

Comité d'interprétation des normes biologiques

Questions et réponses relatives à la Norme nationale du Canada sur les Systèmes de production biologique

L'Agence canadienne d'inspection des aliments, en partenariat avec la Fédération biologique du Canada, a mis sur pied le Comité d'interprétation des normes biologiques (CIN). L'objectif de ce comité est de conseiller le Bureau Bio-Canada sur l'interprétation de questions relatives à la Norme nationale sur l'agriculture biologique (CAN/CGSB 32.310 et CAN/CGSB 32.311).



Les réponses proposées aux questions soulevées par les exploitants au sujet de la Norme nationale sur les Systèmes de production biologique sont énoncées ci-dessous. Ces réponses seront publiées pour une période de 60 jours aux fins d'examen et de commentaires. Tous les commentaires relatifs à ces réponses doivent être envoyés à l'adresse

OPR.RPB@inspection.gc.ca

Période de commentaires : du 23 janvier au 22 mars 2013

1 .Objet.....	1
6. Production d'animaux d'élevage.....	2
7. Exigences propres à certaines productions.....	2
8. Préparation et manutention des produits biologiques.....	2
Listes des substances permises.....	3
Questions et réponses ayant fait l'objet de commentaires, reformulées et archivées dans les Q&R finales.....	3

1 .Objet

La lysine produite en utilisant un procédé de fermentation et une bactérie spécialement sélectionnée est-elle 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)

Les produits de la lysine, tel que le sulfate de lysine produit par fermentation biologique, sont conformes à la définition des produits non synthétiques édictée par la norme et sont permis. La bactérie utilisée dans ce procédé de fermentation ne doit pas être un OGM. Les produits cultivés sur des substrats GM sont permis seulement s'il n'y a aucune solution de rechange disponible sur le marché. Aucune forme de lysine HCL n'est conforme à cause des procédés chimiques qui suivent l'étape de la fermentation.

6. Production d'animaux d'élevage

Est-ce que la permission d'utiliser des aliments non biologiques pour animaux en cas d'événement catastrophique (6.4.1 a) peut s'appliquer aux situations problématiques d'ordre commercial et logistique qui échappent au contrôle de l'opérateur? (p.ex. une cargaison retenue à la frontière pour inspection)? (156)

Non. Les exemples d'événements catastrophiques à la ferme cités à l'al. 6.4.1 (feu, inondation, conditions climatiques extrêmes) n'incluent pas les problèmes liés au commerce ou d'ordre logistique.

Est-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)

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.

7. Exigences propres à certaines productions

Est-ce que le rinçage des germinations à l'eau chlorée est permis? Si oui, à quelle concentration? (150)

L'eau chlorée peut être utilisée pour rincer les germinations si le taux de chlore n'excède pas la limite établie pour l'eau potable.

8. Préparation et manutention des produits biologiques

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)

Non. Les rayonnements ionisants, qui incluent la lumière violette, sont interdits aux sections 8.1 et 1.4.1 h en production biologique.

Pour la production de fromage, peut-on utiliser de la rénine dans une solution saumurée contenant du benzoate de sodium comme agent de conservation? (151)

La rénine produite par des organismes génétiquement modifiés est interdite à l'al. 1.4.1 a. La rénine extraite depuis la paroi de l'estomac du veau est permise et devrait être de source biologique si elle disponible sur les marchés (se référer à l'item "Enzymes" de la table 6.4 des LSP). Suivant les al. 8.2 & 8.2.7 de la norme 32.310, seuls les agents de conservation listés à la section 6 des LSP peuvent être utilisés. Comme le benzoate de sodium n'est pas inclus dans les LSP, la rénine ne doit pas y être associée.

Est-il permis d'utiliser l'ingrédient « poudre de céleri de culture » comme source de nitrites? (153)

Oui. La poudre de céleri de culture biologique peut être utilisée comme source de nitrites dans la salaison des viandes biologiques.

Listes des substances permises

Pour les amendements du sol et les auxiliaires de production végétale, suffit-il que les ingrédients actifs soient conformes ou est-ce que l'organisme de certification doit analyser la liste des ingrédients inertes et des agents de formulation? (168)

Toutes les substances incluses dans les amendements du sol et les auxiliaires de production végétale doivent être décrites par le fournisseur afin d'être analysées par l'OC. La table 4.2, sous le titre "Produits de formulation", fournit des directives pour évaluer les ingrédients non actifs (inertes) dans les auxiliaires de production végétale.

Est-ce que l'inclusion du phosphate de calcium (sous formes monobasique, dibasique et tribasique) dans la table 6.3 pour utilisation en transformation signifie que ces substances peuvent aussi être utilisées pour amender le sol ou comme auxiliaires pour la production végétale (tables 4.2 et 4.3)? (155)

Non. L'inclusion de substances de la table 6.3 dans les procédés de transformation ne rend pas ces substances conformes à d'autres fins. Cependant, la table 4.2 inclut les minéraux d'extraction minière, ce qui rend la forme naturelle du phosphate de calcium (apatite) acceptable comme amendement du sol.

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)

Non. La cire listée dans les tables 6.4 et 6.6 doit être exclusivement non synthétique: a) cire de carnauba et b) résine de bois (produit transformé d'un composant de la résine). Les exigences pour les 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".

Questions et réponses ayant fait l'objet de commentaires, reformulées et archivées dans les [Q&R finales](#)

Est-ce qu'une protéine dérivée de levures est incluse dans la définition des microorganismes et levures de la section 5.2 des LSP? (120)

Une protéine dérivée de levures n'est pas une levure; il s'agit d'une protéine. Les protéines utilisées dans les rations fourragères biologiques des animaux doivent être conformes à la section 6.4.4 (32.310). Une protéine dérivée d'une levure biologique peut être conforme à la norme, compte tenu de la méthode de fractionnement utilisée.

Au paragraphe 8.2 de la norme, que signifie le terme "élément constituant d'un ingrédient"? Est-ce que les composantes indirectes ou les excipients sont considérés comme des constituants? (131)

Les constituants incluent toutes les composantes d'un ingrédient. Chaque constituant de chaque ingrédient, incluant les excipients ou les agents de conservation, doit être inclus dans le calcul des pourcentages des constituants et leur conformité à la LSP doit être évaluée.