

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 l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur l'interprétation de questions relatives à la **Norme nationale sur l'agriculture biologique (CAN/CGSB 32.310-2020 et CAN/CGSB 32.311-2020)**.

Examen public – du 21 janvier 2021 au 21 février 2021

RAPPORT

Toutes les questions et réponses qui suivent ont été transférées dans la section des [Questions et réponses finales](#) sur le site Web de la FBC le 24 mars 2021.

Table des matières

Principes biologiques et normes de gestion

6. Productions d'animaux d'élevage

Alimentation – transport des animaux 2

9. Composition des produits biologiques

Pourcentage du contenu biologique – Ingrédients liquides 2

Listes des substances permises

Agents gélifiants – alimentation des grillons 2

Activateurs de fermentation et PDA 3

Agent de conservation pour levure bio 3

Assainissant – chaînes d'emballage des pommes 3

Révisé de libellé

6.4 Aliments des animaux

Matières végétales 3

Listes des substances permises

Agent de conservation pour rennine 4

Chlore pour désinfection de carcasses 4

Principes biologiques et normes de gestion

6. Productions d'animaux d'élevage

Commentée – libellé révisé

Alimentation – transport des animaux

Est-ce que les aliments biologiques sont exigés pendant le transport et la manutention des animaux d'élevage lorsque le temps du transport excède 5 heures (6.5.5)? (512)

Oui. La référence au *Code de pratiques pour les soins et la manipulation des animaux d'élevage - Transport* a trait au traitement humain des animaux et ne remplace pas 6.4.1 qui spécifie que les rations d'aliments doivent être biologiques. Des circonstances atténuantes entourant un événement catastrophique (6.4.7) peuvent être invoquées si l'organisme de certification de l'exploitant le juge approprié.

9. Composition des produits biologiques

Commentée – libellé révisé

Pourcentage du contenu biologique – Ingrédients liquides

Lorsque les ingrédients liquides sont composés de solides dissous dans de l'eau ajoutée, l'eau ajoutée est-elle exclue ou incluse dans le calcul du pourcentage du contenu biologique? (416)

Conformément au point 9.1.3.b, il faut vérifier que l'ajout d'eau permet de reconstituer un concentré pour obtenir un ingrédient non concentré et que la reconstitution est déclarée sur l'étiquette de l'ingrédient ou sur une fiche technique. Dans l'affirmative, l'eau ajoutée pour obtenir un ingrédient ou un produit non concentré est INCLUSE dans le calcul du pourcentage du contenu biologique. Si non, l'eau ~~et le sel~~ est déclarée dans la déclaration des ingrédients du produit final ~~son~~ est EXCLUE dans le calcul du pourcentage du contenu biologique de ce produit ou de tout autre produit auquel cet ingrédient liquide sera ajouté.

Commentée – non révisée

Lors du calcul du pourcentage du contenu biologique d'un produit multi-ingrédients composé d'un mélange d'ingrédients solides et liquides (9.1.3c), et en l'absence d'allégations de reconstitution, la masse de chaque ingrédient est-elle utilisée telle quelle, ou faut-il exclure tout sel ou toute eau de chacun de ces ingrédients avant le calcul ? (417)

Pour ces produits, le calcul du pourcentage du contenu biologique est effectué sans inclure l'eau ou le sel ajouté par le transformateur actuel ou précédent et qui figure sur la déclaration d'ingrédients du produit final.

Listes des substances permises

Agents gélifiants – alimentation des grillons

Est-ce que les agents gélifiants comme la gomme de guar et la gomme de xanthane peuvent être ajoutés à l'eau potable ou aux aliments destinés aux grillons? Cela

préviendrait la noyade des criquets étant donné qu'ils sont petits lors de l'éclosion. (511)

Oui. Les agents gélifiants sont permis s'ils sont biologiques. Les agents gélifiants non biologiques ne sont pas permis car aucun de ces agents n'est répertorié au tableau 5.2 des LSP.

Activateurs de fermentation et PDA

Est que les aliments de levure contenant du phosphate diammonique (PDA) peuvent être utilisés pour les breuvages alcooliques comme les eaux-de-vie distillées et autres produits fermentés tels que le vinaigre? (508)

Non. L'annotation annexée aux Aliments de levure dans le tableau 6.3 de 32.311 ne permet l'utilisation de PDA que pour le cidre, l'hydromel et le vin.

Agent de conservation pour levure bio

Si la levure biologique n'est pas disponible sur le marché, peut-on utiliser des produits de levure non biologique contenant des agents de conservation tels que le monostéarate de sorbitan? (457)

Les levures non biologiques peuvent être utilisées à condition que toutes les autres interdictions de 32.310 soient respectées, y compris la clause 9.1.2. 9.1.2. permettrait la présence de monostéarate de sorbitan dans le produit de levure à condition que l'agent de conservation non répertorié n'ait pas d'effet sur le produit biologique final, qu'il ne soit pas déclaré sur l'étiquette du produit biologique et qu'il soit présent en quantité insignifiante.

