrées alimentaires, il peut y avoir des particularités en matière d'étiquetage (omissions ou ajout de certaines mentions). Vous retrouverez plus d'informations en matière d'étiquetage ainsi que des exemples d'étiquettes dans notre brochure « [T'as tout sur ton étiquette ?](#)⁴ ».

Les spécificités liées à la vente à distance sont abordées dans les fiches thématiques de ce document (partie 5).

⁴ <https://www.diversiferm.be/tas-tout-sur-ton-etiquette/>

LISTE DES SUBSTANCES/PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES



Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

1.3 LE CONTRÔLE DES QUANTITÉS

Le contenu effectif des préemballages ne doit pas être inférieur, en moyenne, à la quantité nominale (QN) ;

Aucun préemballage ne peut présenter un écart en moins supérieur à deux fois l'écart maximal toléré ;

En moyenne, La proportion de préemballages présentant un écart en moins supérieur à l'écart maximal toléré doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles.

Les mesurages dans le circuit économique, qui ont pour but de déterminer la quantité de biens ou l'ampleur de services, sont effectués à l'aide d'instruments de mesure vérifiés.

Les opérations de vérification des instruments de mesure comportent :

- l'examen d'un modèle en vue de son approbation ;
- la vérification primitive ;
- la vérification périodique .

Ces opérations sont attestées par l'apposition de marques ou de signes ou par la délivrance de certificats.

Les utilisateurs d'instruments de mesure demandent la vérification périodique de façon à ce que la périodicité réglementaire soit respectée, ou concluent un contrat d'entretien avec un organisme d'inspection agréé.

La liste des organismes d'inspection agréés pour les instruments de pesage est disponible sur le site du SPF Economie.

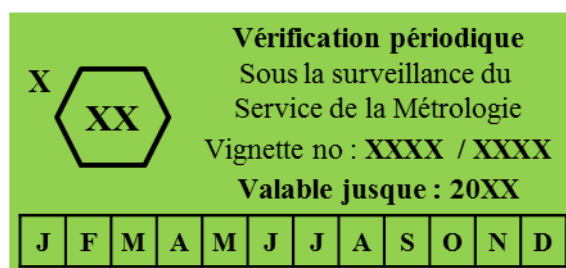


Figure 1 marque d'acceptation en vérification périodique pour un appareil de pesée

1.4 L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM)

Pour approfondir le sujet, il est possible de consulter le « [Guide d'application de la réglementation relative aux OGM](#)⁵ », fruit d'une étroite collaboration entre le secteur agroalimentaire au sens large et les autorités compétentes.

Ces règles s'appliquent aux denrées alimentaires contenant des OGM ou à des ingrédients, eux-mêmes produits à partir d'OGM autorisés.

⁵ <https://tinyurl.com/y84v2llc>

1.5 LA PUBLICITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lorsque de la publicité pour des denrées alimentaires est envisagée, il s'agit d'être vigilant car certains mots ou certaines références sont interdits.

Dans la publicité pour les denrées alimentaires, il est notamment interdit d'utiliser :

- les mots « hygiène », « médical », « malade », « maladie », ainsi que tous les dérivés, traductions et synonymes ou les composés de ces mots ;
- des références à l'amaigrissement ;
- des références qui suscitent ou exploitent des sentiments de crainte ou de peur ;
- des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux ou à des déclarations d'approbation, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne peut être consommée à l'encontre d'un avis médical ;
- des mentions, indications, désignations, appellations, représentations ou signes induisant ou susceptibles d'induire en erreur et concernant, entre autres, la nature, l'identité, la qualité, la composition, le mode de production ou de préparation, l'état, la conservation, les caractéristiques, l'origine, la provenance ou l'utilisation des denrées alimentaires ou des matières premières et ingrédients utilisés ;
- des allégations à l'agriculture biologique ou à des cahiers des charges particuliers non certifiés par un organisme de contrôle agréé.

