

# 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)**.



**Vous trouverez ci-dessous les réponses proposées aux questions soulevées par les parties prenantes de l'agriculture biologique concernant les Normes nationales pour l'agriculture biologique.**

**Les réponses proposées font l'objet d'une période de consultation de 30 jours.**

**Tous les commentaires concernant ces réponses doivent être envoyés à [cfia.opr-rpb.acia@canada.ca](mailto:cfia.opr-rpb.acia@canada.ca).**

## Consultation publique

**Du 3 au 31 janvier 2025**

### Table des matières

#### **Principes biologiques et normes de gestion**

Température de mise en bouteille du miel.....	2
Statut des sous-parties d'un ingrédient.....	2

#### **Listes des substances permises**

Obligation de compostage.....	2
Eau ammoniacale dérivée d'un digesteur.....	2
Utilisation des boyaux de collagène.....	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 CAN/CGSB-32.310.

### Statut des sous-parties d'un ingrédient

**Conformément aux clauses 9.2.1 et 9.2.2, les produits biologiques ne doivent pas contenir un ingrédient qui se trouve à la fois sous sa forme biologique et non biologique. Un biscuit contient du sucre biologique, ainsi qu'un ingrédient à plusieurs composants (comme des pépites de chocolat) qui contient du sucre non biologique. L'utilisation du sucre biologique comme ingrédient et du sucre non biologique comme sous-partie d'un ingrédient à composants multiples (pépites de chocolat) est-elle interdite par 9.2.1 ou 9.2.2 ? (636)**

Non. L'ingrédient à composant unique (sucre biologique) et l'ingrédient à composants multiples (pépites de chocolat) sont des ingrédients différents.

Dans les ingrédients qui sont composés de sous-parties, le statut de chaque sous-partie n'est pas considéré individuellement. Il est donc admis qu'un produit contienne du sucre non biologique comme sous-partie d'un ingrédient non-biologique, et du sucre biologique comme ingrédient simple.

## Listes des substances permises

### Obligation de compostage

**L'obligation de compostage peut-elle être supprimée si les matières premières du compost sont soumises à un traitement thermique à une température de 55° C pendant une période de quatre jours consécutifs ou plus ? (635)**

Les matières destinées au compostage doivent être gérées avec soin dans un processus aérobie par lequel les matières organiques sont digérées par des micro-organismes, conformément à la définition du Compost (3.19 - CAN/CGSB-32.310); toutes les conditions énoncées dans CAN/CGSB-32.311 dans les annotations annexées aux **Matières destinées au compostage**, au **Compost provenant d'une autre exploitation**, et au **Compost produit sur les lieux de l'exploitation** doivent être respectées.

### 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 de CAN/CGSB-32.311 et n'est donc pas autorisé.

### Utilisation des boyaux de collagène

**Les boyaux de collagène inscrits dans le tableau 6.4 de CAN/CGSB-32.311 peuvent-ils être utilisés pour la préparation de saucisses de porc, de bœuf ou de veau ? (639)**

Non. Les boyaux de collagène ne sont autorisés que pour la préparation des saucisses de volaille, tel qu'indiqué dans l'annotation liée à cette substance.