

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 (AGRI-CIN).

L'objectif de ce comité est de conseiller l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur l'interprétation de questions relatives aux **Normes nationales sur l'agriculture biologique (CAN/CGSB 32.310 et CAN/CGSB 32.311)**.



Consultation publique

Du 11 septembre au 11 octobre 2024

Rapport

Les Questions et réponses publiées sur ce rapport ont été transférées à la section des [Questions et réponses finales](#) de la FBC le 21 octobre 2024.

Table des matières

Principes biologiques et normes de gestion

Température de mise en bouteille du miel 2

Listes des substances permises

Eau ammoniacale dérivée d'un digesteur 2

Principes biologiques et normes de gestion

Température de mise en bouteille du miel

Quelle est la température maximale de chauffage pour la mise en bouteille du miel ? (625)

La température de mise en bouteille du miel ne doit pas dépasser 47 °C (116,6 °F), soit la température maximale de décristallisation. S'il est chauffé au-delà de cette température, le miel ne peut être utilisé que comme ingrédient dans un produit multi-ingrédients conformément à 7.1.16.4.de la norme 32.310.

Listes des substances permises

Eau ammoniacale dérivée d'un digesteur

L'eau ammoniacale dérivée ou extraite d'un digesteur anaérobie est-elle autorisée pour amender le sol ? (627)

Non. Quelle qu'en soit la source, l'ammoniac ne figure pas dans le tableau 4.2 et n'est donc pas autorisé.