Assainissant – chaînes d'emballage des pommes

Est-ce qu'un produit d'hypochlorite de calcium contenant des composants additionnels non listés au tableau 7.3, soit le chlorure de sodium, le carbonate de calcium et l'hydroxyde de calcium, peut être utilisé dans les chaînes d'emballage des pommes? (513)

Oui. L'hypochlorite de calcium est listé au tableau 7.3 pour une utilisation en contact direct avec les aliments, et ces trois ingrédients secondaires - chlorure de calcium, carbonate de calcium et hydroxyde de calcium - sont autorisés car ils sont utilisés pour traiter l'eau potable conformément à 7.1.3 de 32.311. ('Les autres ingrédients non biologiques ... doivent se limiter... aux composés utilisés pour traiter l'eau potable...'). La concentration en hypochlorite de calcium ne doit pas excéder les niveaux maximums pour l'eau potable* lorsqu'elle est en contact direct avec des produits biologiques tels que des pommes.

*La qualité de l'eau relève de la compétence des gouvernements provinciaux et territoriaux. Les Recommandations pour la qualité de l'eau potable de Santé Canada indiquent que "la concentration de chlore libre dans la plupart des réseaux de distribution d'eau potable varient de 0,04 et 2,0 mg/L". Les Centres de contrôle et de prévention des maladies (CDC) américains indiquent que "les niveaux de chlore allant jusqu'à 4 mg/L (4 ppm) sont considérés comme sûrs dans l'eau potable".

Révisé de libellé

6.4 Aliments des animaux

Matières végétales

À propos des 'matières végétales' que doivent recevoir la volaille et les porcs (6.4.3 j) (6.4.3 I): (340, 507) - 29 juin 2020

a) ces matières végétales doivent-elles être biologiques?

Oui. Les matières végétales doivent être biologiques;

b) ces matières végétales incluent-elles les grains non-céréaliés (soja, lin, maïs)?

Non. Les matières végétales font référence aux fruits (pommes, poires, etc.) et légumes (laitue, patates, courges, etc.) et à leurs résidus et au fourrage (paille, foin);

c) ces matières végétales incluent-elles la paille et les criblures?

Oui, pour la paille. Non pour les criblures;

d) est-ce qu'une aire extérieure herbagée serait considérée comme matière végétale?"

Oui. Les pâturages biologiques se qualifieraient comme apport de matières végétales;

e) la farine ou les granulés de luzerne sont-ils considérés comme 'matières végétales'?

Oui. Le fourrage grossier de luzerne biologique sous quelque forme que ce soit satisfait cette exigence car elle est une plante fourragère.

f) peut-on considérer les pois secs?

Non. Les pois (à moins d'être utilisés comme plante fourragère entière) seraient équivalents aux grains non-céréaliés. Note: L'exigence relative à la matière végétale vise à fournir des aliments grossiers et à stimuler les comportements naturels sans être nécessairement une source de nutriments. La matière végétale peut compléter la ration alimentaire ou être incluse dans la ration alimentaire.

Listes des substances permises

Agent de conservation pour rennine

Peut-on utiliser du benzoate de sodium comme agent de conservation ajouté à la rennine dans une solution saumurée pour la production de fromage ? (151)

La rennine non GM extraite depuis la paroi de l'estomac du veau non biologique est permise si la source biologique n'est pas disponible sur le marché. Voir Enzymes aux tableaux 6.3 et 6.5 des LSP. Les exigences de 6.2.1 des LSP doivent être considérées si la production des produits de la rennine inclut l'utilisation de substrats de croissance. Lorsqu'utilisé comme agent de conservation pour la rennine, le benzoate de sodium est permis depuis la révision apportée à la norme 2020 (9.1.2 de 32.310) car il est considéré comme une sous-partie non agricole ayant un effet fonctionnel sur l'ingrédient sans affecter le produit final et il n'est pas déclaré sur l'étiquette du produit.

Chlore pour désinfection de carcasses

Peut-on utiliser les composés du chlore pour désinfecter les carcasses des animaux d'élevage? Existe-il des procédés ou substances de remplacement? (254, 476)

L'eau chlorée peut être utilisée si la teneur en chlore ne dépasse pas les limites maximales pour l'eau potable (voir tableau 7.3 - Composés chlorés). L'acide peracétique, ainsi que d'autres substances à usage direct énumérées au tableau 7.3, telles que l'acide lactique, le vinaigre, l'acide acétique, etc. peuvent être utilisés dans les eaux de lavage ou de rinçage en contact direct avec les végétaux et les aliments, y compris les carcasses de bétail et de volaille. D'autres procédés physiques de désinfection tels que la vapeur, l'eau chaude ou le traitement à haute pression (HPP) sont autorisés.

Libellé révisé :

Oui. Les carcasses des animaux d'élevage, incluant la volaille, peuvent être désinfectées avec de l'eau chlorée si la teneur en chlore n'excède pas les limites maximales réglementaires pour l'eau potable. Se référer au tableau 7.3 - Composés du chlore. Comme solution de remplacement, l'acide peracétique peut être utilisé à des taux de désinfection (tableau 7.3). D'autres procédés physiques de désinfection tels que la vapeur, l'eau chaude ou le traitement à haute pression (HPP) sont autorisés.