Le Ministre compétent en la matière peut déterminer les conditions d'utilisation sous lesquelles les mentions « naturel », « pur », et « frais », ainsi que les dérivés, traductions ou composés de ces mots, peuvent être utilisés dans la publicité pour les denrées alimentaires ;

Dans cette même publicité, il est également interdit :

- d'attribuer, en ce qui concerne la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés ;
- de faire croire que le produit de marque possède des qualités particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires présentent les mêmes qualités ;
- de mentionner l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe ;
- de faire référence à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme, si la preuve ne peut en être fournie.

Ces dispositions concernent toute publicité faite pour les produits quel que soit le support publicitaire (les étiquetages et les pages d'information sur internet sont également concernés).

Pour plus d'informations, il est possible de consulter [le code de publicité pour les denrées alimentaires](#)⁶ édité par la FEVIA.

⁶ <https://tinyurl.com/y9r9nkqy>

Arrêté royal du 20 décembre 1972 portant mise en vigueur partielle de la loi du 16 juin 1970 sur les unités, étalons et instruments de mesure et fixant des modalités d'application du chapitre II de cette loi, relatif aux instruments de mesure

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles

Arrêté royal du 9 septembre 1975 relatif aux poids de 1 milligramme à 50 kilogrammes

Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits

Arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au pré-conditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages

Arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires

Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Loi du 28 février 2013 introduisant le Code de droit économique concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE

Règlements (CE) n°1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés

Règlements (CE) n°1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Arrêté royal du 15 juin 2004 fixant certaines gammes de quantités nominales et réglementant l'indication des quantités de certains produits en préemballages

Règlement (UE) 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 Décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 du Parlement Européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles

ACCORDS ÉCRITS STIPULANT LES RESPONSABILITÉS

Les clauses suivantes peuvent servir d'exemple :

« Le producteur reste responsable de la qualité et de la sécurité des produits jusqu'au moment où ils sont livrés au tiers. Le responsable du transport ou du point d'enlèvement prévoit le matériel/équipement nécessaire afin de conserver correctement les produits jusqu'au moment où le consommateur les retire mais il n'est pas responsable de la qualité/sécurité des produits ».

Lorsque le propriétaire du point d'enlèvement (par exemple, une administration communale) met uniquement le local à disposition, il peut afficher le message suivant :

« met uniquement le point d'enlèvement à disposition pour faciliter la collecte des produits mais n'est pas responsable de la qualité et de la sécurité des produits qui y sont entreposés en attendant d'être retirés par le consommateur ».

OBLIGATIONS EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ

La traçabilité des denrées doit être assurée le long de la chaîne de distribution. Le producteur doit donc transmettre les données de traçabilité à tout maillon intermédiaire lors de la livraison de ses produits (au transporteur, au confectionneur de paniers, au magasin/point d'enlèvement). Les informations de traçabilité accompagnent les marchandises via des documents : par exemple des bons de livraison, des factures ou tout autre document reprenant les données de traçabilité (voir le chapitre concerné à la traçabilité).

Par exemple, dans le cas de paniers déposés dans un magasin, le bon de livraison doit être conservé en magasin et pouvoir être présenté en cas de contrôle. D'autres supports peuvent aussi être utilisés, cependant les bons de livraison sont privilégiés car ils accompagnent physiquement les denrées.

CONFECTION DES PANIERS

Dans le cas de produits de provenances différentes : les produits de producteurs différents peuvent être livrés ensemble ; les fruits et légumes non transformés peuvent être livrés non emballés, les autres produits doivent être préemballés. Il faut veiller au respect des températures de conservation des produits pendant la confection des paniers. La manipulation doit se faire dans des conditions d'hygiène permettant d'éviter toute contamination directe ou indirecte des denrées et d'assurer l'intégrité des emballages. Le confectionneur veille également à ce que les informations d'étiquetage soient complètement renseignées sur les denrées pré-emballées.

Emballages : les emballages (boîtes, cartons, ...) des produits doivent être réalisés en matériaux aptes à être en contact avec les denrées alimentaires (et ceci pour l'usage prévu), être propres et en bon état d'entretien. A ce jour, le fournisseur d'emballages doit pouvoir fournir une déclaration de conformité garantissant ce point. Il est de la responsabilité de celui qui emballe les denrées d'assurer cette condition. Des changements réglementaires sont toutefois en préparation à ce niveau auquel il faudra être attentif.

