



# Rapport d'activités

21 juin 2013

Le Comité d'interprétation des normes du Canada (CIN) a analysé les commentaires émis à la suite des deux dernières périodes d'examen public portant sur les réponses proposées par le CIN aux questions soumises par les exploitants. Les réponses finales du CIN sont présentées plus bas. Toutes ces questions et réponses ont été transférées à la section Q&R finales publiée sur le [site Web de la FBC](#).

## Réponses ayant fait l'objet de commentaires à la suite de l'examen public s'échelonnant du 23 janvier au 22 mars 2013

### Principes généraux et normes de gestion

#### 1. Objet

**Est-ce que la lysine produite en utilisant un procédé de fermentation et une bactérie spécialement sélectionnée est synthétique ou non synthétique? Si la bactérie n'est pas génétiquement modifiée, est-ce que cette forme de lysine est conforme à la norme si elle est utilisée comme ingrédient d'aliments pour animaux? (145)**

RÉPONSE RÉVISÉE :

Les produits de la lysine tels que le sulfate de lysine produits par fermentation biologique entrent dans la définition des produits non synthétiques permis par la norme. La bactérie utilisée dans le processus de fermentation ne doit pas être un OGM. Les produits cultivés sur des substrats GM ne sont permis que s'il n'existe aucune autre solution de rechange. Le produit cultivé sur un substrat GM doit être testé pour assurer que le produit final ne contient aucune matière GM. Aucune forme de lysine HCL n'est conforme à cause des procédés chimiques qui suivent l'étape de la fermentation. La préférence doit être accordée aux grains et légumineuses à haute teneur en lysine.

**Est-ce que les rayonnements ultraviolets peuvent être utilisés pour réduire la flore bactérienne dans les aliments tels que le lait et le fromage? (152)**

RÉPONSE RÉVISÉE

La lumière ultraviolette n'entre pas dans la définition de l'irradiation des aliments de la section "Définitions et terminologie" (3.1) et interdite à l'al. 1.4.1.h. Ce procédé n'est donc pas interdit par la norme pour traiter les aliments biologiques, bien que l'al. 7.2.12.2 interdise l'utilisation de la lumière ultraviolette pour stériliser l'eau d'érable. Le Comité d'interprétation des normes a soumis au Comité sur l'agriculture biologique (Comité technique) la question d'inclure une clarification sur l'utilisation des rayonnements ultraviolets.

## **5. Production d'animaux d'élevage**

**Et-ce que les exigences relatives aux espaces pour les bovins (6.8.8) sont les mêmes pour toutes les espèces ou est-ce que des ajustements peuvent être faits pour les animaux de plus petite taille tels que les Jerseys? (158)**

RÉPONSE NON RÉVISÉE

La norme ne fait pas de distinctions pour les espèces dont la taille est différente. Les exigences relatives aux espaces sont les mêmes pour tous les bovins.

## **Listes des substances permises**

**Est-ce qu'une cire colorée contenant de la paraffine (cire d'hydrocarbure ou microcristalline) et un agent colorant peut être utilisée pour recouvrir le fromage biologique? (154)**

RÉPONSE RÉVISÉE

Non. La cire peut être considérée comme étant une composante du processus de vieillissement et de transformation du produit final. La cire listée aux tables 6.4 et 6.6 doit donc être non synthétique: a) cire de carnauba et b) résine ligneuse (produite par transformation de la composante résineuse). Les exigences relatives aux agents colorants sont: "De sources non synthétiques seulement et ne peuvent être produits au moyen de solvants synthétiques et d'excipients ni de tout agent de conservation artificiel."

## **Réponses ayant fait l'objet de commentaires à la suite de l'examen public s'échelonnant du 25 mars au 24 mai 2013**

### **Principes généraux et normes de gestion**

#### **7. Exigences propres à certaines productions**

**Est-ce que l'utilisation d'une substance interdite à l'intérieur de la zone de 3000 mètres entourant un rucher prévient systématiquement la conformité à la norme du miel y produit? (115A)**

RÉPONSE NON RÉVISÉE

L'exigence dictée à l'al. 7.1.9 relative à la zone tampon de 3000 mètres ne permet pas la présence de substances interdites ou de leurs résidus risquant de contaminer les abeilles et leurs sous-produits pendant la période où les abeilles se nourrissent. Les produits suivants, mais non limités à ceux-ci, tels que les traitements systémiques des semences, les pesticides et herbicides agricoles et les cultures GM, ne peuvent être présents dans la zone tampon. La présence accidentelle de substances interdites non agricoles sur les propriétés résidentielles à l'intérieur de la zone tampon peut constituer un risque non significatif et ne pas contrevenir à la norme. Les contaminants utilisés par les propriétaires des maisons avoisinantes et les autres substances interdites non agricoles doivent être évalués quant au risque qu'ils présentent à l'égard des abeilles et de la qualité du miel.

**Quels contaminants potentiels sont spécifiquement interdits, et lesquels peuvent être évalués en fonction du risque qu'ils posent? (115B)**

RÉPONSE NON RÉVISÉE

Les pesticides, herbicides et traitements systémiques de semences, tout comme les cultures GM, présents dans la zone tampon de 3000 mètres, engendrent en tout temps une non-conformité. Les contaminants potentiels utilisés par les propriétaires des maisons avoisinantes

et les autres substances non agricoles interdites peuvent être évalués en fonction du risque encouru à l'égard des abeilles et de la qualité du miel. En général, la présence de résidences dans la zone tampon de 3000 m dans les régions rurales faiblement peuplées n'engendre pas de risques élevés s'il peut être établi (p.ex. avec un affidavit) qu'il n'y ait aucun usage routinier de pesticides ou d'herbicides interdits. Les zones fortement peuplées telles que les lotissements résidentiels et les villes ne sont pas propices à la production de miel biologique si elles se trouvent dans la zone tampon entourant les ruches, car l'utilisation de substances interdites est plus difficile à détecter et contrôler. La production biologique de miel ne peut typiquement être entreprise lorsque la zone tampon inclut: des parcours de golf, des terrains de décharge publique ou sites d'enfouissement, des ensembles industriels, des routes très achalandées ou des pépinières/serres commerciales non biologiques. Il peut y avoir des circonstances atténuantes qui doivent être évaluées par les agences de certification dans chaque cas.

### **Listes des substances permises**

**Est-ce que le sulfate de potassium qui n'est pas d'extraction minière, mais manufacturé en combinant du chlorure de potassium et du sulfate de sodium d'extraction minière et de l'eau, peut être utilisé pour amender le sol conformément aux LSP? (166)**

RÉPONSE RÉVISÉE

Oui. Le sulfate de potassium produit en combinant deux minéraux d'extraction minière est permis; cependant, les minéraux d'extraction minière ne peuvent être transformés ou fortifiés avec des produits synthétiques chimiques sauf lorsqu'une annotation spécifique le permet. Les sulfates de potassium obtenus à l'aide de réactifs tels que l'acide sulfurique ou l'ammonium sont interdits.

**Quelles sont les exigences relatives aux aliments pour animaux utilisés pour créer des amendements microbiens pour le sol? (167B)**

RÉPONSE RÉVISÉE

Les exigences relatives à la création d'amendements microbiens du sol à partir d'aliments pour animaux varient en fonction des deux types de produits obtenus; i) les produits microbiens ne contenant aucun résidu du substrat : pour ceux-ci, il n'est pas nécessaire d'évaluer les aliments pour animaux. ii) le produit microbien résultant qui inclut aussi un résidu des aliments pour animaux : dans ce cas-ci, les matières composant les aliments pour animaux doivent être conformes à la table 4.2 des LSP.

**L'acide acétique peut-il être utilisé pour contrôler les mauvaises herbes en production biologique? (172)**

RÉPONSE NON RÉVISÉE

Oui – Dans une version précédente des LSP, l'acide acétique apparaissait comme substance utilisable pour le contrôle des mauvaises herbes, accompagné de l'annotation « de sources non synthétiques, à moins qu'il ne soit pas disponible sur le marché ». Mais lors de la fusion subséquente de plusieurs tables, cette substance a été mise de côté. L'utilisation de l'acide acétique pour le contrôle des mauvaises herbes n'est pas contraire aux principes de la production biologique, mais à ce jour, aucune marque commerciale de ce produit n'a été homologuée par l'ARLA (Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire) pour être utilisée en production végétale.

# Réponses n'ayant pas fait l'objet de commentaires à la suite de l'examen public qui s'est déroulé du 25 mars au 24 mai

## Principes généraux et normes de gestion

### 5. Productions végétales

**Est-ce que la présence de déjections animales dans les champs, vergers et vignobles exige qu'un délai soit prescrit, comparable à celui décrit à l'al. 5.5.2.5? (159)**

L'al. 5.5.2.5 ne s'applique pas aux déjections animales accidentelles produites par les animaux et oiseaux sauvages, les animaux en pâturage ou de travail; cependant, 5.5.2.4 (a) s'applique et exige que l'opérateur soit diligent afin d'assurer que toute activité sous son contrôle ne cause pas une contamination microbienne pathogène de la culture.

### 6. Production d'animaux d'élevage

**Quelles sont les exigences qui s'appliquent aux espaces intérieurs et extérieurs en élevage de poulettes (poules pondeuses immatures)? (160)**

Bien qu'aucune exigence ne s'applique spécifiquement aux espaces intérieurs et extérieurs requis en élevage de poulettes, la section 6.8 de la norme fournit des directives détaillées pour évaluer les conditions de vie, en fonction des besoins des animaux d'élevage. Toutes ces exigences s'appliquent à l'élevage des poulettes. De plus, comme les poulettes sont des oiseaux en croissance similaires aux poulets à griller, la densité maximale de 21km/m<sup>2</sup> établie pour les poulets à griller à l'al. 6.8.11.9 peut guider les opérateurs.

### 8. Préparation et manutention des produits biologiques

**Est-ce que le paragraphe 8.2.1 c, qui exclut le sel du calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne s'applique qu'au chlorure de sodium, ou s'applique-t-il aussi à un succédané sans sodium, tel que le chlorure de potassium? (165)**

Oui. L'intention de l'al. 8.2.1 c. est d'exclure le sel de ce calcul. Le succédané sans sodium utilisé pour jouer le même rôle que le chlorure de sodium doit être exclu de ce calcul. Les auteurs de la norme faisaient vraisemblablement référence au chlorure de sodium, mais leur intention serait respectée en excluant pareillement du calcul les succédanés sans sodium, seulement s'ils sont utilisés aux mêmes fins dans le produit.

**Lors de la transformation d'un produit qui contiendra 95% ou de 70 à 95% d'ingrédients biologiques, l'opérateur doit-il utiliser exclusivement des auxiliaires de transformation listés sur les LSP (table 6.6)? (20b)**

Lors de la transformation d'un produit qui contiendra 95% ou de 70 à 95% d'ingrédients biologiques, tous les auxiliaires de transformation non agricoles doivent être listés à la table 6.6 des LSP et toutes les annotations respectées. Si l'auxiliaire de transformation est une substance agricole, la forme biologique doit être utilisée si elle est disponible sur les marchés. Si elle n'est pas commercialement disponible, l'auxiliaire de transformation non biologique peut être utilisé mais doit être conforme aux al. 1.4.1 a., 1.4.1 h., 1.4.1 k. et 1.4.1 l. et, s'il est listé sur les LSP, les annotations doivent être prises en compte.

**Le stévia peut-il être utilisé comme édulcorant dans les produits biologiques? Le stévia non biologique est-il admis dans la règle relative au 5% d'ingrédients non biologiques? (171)**

Le stévia est un produit végétal qui peut être utilisé dans la transformation de produits biologiques. Étant donné que le stévia est disponible sur les marchés sous forme biologique, il doit être utilisé sous cette forme.

## **Listes des substances permises**

### **4.2 Amendements du sol et nutrition des cultures**

**Est-ce que des substances synthétiques peuvent être ajoutées aux engrais utilisés pour amender le sol en production biologique? (167a)**

Lorsqu'un amendement du sol est amélioré ou modifié par l'ajout de substances additionnelles, ces substances doivent figurer à la table 4.2 pour que l'amendement obtenu soit conforme.

### **6. Listes des substances permises pour la transformation**

**Est-ce que la norme exige que les auxiliaires de transformation utilisés dans la production d'ingrédients non biologiques soient listés à la table 6.6 des LSP? (20a)**

Non. Les auxiliaires de transformation utilisés par les manufacturiers de ces ingrédients ne sont pas assujettis à l'examen des organismes de certification.

**Est-ce que les sels minéraux de l'acide ascorbique (ascorbate de calcium et ascorbate de sodium) peuvent être utilisés comme additifs alimentaires (table 6.3)? (163)**

Non. Les ascorbates sont des substances différentes de l'acide ascorbique, et ne peuvent donc pas être utilisés à moins que la table 6.3 des LSP ne soit révisée pour les inclure.