TRANSPORT DES DENRÉES

La responsabilité des denrées alimentaires incombe au transporteur déclaré à l'AFSCA qui réalise le transport ou, si le transporteur ne doit pas être déclaré à l'AFSCA, est clairement défini dans les accords écrits entre les différentes parties de la transaction. Les informations de traçabilité doivent suivre les denrées alimentaires jusqu'au consommateur final ou jusqu'au point d'enlèvement (via les bons de livraisons par exemple).

Que le transporteur soit déclaré ou non à l'AFSCA, les règles d'hygiène doivent être respectées et la chaîne du froid doit être maintenue à tout moment. Les légumes, même provenant de différents producteurs, peuvent être transportés et livrés ensemble, ils doivent être stockés de manière à ne pas contaminer les autres produits (en les plaçant en-dessous des autres produits par exemple).

CAS DE COMMANDE À DISTANCE ET DE PAIEMENT À L'AVANCE

Dans le cas de commande à distance accompagnée ou non de paiement à l'avance, il faut respecter les règles qui régissent ces modes de commercialisation (voir fiche thématique *ad hoc*).

De plus, dans le cas des denrées préemballées, et donc étiquetées, toutes les mentions obligatoires d'étiquetage sauf la date de durabilité minimale ou la date limite de conservation et le numéro de lot sont fournis également avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par un autre moyen clairement précisé au consommateur final.

Pour les denrées non pré-emballées, les informations relatives aux allergènes doivent être fournies au consommateur avant, pendant et après la conclusion de l'achat.

LE DÉPÔT/POINT D'ENLÈVEMENT

Les recommandations d'hygiène pour les points de dépôts sont semblables à celles pour les autres infrastructures mentionnées dans un chapitre dédié de la version intégrale du document **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**

Quand les paniers ont été prépayés et que le dépôt se fait chez un particulier ou dans un local public mis gracieusement à la disposition de l'opérateur, dans ce cas, c'est au vendeur, à l'acheteur et au gestionnaire du local de s'entendre sur la délimitation de la responsabilité de chacun. Le producteur est au minimum responsable jusqu'à la livraison au point de dépôt de ses produits. L'acheteur est responsable de venir chercher les produits en temps opportun. La précision de la responsabilité entre ces deux étapes est à définir clairement par écrit.

Lorsque le dépôt est un lieu loué ou utilisé pour l'occasion par le tiers, dans le cadre d'une activité commerciale, le tiers devient opérateur et le lieu doit être renseigné auprès de l'AFSCA.

Si le dépôt est un lieu loué ou mis à disposition gratuitement pour l'occasion par une personne (bénévole) ne réalisant pas d'activité commerciale et que ce local n'est pas un lieu actif dans la chaîne alimentaire, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer ce lieu auprès de l'AFSCA.

Dans le cas où le lieu est un magasin qui prélève une commission sur la vente des paniers (activité lucrative), une autorisation de vendre des denrées alimentaires est nécessaire. Cette autorisation doit être affichée de manière visible dans le magasin.

Quand le dépôt est un lieu qui fait partie des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire (par ex. un magasin de denrées alimentaires, un restaurant, un café...), cet établissement doit considérer la gestion du dépôt comme une de ses activités.

Les lieux de stockage ou de dépôt (également chez les particuliers) doivent être propres. Les recommandations d'hygiène sont semblables à celles applicables aux autres infrastructures mentionnées dans cette partie du document. La chaîne du froid doit toujours être respectée et la température sera celle du produit demandant la température la plus basse. Les enregistrements de traçabilité doivent être conservés en magasin (classeur contenant les bons de livraison, par exemple) et pouvoir être présenté en cas de contrôle.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécificités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)
- Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la Loi du 12 décembre 2000 y incluant les produits d'origine agricoles
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Circulaire AFSCA PCCB/S3/EH/1260681 du 03 novembre 2015 relative à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Circulaire AFSCA PCCB/S3/NDZ/1310092 du 06 juillet 2018 relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison