



Normes biologiques de référence du Québec

Section 3 : Cahiers des charges relatifs
à la production et à la préparation biologiques

Version : 5.0

Dernière version des exigences : 10 octobre 2008
Dernière mise à jour rédactionnelle : 10 octobre 2008

1. Principes relatifs à la mise en place de systèmes de production biologique

1.1 La méthode d'agriculture biologique

Les produits dits « biologiques » ou désignés par des termes assimilables sont les produits de la « culture biologique ». Celle-ci est une méthode d'agriculture fondée sur des pratiques d'aménagement et de gestion agricole visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité soutenue, le contrôle des plantes adventices et des parasites grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux. Selon cette méthode, la fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité du sol, aussi bien pour procurer aux plantes et aux animaux les éléments nutritifs essentiels pour conserver les ressources du sol. On parvient à contrôler les insectes et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur et l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques, et en effectuant des contrôles biologiques et de culture ainsi que l'élimination mécanique des organismes nuisibles ou des parties de plantes endommagées.

La mise en place d'un système de production biologique repose sur l'application de normes spécifiques et précises de production, dont l'objectif est de réaliser les agrosystèmes les meilleurs possibles, qui demeureront durables sur le plan social, écologique et économique. Ce système de la gestion de production est conçu pour favoriser la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. C'est pourquoi l'entreprise agricole gère ses ressources de façon cyclique de façon à maintenir la fertilité des sols à long terme et à accroître l'activité biologique en augmentant le taux de matière organique dans le sol. Elle vise donc à restreindre les apports de l'extérieur, et à éviter l'emploi d'engrais et les pesticides chimiques.

Les méthodes de production biologique ne suffisent toutefois pas à assurer l'absence totale de contaminants chimiques provenant de la pollution générale de l'environnement dans les produits agricoles. Il est en effet reconnu qu'une entreprise ne peut, en toutes circonstances, éviter la pollution provenant de l'air, du sol, de l'eau et d'autres sources. Les polluants qui pénètrent dans le sol, comme les hydrocarbures chlorés et certains métaux lourds, ne peuvent être éliminés avec les méthodes d'exploitation biologiques. Cependant, l'application d'un mode de production biologique réduit fortement le potentiel de contamination par des résidus de pesticides, les autres produits chimiques agricoles et les médicaments vétérinaires. Elle concourt de plus à une moindre pollution environnementale, notamment de la ressource en eau par le ruissellement et l'absorption par les sols.

1.2 Allégation « biologique »

Dans le passé, l'agriculture biologique visait à favoriser un contact étroit entre les producteurs et les consommateurs.

Aujourd'hui cependant, à l'exception d'un faible volume de production qui est vendu directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits biologiques sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce et désignés comme tels sur les étiquettes.

Le terme « biologique » est généralement bien compris de ceux qui s'intéressent à cette forme d'agriculture. On a aussi eu recours à d'autres termes comme « organique » et « écologique » pour tenter de définir plus clairement le système biologique. Cependant, en français, le mot « biologique » est le qualificatif le plus largement accepté par l'ensemble la collectivité. Dans le but d'éviter toute confusion chez les consommateurs, le présent référentiel vise l'ensemble des termes équivalents.

La hausse de la demande, l'importance accrue des investissements dans la production et l'accroissement de la distance entre les producteurs et les consommateurs, ont motivé le milieu de l'agriculture biologique à mettre au point des outils de contrôle externes et de certification. La certification procure une reconnaissance officielle aux produits issus de l'agriculture biologique face aux acheteurs qui désirent s'assurer de leur authenticité.

1.3 Exigences applicables à la certification des produits biologiques

L'intérêt croissant que l'on porte à la production biologique a mené à la mise au point d'un système de certification des produits visant à garantir que les denrées « biologiques », produites et vendues comme telles, proviennent effectivement d'exploitations où sont appliquées les méthodes de culture ou d'élevage biologiques, et ensuite que l'intégrité de ces produits a été préservée à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement entre le producteur et le consommateur final.

Les cahiers des charges compris dans ce document sont considérés comme étant les seuls auxquels les exploitants doivent absolument se conformer pour obtenir et conserver la certification biologique de leurs produits sur le territoire du Québec. Leur application uniforme permet d'assurer la crédibilité de l'appellation.

La certification des produits biologiques s'appuie sur le contrôle des procédés de production, ou de préparation plutôt que sur le contrôle du produit lui-même: en effet, il n'existe pas de caractéristiques physico-chimiques, ni organoleptiques et fonctionnelles, qui puissent permettre de distinguer, avec certitude, un produit biologique d'un produit non biologique. C'est la vérification des méthodes de production qui permet de garantir qu'un produit est obtenu selon le mode biologique. Le contrôle des « techniques » de production exige donc une participation responsable de toutes les parties en cause. C'est dire que les responsables de l'inspection ne sauraient assurer, à eux seuls, le respect intégral de la réglementation. Même si les produits biologiques doivent être soumis aux mêmes critères et aux mêmes normes en matière d'innocuité que les autres produits agricoles et alimentaires, c'est le fait qu'un produit soit certifié « biologique » qui indique la méthode dont il est issu.

L'adoption de méthodes de culture ou d'élevage biologique requiert une période de transition. L'entreprise agricole a alors le temps d'adapter et de perfectionner ses méthodes par rapport à l'environnement dans lequel elle cultive son produit. Il faut aussi un certain temps pour que le système qui soutient la production, soit le sol ou le cheptel existant, rétablisse son activité biologique optimale tout en éliminant une part importante des résidus de produits chimiques agricoles qui peuvent se trouver dans le sol, les tas de fumier, etc. Il faut également du temps pour que les animaux réagissent à la modification de leur environnement. Bien que cette période de transition serve à nettoyer le sol la plupart de ses contaminants, l'agriculture biologique ne peut garantir une absence totale de résidus de pesticides et d'autres produits chimiques agricoles rémanents dans les produits qui en sont issus, compte tenu de la rémanence prolongée de certains intrants agricoles classiques qui peut parfois atteindre jusqu'à dix ou quinze ans.

Les règles régissant l'octroi à une entreprise de la certification biologique de ses produits certification sont fondées principalement sur la présentation annuelle à l'organisme de certification d'une description de l'exploitation agricole et des techniques de production utilisées ou, le cas échéant, de la description d'un établissement engagé dans la préparation d'aliments. Ce document est préparé par l'entreprise postulante selon les exigences de l'organisme de certification ou de son représentant.

Après avoir évalué la conformité de ce document, l'organisme de certification demande une inspection sur place, des techniques de production ou de préparation employées par les entreprises qui sollicitent la certification. C'est en vérifiant la conformité du système de production par rapport aux normes spécifiées dans son cahier des charges que le certificateur prendra la décision d'octroyer un certificat de conformité biologique aux produits qui ont fait l'objet d'une évaluation.

2. Interdictions s'appliquant à la transgénèse et aux produits issus du génie génétique (OGM)

La transgénèse (modification d'un génome par introduction de fragments d'ADN, manipulations génétiques) est incompatible avec les principes de la production biologique. Les implications à long terme de l'introduction dans la chaîne alimentaire de segments génétiques modifiés par les récentes technologies sont encore trop peu connues pour pouvoir être acceptables ou même utilisées de façon restreinte en production biologique.

2.1 L'usage délibéré ou l'introduction par négligence d'organismes génétiques modifiés ou de leurs dérivés dans les systèmes d'agriculture ou les produits biologiques est interdit. Cette interdiction vise les animaux, les graines, le matériel de propagation (plants, semences, inoculants), les intrants agricoles tels que les fertilisants, les conditionneurs de sol, les vaccins ainsi que toute substance visant à protéger les récoltes.

2.1.1 L'exploitant doit s'assurer que les matériaux et produits utilisés ne sont pas issus du génie génétique. Il doit fournir au certificateur une garantie écrite de la part des fournisseurs de tout produit pour lequel il existe des variétés génétiquement modifiées, d'après la liste officielle publiée sur le site Internet de Santé Canada:

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index-fra.php>

- 2.1.2 Toute entreprise agricole doit, par prévention, spécifier dans le plan de production qu'elle soumet annuellement à l'organisme de certification, pour fin d'approbation, les risques potentiels associés à la présence éventuelle d'OGM. Ce plan doit comprendre les mesures mises en place pour les contrôler, les maîtriser et doit également faire l'objet de mise à jour, lorsqu'il y a modification des facteurs externes ou internes pouvant influencer sur l'intégrité biologique des produits.

En productions végétales, les bandes tampons, les brise-vent, l'utilisation de variétés de maturités différentes, la production des semences à la ferme, les ententes visant l'emplacement de zones refuges figurent parmi les moyens pouvant être envisagés pour diminuer les risques de contamination.

- 2.1.3 Lorsqu'une entreprise effectue des opérations de production végétale mixte, l'utilisation de matériel manipulé génétiquement est également interdite dans la zone de production non biologique.

- 2.2 L'utilisation d'ingrédients, additifs ou auxiliaires de fabrication dérivés de produits issus du génie génétique (OGM) est interdite dans les produits biologiques transformés.

3. Période de transition menant à la certification biologique

La transition à l'agriculture biologique représente l'ensemble des démarches entreprises par l'exploitant d'un système de production non biologique pour parvenir à respecter l'intégralité des normes prescrites dans les présentes normes, et ce, dans l'ensemble d'une ferme ou d'une unité de production.

Des périodes de transition sont prévues dans le cas des systèmes destinés à la production végétale, à la production animale et à la production acéricole.

Il est à noter que les entreprises qui se spécialisent dans la préparation des aliments ne sont pas soumises à une période de transition. Les systèmes utilisés pour la préparation des aliments doivent cependant satisfaire aux normes pour qu'un certificat de conformité soit délivré à leur égard.

3.1 Période de transition relative à la production végétale

- 3.1.1 Avant que les produits végétaux récoltés lors d'une année donnée puissent être certifiés biologiques, le titulaire de la demande doit pouvoir démontrer que le système de production dont sont issus ces produits satisfait au terme d'une période de transition aux conditions suivantes:

- a) Aucune substance proscrite n'a été utilisée dans les 36 mois avant la récolte des végétaux devant faire l'objet d'une certification;
- b) Le contenu du cahier des normes a été appliqué dans son intégralité par l'exploitant pendant toute la période de transition, la dernière année ayant fait l'objet d'une surveillance exercée par l'organisme de certification.

- c) Le postulant a obtenu de la part d'un certificateur accrédité une attestation de pré-certification, à la suite d'une évaluation au cours de laquelle ce dernier a effectué, pendant la saison de production précédant immédiatement celle visée par la certification de la récolte, une visite du site d'exploitation;
 - d) L'organisme de certification a procédé, au cours de l'année de certification mais avant la récolte, à une autre inspection du système de production.
- 3.1.2 La durée de la période de transition peut être prolongée ou réduite de 12 mois par l'organisme de certification dans les cas où les usages précédents le justifieraient.
- 3.1.3 Lorsqu'un exploitant, détenteur d'un certificat de conformité biologique, interrompt ses opérations agricoles durant au moins un an, le système de production qu'il exploite doit tout de même rester sous la surveillance de l'organisme de certification. Dans le cas où le dossier du système dont il a la charge n'est pas maintenu actif auprès du certificateur, l'exploitant devra compléter une période de transition, et obtenir de la part d'un organisme certificateur accrédité une attestation de pré-certification, avant que les produits végétaux qu'il récolte ne puissent à nouveau être certifiés biologiques.
- 3.1.4 Les terres remises en culture, après trois ans ou plus d'abandon, de même que les cultures et cueillettes effectuées dans des zones constituées de plantes sauvages et naturelles, ne sont pas soumises aux exigences susmentionnées.
- 3.2 Période de transition relative à la production animale

Avant que les produits animaux ne puissent être certifiés biologiques, les conditions suivantes devront avoir été entièrement respectées par le postulant :

 - a) Les caractéristiques touchant leur nourriture, composée de végétaux conformes à l'intégralité des présentes normes;
 - b) Les prescriptions de l'article 6.3 en matière d'alimentation animale;
 - c) L'application intégrale de toutes les exigences pour une durée minimale de:
 - un an pour les animaux producteurs de lait,
 - un an pour les animaux reproducteurs,
 - un an pour les fermes apicoles,
 - un an ou un cycle de vie reproductive pour les produits aquacoles;
 - d) Toutes les volailles doivent être acquises à un (1) jour d'âge.
- 3.3 Période de transition relative à l'acériculture

Avant que des produits de l'érable puissent être certifiés biologiques, les conditions suivantes doivent être satisfaites par le postulant:

- a) Il ne doit pas y avoir eu usage de substances prosrites (engrais ou pesticides de synthèse utilisés en aménagement forestier) à l'intérieur des trois années précédant la collecte de la sève destinée à être convertie en sirop d'érable devant faire l'objet de certification;
- b) Comme le site d'exploitation constitue un espace naturel aménagé, celui-ci doit avoir fait l'objet, au cours de l'année précédant immédiatement celle visée par la certification de produits, d'une visite sur place de la part d'un organisme certificateur accrédité qui, à l'issue de son évaluation, aura attribué à l'entreprise postulante une attestation de pré-certification;
- c) Il ne doit pas y avoir de production acéricole mixte (biologique et non biologique) dans l'unité de production d'où proviendront les produits visés par la certification.

3.4 Transition de parcelles à l'intérieur d'un site d'exploitation agricole

Lorsque la surface d'un site exploité par une entreprise agricole, n'est pas convertie à l'agriculture biologique dans son intégralité, la transition peut se faire sur une période de temps donnée, unité de production par unité de production (p. ex. parcelle par parcelle, bâtiment par bâtiment, étang par étang) pourvu que le cahier des normes soit respecté dans son intégralité, sur chaque unité en transition. La même approche s'applique aux installations d'élevage et aux installations d'entreposage.

3.5 Plan de transition relatif à la production végétale

Une entreprise qui détient, sur un site d'exploitation agricole, une ou plusieurs unités de production en transition, doit prévoir un plan de transition dont l'implantation doit être évaluée chaque année au moment du contrôle par l'organisme de certification.

3.5.1 Le plan de transition doit comporter :

- a) un historique de toutes les parcelles ou champs (détaillant les cultures, les fertilisations, les traitements phytosanitaires, etc.) et de toute autre unité de production;
- b) la situation actuelle et les écarts par rapport aux normes;
- c) les étapes devant mener progressivement à la transition de toutes les unités de production associées à la production végétale;
- d) la liste des changements à effectuer en cours de transition (p. ex. rotation des cultures, gestion des déjections animales, contrôle des maladies et des adventices, etc.);
- e) une indication des délais de transition et de l'échéancier prévu.

3.5.2 La transition complète de l'unité de production devrait s'effectuer à l'intérieur de délais raisonnables et se faire au moyen des techniques permises par les présentes normes.

3.6 Gestion des productions végétales mixtes

- 3.6.1 Il peut arriver qu'une même entreprise exploite sur un même site, à la fois des parcelles cultivées biologiquement, et d'autres qui sont soit en transition, soit cultivées selon un mode autre que biologique (production mixte). Dans un tel cas, les produits provenant d'unités de production biologique et ceux provenant d'unités de production non biologiques doivent :
- a) pouvoir être différenciés et reconnaissables les uns des autres (aspect général, couleur, variété, types, etc.);
 - b) faire l'objet d'un mode de gestion particulier pour prévenir tout mélange et contamination.
- 3.6.2 La production parallèle (lorsqu'il est impossible de distinguer les produits biologiques des produits non biologiques) est interdite.
- 3.6.3 Il est formellement interdit de faire usage d'organismes génétiquement modifiés dans toute activité de production agricole survenant sur l'ensemble de l'unité de production.
- 3.6.4 Les appareils de pulvérisation utilisés pour l'épandage de pesticides non autorisés sur les parcelles non reconverties doivent être nettoyés et rincés efficacement à l'eau courante avant d'être utilisés pour des produits autorisés sur les surfaces en transition ou déjà converties. Il est toutefois recommandé de disposer de deux types de pulvérisateurs distincts.
- 3.6.5 Les produits provenant de parcelles non converties ou faisant l'objet d'exemptions aux règles du cahier des normes ne doivent pas être commercialisés comme étant de culture biologique.
- 3.6.6 L'entretien des machines et de l'équipement doit être fait de façon à éviter tout mélange des sols lors des travaux agricoles.

3.7 Zones tampons

- 3.7.1 En présence de barrières physiques adéquates (p. ex. fossé, haie, brise-vent, chemin, bande riveraine) pour prévenir tout risque de contamination des cultures biologiques par les cultures avoisinantes, il n'est pas nécessaire de prévoir de zone tampon.
- 3.7.2 Lorsqu'il y a risque de contamination par des pulvérisations d'intrants interdits, il faut prévoir une zone tampon d'une largeur minimale de huit (8) mètres entre les champs biologiques et les champs non biologiques.
- 3.7.3 Si, de l'avis de l'inspecteur, il y a risque de contamination, celui-ci pourra recommander d'élargir la zone tampon.

4. Plan de production ou de préparation biologique

L'usage de l'appellation « biologique » est réservé à des produits agricoles et alimentaires qui résultent de l'application d'un ensemble de techniques de production, ou d'un « procédé ». La gestion de la qualité exige donc que les entreprises qui désirent utiliser cette appellation pour leurs produits puissent soumettre au certificateur un plan écrit décrivant les techniques qu'elles

envisagent d'appliquer de même que leur plan de production ou de transformation. Lorsque ces entreprises offrent à la fois des produits biologiques et non biologiques, elles doivent aussi démontrer au certificateur, dans le cadre du plan, qu'elles ont mis en place des mesures visant à prévenir tout mélange ou contamination.

Cette planification vise deux objectifs bien précis:

- a) S'assurer que l'exploitant a précisé la façon de gérer la transition de son entreprise vers un système optimal de gestion biologique des ressources;
- b) Fournir à l'organisme de certification l'information nécessaire à l'évaluation de la démarche de l'entreprise et rendre une décision éclairée quant à la certification.

Le plan de production biologique est un document rédigé par l'exploitant lui-même, selon un format prescrit par l'organisme de certification. Il décrit la conduite de l'entreprise dans un contexte de respect des normes. Ses mises à jour annuelles reflètent ainsi les modifications et les améliorations apportées au système de gestion de l'entreprise.

L'inspection annuelle permet, dans le cadre du programme de certification, d'établir un bilan de l'entreprise, susceptible de valider les progrès réalisés dans la mise en œuvre du plan de production biologique.

4.1 Plan de production végétale biologique

Le plan de production végétale biologique doit décrire les principaux éléments de l'exploitation de l'entreprise en rapport avec les méthodes biologiques : gestion des sols, rotations, fertilisation, protection des cultures, récoltes et traitements post-récoltes.

L'agriculture biologique sous-entend beaucoup plus qu'un concept de production avec une liste d'intrants acceptables et de matériaux proscrits : il s'agit en réalité d'un système de gestion, d'une démarche qui s'appuie sur un équilibre naturel à long terme des ressources d'une entreprise agricole. L'augmentation de la teneur en matière organique et l'amélioration de sa qualité sont des gages de fertilité et d'équilibre qui se refléteront dans l'état de santé général de l'entreprise. Le plan de production agricole devrait normalement tendre vers une diminution d'intrants agricoles, même ceux qui sont considérés comme étant acceptables en production biologique.

4.1.1 Tout exploitant en cultures végétales doit soumettre à l'organisme de certification son plan de production végétale.

4.1.2 Ce plan de production biologique doit comprendre les éléments suivants :

a) Un plan de ferme détaillé comprenant :

- la répartition de toutes les parcelles de la ferme les unes par rapport aux autres,
- une numérotation logique des parcelles ainsi que leurs superficies (hectares),
- les boisés, brise-vents, bâtiments et chemins de ferme; le nom des routes; les différents cours d'eau avec le sens de l'écoulement des eaux ainsi que la direction du nord géographique,

- l'emplacement de toutes les installations de production et d'entreposage ;
- b) Une description des productions envisagées et du plan de rotation;
- c) Pour la production de végétaux, une description détaillée des sources ou des méthodes de production des plants, de l'origine des semences et des problèmes de production;
- d) Une description des techniques culturales et de la machinerie utilisée; un profil des risques d'érosion et des mesures correctives envisagées;
- e) Une description du programme de fertilisation de l'entreprise, comprenant le traitement des fumures, les quantités utilisées, les périodes d'application, leurs sources et origines et les techniques de compostage. Une description des autres techniques de production visant à augmenter la teneur en matière organique, telles que les engrais verts et la gestion des résidus de récoltes. Un plan de prévention du lessivage des purins et des fumiers et les mesures de protection environnementale;
- f) Une description détaillée de tous les intrants agricoles (fertilisation et protection des cultures) permis par les normes, de leur provenance et de ce qui justifie leur utilisation;
- g) Une description des plans d'eaux existants à l'intérieur des limites du site d'exploitation et des mesures de protection contre la pollution, y inclus les sources d'eau pour l'irrigation et un portrait de la qualité de ces eaux;
- h) Une description des problèmes de protection des cultures et des stratégies de lutte antiparasitaire, ainsi qu'une mise en perspective de ces problèmes par rapport aux méthodes antérieures;
- i) Une description des sources potentielles de contamination par des substances proscrites, les problèmes de voisinage, les bandes de retrait. Si le site de production agricole d'une entreprise n'est pas totalement exploité selon le mode de production biologique, une description du système de gestion qui préviendra toute contamination ou corruption de l'intégrité biologique;
- j) Une description de la gestion administrative des stocks et des risques de mélange des stocks biologiques avec des produits non biologiques;
- k) Pour les récoltes de plantes sauvages, un plan détaillé des aires de récolte, un historique des trois dernières années respectant le cahier des normes; une description des techniques de récolte utilisées et des mesures envisagées pour la protection des espèces.

4.1.3 Pour les récoltes de végétaux et de champignons en milieu sauvage, le plan de production biologique doit comprendre :

- a) un plan détaillé des aires de récolte;

- b) la localisation des zones voisines à forts risques de contamination;
- c) l'historique de conformité aux présentes normes depuis les trois dernières années;
- d) une description des techniques de récolte utilisées;
- e) une description des mesures envisagées pour la préservation des espèces qui résident ou séjournent dans la zone de cueillette;
- f) une description des mesures pour assurer la pérennité des espèces végétales à caractère protégé, le tout en concordance avec les autres exigences en vigueur;
- g) une énumération des mesures mises en place pour assurer la conformité des produits récoltés; celles-ci comprennent notamment :
 - le contrat type à signer avec les sous-traitants des opérations de récolte, qui inclut le nom et les coordonnées du responsable, la description de l'opération réalisée, la durée du contrat et l'engagement, à être signé par les parties concernées, à respecter les présentes normes;
 - le registre permettant de consigner les noms des cueilleurs et les quantités récoltées par chacun d'eux;
 - les instructions de cueillette à être diffusées;
 - un plan de visite étalé sur une période maximale de cinq (5) ans, au cours de laquelle le requérant parcourra l'ensemble des zones de cueillettes incluses dans son plan de production.

4.2 Plan de production animale biologique

Les entreprises ayant un cheptel animal intégré à leur exploitation doivent décrire leurs pratiques à l'intérieur d'un plan de production animale biologique.

4.2.1 Ce plan doit fournir les éléments suivants :

- a) une description détaillée des lieux de provenance du bétail;
- b) une description des méthodes de production;
- c) une description des plans de gestion du bétail relativement à l'alimentation, aux soins de santé, à la reproduction et aux problèmes de production connexes conformément à la présente norme.

4.2.2 Les animaux doivent être identifiés individuellement ou, dans le cas des petits mammifères ou de la volaille, par troupeau ou par bande, ou encore, dans le cas des abeilles, par ruche. Une comptabilité écrite ou documentaire doit être tenue pour permettre de suivre le cheminement des animaux d'élevage et des colonies d'abeilles à l'intérieur du système de production et assurer ainsi une traçabilité adéquate pour les besoins de la vérification.

4.2.3 Le plan doit comprendre les éléments prévus suivants :

- a) l'ascendance ou l'origine des animaux;
- b) les sources d'acquisition de tout animal;
- c) le plan sanitaire qui sera mis en œuvre pour prévenir et limiter les maladies, les blessures et les problèmes de reproduction;
- d) tous les traitements et médicaments administrés, quelles que soient les raisons, y compris les périodes de quarantaine et l'identification des animaux ou des colonies d'animaux traités;
- e) une liste des aliments distribués aux animaux et leur source;
- f) les déplacements des animaux, notamment :
 - des animaux d'élevage à l'intérieur d'un site de production,
 - des ruches et des abeilles à l'intérieur des zones de butinage désignées (indiquées sur les cartes);
- g) la vente des animaux;
- h) le transport des animaux hors de l'unité;
- i) l'abattage comprenant la description de la régie pré-abattage, incluant les méthodes de manutention du bétail pratiquées à l'abattoir afin de réduire au minimum le niveau de stress du bétail, l'approvisionnement en eau potable et en nourriture, s'il y est retenu plus de 24 heures.
- j) la description relative à l'extraction, à la transformation et à l'entreposage de tous les produits obtenus des animaux;

4.2.4 Le plan doit mentionner tous les fournisseurs de services tels que le transport d'animaux, l'abattage, etc. et démontrer comment l'activité de chacun d'eux permet de maintenir l'intégrité des produits animaux.

4.2.5 L'exploitant doit prévoir la tenue de registres détaillés et à jour concernant les éléments susmentionnés.

4.3 Plan de préparation biologique

Dans le cas des entreprises qui préparent des produits biologiques, le plan doit comprendre les éléments suivants :

- a) Une description de toutes les activités sous la responsabilité de l'entreprise y compris, sans s'y limiter, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'entreposage et la distribution des produits à contenu biologique, en incluant leur transport;

- b) Une description des procédures et instructions en rapport avec ces activités ainsi que des mesures de contrôle utilisées d'une étape à l'autre pour maintenir l'intégrité biologique;
- c) Une liste de toutes les substances et de tous les ingrédients utilisés dans le processus de transformation et de manutention des produits biologiques et non biologiques, y compris les ingrédients utilisés pour la salaison et le fumage;
- d) Une description du flux des produits illustrant le cheminement général des produits biologiques lors de leur transformation et de la manutention, y compris l'identification de l'équipement et des infrastructures utilisés;
- e) Une description du système de gestion des risques de contact physique entre les produits biologiques et non biologiques, notamment lors de leur transport et de leur entreposage, en particulier en ce qui a trait aux contenants et aux emballages utilisés;
- f) Une description des procédures visant à prévenir toute contamination par des substances interdites par les présentes normes, qu'il s'agisse d'auxiliaires de fabrication, d'enzymes, de produits de lutte antiparasitaire, de produits de nettoyage, et autres substances chimiques;
- g) Une description des problèmes parasitaires rencontrés et des techniques de lutte chimique et non chimique antiparasitaire utilisées;
- h) Une description des procédures visant à prévenir tout traitement du produit par des procédés interdits tels que la fumigation, l'irradiation, etc.;
- i) Une justification du recours à un ingrédient agricole non biologique, ainsi qu'une description écrite des efforts déployés pour trouver un substitut de source biologique à l'ingrédient agricole non biologique utilisé et des progrès réalisés au cours des années précédentes dans le but d'éliminer cet ingrédient non biologique;
- j) Une description de l'utilisation de l'eau lors du processus de préparation ainsi qu'un résultat d'analyse de la qualité de l'eau effectuée par un laboratoire reconnu;
- k) Une description du système interne de tenue de dossiers et de registres concernant les produits faisant l'objet de la demande de certification;
- l) Une description écrite des efforts déployés pour réduire le volume des déchets solides ou liquides et des émissions atmosphériques produits durant la manutention et la transformation, et des efforts consacrés au recyclage tels que l'utilisation de matériaux recyclés et la réduction des emballages;
- m) Une description écrite des mesures de formation du personnel intervenant dans la préparation des produits.

4.4 Tenue de registres et de dossiers

- 4.4.1 Les entreprises qui présentent une demande de certification de leurs produits, de même que celles qui ont obtenu cette certification, doivent tenir des dossiers et des registres. Elles doivent mettre ces documents à la disposition de l'organisme de certification. Les entreprises intervenant dans la production doivent maintenir à jour des dossiers sur les substances utilisées de même que des registres des opérations. Dans le cas des entreprises qui effectuent des opérations relatives à la préparation des produits, les dossiers doivent comprendre une liste de tous les exploitants connus qui vendent, transportent ou entreposent les produits, de la réception jusqu'à l'emballage. Les dossiers doivent comprendre tous les renseignements permettant de démontrer la conformité à la présente norme en respectant les exigences minimales suivantes :
- a) Permettre de retracer tous les ingrédients d'un produit, à partir de la matière brute jusqu'au produit fini;
 - b) Contenir toutes les informations relatives aux opérations de transformation et de manutention auxquelles le produit a été soumis avant d'être finalement emballé;
 - c) Être compréhensibles;
 - d) Être à la disposition des inspecteurs pour vérification en tout temps;
 - e) Être conservés pour une période minimale de cinq (5) ans.
- 4.4.2 Pour chaque entreprise qui présente une demande de certification ou encore qui détient un certificat de conformité biologique, la comptabilité générale concernant les produits à contenu biologique doit permettre de suivre toutes les étapes de la transformation, de la production agricole au commerce de détail, en passant par le transport, l'entreposage, le stockage, la transformation proprement dite et enfin les opérations d'emballage et d'étiquetage.
- 4.4.3 Les dossiers afférents aux produits à certifier doivent, au minimum, contenir les pièces documentaires suivantes :
- a) Une copie de l'attestation de certification, un certificat¹ valide ou un document officiel de même valeur légale, qui prouve que chaque produit biologique acquis est dûment certifié;
 - b) Les documents commerciaux tels que bons de commande, bons de livraison et factures relatives aux produits biologiques réceptionnés, qui précisent la nature, les quantités et l'origine de chaque lot.
 - c) Dans le cas de produits non emballés, le bon de livraison du transporteur ainsi que les détails des modalités de transport et, si applicable, les

¹ Une attestation de certification ou un certificat est généralement valable un an, à partir de sa date d'entrée en vigueur. La date de délivrance doit toujours figurer sur le document. Au cas où un certificat aurait une date de validité prolongée, par exemple de quatre ans, il est conseillé de demander au certificateur un certificat de transaction du lot qui fait l'objet de la transaction commerciale ou de s'assurer que la période entre la date de la plus récente inspection (apparaissant sur le certificat) et celle de la date d'achat du produit est inférieure à un an.

modalités de stockage lors de leurs différents déplacements (ex. : d'un entrepôt à un autre);

- d) Les factures et documents de livraison concernant tous les lots de produits à contenu biologique qui ont été vendus et expédiés. Chacun de ces documents doit faire état du nom et de la marque du produit, de la quantité, le numéro du lot, du nom du fournisseur, du nom de l'acheteur ainsi que du nom de l'organisme de certification qui a certifié la plus récente opération dont est issu le produit certifié;
- e) Les résultats de vente, consignés de façon continue et régulière selon des périodes comptables fixes;
- f) Les contrôles d'inventaire récurrents ou les diagrammes de flux des marchandises;
- g) Le programme de contrôle de l'hygiène des installations, accompagné de la liste des produits utilisés;
- h) Lors d'une fumigation rendue obligatoire, les détails sur l'opération incluant la date, la nature du produit utilisé et l'adresse du service de contrôle qui a effectué l'opération (voir conditions relatives à la fumigation);
- i) Le registre de contrôle des ravageurs (si applicable);
- j) Le registre des plaintes.

4.5 Tests analytiques

Les analyses de sol ou foliaires ne sont pas requises de façon systématique, mais elles sont fortement recommandées. Cependant, elles sont obligatoires dans les cas où le producteur doit fournir des preuves d'une déficience nutritionnelle pour justifier l'utilisation de certains produits utilisables sous certaines restrictions, ou lorsque le maintien de la fertilité des sols est mis en doute.

4.6 Généralités

- 4.6.1 L'application des méthodes biologiques ne doit en aucun cas contrevenir aux lois. Il est de la responsabilité des exploitants de s'assurer de posséder les permis nécessaires pour leur type d'activité.
- 4.6.2 S'il y a lieu, un numéro de lot doit être donné à chaque produit ou à chaque lot de produits afin de les identifier et de pouvoir les retracer facilement.
- 4.6.3 L'utilisateur doit obtenir l'approbation du certificateur avant d'utiliser tout intrant non inclus dans les présentes normes.

5. Productions végétales

5.1 Facteurs environnementaux

Le système de production en agriculture biologique a été conçu de manière à optimiser la production des aliments, en utilisant des méthodes culturales qui n'ont pas recours aux intrants agrochimiques. Ces méthodes visent à minimiser les dommages à l'environnement et aux habitats naturels. Pour ce faire, on doit donc :

- Favoriser les cycles biologiques des micro-organismes ainsi que de la flore et de la faune du sol;
- Maintenir les habitats sauvages existants et tout particulièrement les refuges pour les espèces menacées ou en danger d'extinction;
- Créer un environnement propice au développement des organismes alliés (insectes, oiseaux, batraciens, etc.) et à leur bien-être;
- Réduire la pollution au minimum;
- Considérer l'impact social et écologique des opérations de l'entreprise;
- Adhérer aux principes de conservation des ressources.

5.1.1 L'exploitant doit prévoir des mesures de prévention contre la contamination accidentelle provenant du voisinage (ex. : entraînement des phytocides par le vent).

5.1.2 En cas de doute quant à la possibilité de contamination des sols et des végétaux (par exemple, si l'unité de production est située en bordure d'une source potentielle de pollution, d'une autoroute, etc.), l'organisme de certification doit procéder à des analyses de résidus prélevés de façon aléatoire.

5.1.3 L'exploitant doit recourir à des pratiques culturales qui visent à prévenir l'érosion des sols.

5.1.4 Les travaux de déboisement visant à augmenter les superficies en culture doivent respecter la réglementation en vigueur à la municipalité sur le contrôle du déboisement. Le producteur doit posséder un permis à cet effet avant d'entreprendre les travaux ainsi qu'un avis agronomique de déboisement. Tout déboisement excessif et injustifié est prohibé par les normes d'agriculture biologique.

5.2 Pratiques culturales et choix des variétés

5.2.1 Les espèces végétales et leurs variétés respectives doivent être adaptées au sol et au climat; le choix des variétés résistantes aux maladies et aux ravageurs doit être encouragé.

5.2.2 Les pratiques utilisées doivent permettre de maintenir ou d'accroître la diversité génétique.

5.2.3 La production des plants d'annuelles doit respecter les présentes normes.

5.2.4 Tous les types de semences, de bulbes, de tubercules, de plants, de porte-greffes et tout autre matériel de reproduction végétative doivent provenir de source biologique.

5.2.5 Dans le cas où un exploitant pourrait démontrer à l'organisme de certification que des semences ou d'autre matériel de multiplication végétative satisfaisant aux conditions susmentionnées (biologiques) n'étaient pas disponibles, ce dernier peut approuver par dérogation :

- a) Dans un premier temps, l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative non traités;
- b) Ensuite, l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication traités avec des produits autorisés à la section A1 de l'annexe A;
- c) Enfin, l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative traités avec des substances autres que celles autorisées à la section A1 de l'annexe A. Le producteur devra faire la preuve qu'il a effectué les démarches pour se procurer des semences ou du matériel de reproduction végétative non traités.
- d) Les plants de vivaces sont soumis aux mêmes dispositions et la récolte ne pourra être vendue sous la mention biologique que lorsqu'il se sera écoulé deux ans de culture en accord avec les présentes normes. Cette période est réduite à une année dans le cas des fraisiers et des plants de fines herbes.

Les semences en provenance des zones tampons et des champs en transition biologique sont tolérées dans les présentes normes.

5.3 Rotations

- 5.3.1 Sur une période de temps donnée, la rotation est obligatoire sauf lorsqu'il s'agit de culture de vivaces.
- 5.3.2 Les rotations doivent être aussi variées que possible et comprendre des légumineuses (ou des prairies temporaires comportant des légumineuses), des engrais verts ou des plantes à enracinement profond.

5.4 Fertilisation

- 5.4.1 L'objectif de tout programme de fertilisation doit être le maintien ou l'augmentation de la fertilité des sols et de leur activité biologique.
- 5.4.2 Les apports en matière organique doivent être suffisants pour maintenir ou encore mieux augmenter à long terme la teneur en humus des sols.
- 5.4.3 La matière organique produite dans l'entreprise agricole doit être à la base du programme de fertilisation. S'ils sont importés, les fumiers et autres matières organiques, compostés ou non, doivent avant tout provenir d'exploitations biologiques détenant un certificat de conformité aux présentes normes.

5.4.4 Importation de déjections animales

À l'exception des composts ou des engrais organiques commerciaux qui ne sont pas considérés comme des importations de déjections animales aux fins des présentes normes, les déjections animales importées doivent répondre aux exigences suivantes qui sont évolutives. Elles tiennent compte des particularités du contexte agricole québécois et visent à moyen terme un appariement avec les directives internationales encadrant l'utilisation des déjections animales en agriculture biologique. À cet effet, elles ont pour but de :

- Privilégier l'utilisation de déjections animales ne provenant pas de l'agriculture industrielle;
- Privilégier l'utilisation d'effluents d'élevages provenant d'exploitations agricoles qui, bien que ne pratiquant pas un mode de production biologique, ne cultivent ni n'utilisent des OGM ou des dérivés d'OGM dans l'alimentation animale.

5.4.4.1 L'importation de déjections animales, pour une utilisation comme amendement ou fertilisant en production végétale biologique, doit être approuvée par l'organisme de certification sur démonstration que du fumier ou d'autres matières organiques satisfaisant aux conditions susmentionnées (biologiques) ne sont pas disponibles;

5.4.4.2 Lorsque c'est le cas, l'utilisation de déjections animales ou d'autres matières organiques provenant d'entreprises en transition ou d'élevages extensifs doit être recherchée en premier recours;

5.4.4.3 S'il est démontré que celles-ci ne sont pas non plus disponibles, le certificateur peut alors approuver par dérogation d'une durée maximale d'un an l'importation de déjections animales provenant :

- d'élevages hors sol (telles que définies dans les *Normes biologiques de référence du Québec*)
- et en dernier recours, d'élevages dans lesquels les animaux en cage n'ont pas la possibilité de se mouvoir à 360 degrés.

5.4.4.4 Le type d'élevage (l'espèce animale), les données concernant la quantité et la provenance des déjections doivent être consignés dans les registres.

5.4.4.5 L'épandage de déjections animales doit éviter toute forme de pollution du sol. L'organisme de certification doit pouvoir suivre l'évolution des composantes du sol à l'aide d'analyses du sol lorsqu'il le juge nécessaire.

5.4.4.6 L'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle se conforme aux exigences du *Règlement sur les exploitations agricoles* (REA) du ministère de l'Environnement du Québec.

5.4.5 La fertilisation minérale doit être une fertilisation d'appoint et non pas une substitution au recyclage d'éléments nutritifs.

5.4.6 Les fertilisants minéraux doivent être utilisés dans leur état initial, sans être rendus plus solubles par un traitement chimique quelconque. Les sels de potasse à faible teneur en chlore, les amendements magnésiens et les oligo-éléments peuvent toutefois être utilisés selon les conditions mentionnées à la section A1.1 de l'annexe A. L'utilisation de certains produits doit être justifiée par des résultats d'analyse démontrant l'évidence d'un problème à corriger ou être effectuée comme suite à la recommandation d'un agronome.

5.4.7 L'utilisation des boues de papetières, des boues septiques ou des boues provenant de stations d'épuration comme amendement du sol, sous n'importe quelle forme, est interdite par les présentes normes.

- 5.4.8 En cas d'utilisation de fertilisants ou d'amendements présentant un risque potentiel de teneur relativement haute en métaux lourds et en d'autres substances indésirables, la teneur en métaux lourds du sol ne doit pas s'accroître au fil des ans.
- 5.4.9 On doit maintenir le pH correspondant au type de sol et approprié aux cultures concernées en utilisant, si nécessaire, des amendements calcaires en sols acides et du soufre en poudre en sol alcalin.
- 5.4.10 Tout apport d'azote doit se faire sous forme organique. Le nitrate du Chili et tous les fertilisants azotés synthétiques, y compris l'urée, sont proscrits.
- 5.4.11 Tous les fertilisants organiques ou minéraux, particulièrement ceux qui sont riches en azote (poudre de sang, etc.) doivent être apportés de façon à ne pas avoir d'effets négatifs sur la qualité des végétaux cultivés (qualité nutritionnelle, teneur en nitrates, goût, conservation, résistance aux maladies) et sur l'environnement.
- 5.4.12 La liste des fertilisants organiques ou minéraux autorisés figure à la section A1.1 de l'annexe A.
- 5.4.13 La quantité totale de fumier ne provenant pas de la ferme ou de l'unité de production, établie sur l'ensemble de la rotation, ne peut excéder la quantité de fumier produit par cette ferme ou unité de production si cette dernière dispose d'un nombre d'animaux en équilibre avec ses superficies en production. Des exceptions peuvent être faites pour des entreprises agricoles et des cultures intensives isolées lorsqu'il est prouvé que le sol a besoin de fertilisants et de matières organiques supplémentaires.
- 5.4.14 Le traitement des fumiers et les techniques de compostage doivent réduire les pertes en éléments nutritifs.
- 5.4.15 Tout apport de matière organique fraîche doit être réalisé en période végétative. Les doses doivent être acceptables pour l'environnement.

L'application de fumier frais, y compris le lisier et le purin, est permise pourvu que :

- a) Qu'il soit incorporé au sol au moins trois mois (90 jours) avant la récolte pour les cultures destinées à la consommation humaine, et dont la partie comestible n'entre pas en contact avec le sol;
- b) Qu'il soit incorporé au sol au moins quatre mois (120 jours) avant la récolte pour les cultures dont la partie comestible est en contact direct avec la surface du sol, ou avec des particules du sol;
- c) Que dans tous les cas, le sol soit suffisamment chaud (c'est-à-dire libre de gel) et humide pour assurer une bonne oxydation biologique;
- d) Qu'il soit appliqué sur des cultures destinées à la consommation animale ou non comestibles (ex. : cultures textiles).

- 5.4.16 Les déjections animales qui ont fait l'objet d'un traitement répondant aux conditions énumérées dans la sous-section 5.5 peuvent être appliquées sur toutes les cultures sans délais d'application.
- 5.4.17 L'utilisation de cendres obtenues du brûlage de matières végétales ou animales est permise, sous réserve des dispositions de l'article 5.8.2, à condition que les matières brûlées n'aient pas été traitées ou combinées avec des substances dont l'utilisation est prohibée en culture biologique.
- 5.4.18 L'usage de matières végétales ou animales qui ont été modifiées par un procédé industriel est permis à condition que les procédés utilisés soient autorisés dans les présentes normes.

5.5 Traitement des déjections animales

- 5.5.1 Les techniques pour traiter les déjections animales doivent minimiser les pertes en éléments nutritifs. Le compostage et les traitements physiques (incluant la déshydratation) sont acceptables en agriculture biologique.
- 5.5.2 Compte tenu de la nature du compostage, lequel est un procédé dirigé de bio-oxydation d'un substrat organique hétérogène solide qui inclut une phase thermophile, l'exploitant doit démontrer au certificateur que ses composts remplissent au moins une des conditions suivantes :
- présentent un taux de salmonelles inférieur à 3 NPP/4g (à l'état sec);
 - ont atteint une température de 55 °C ou plus.
- 5.5.3 Dans le cas où les déjections animales seraient altérées mécaniquement (y compris par déshydratation), l'organisme de certification peut demander des tests standards (C/N, N, P, K) afin de s'assurer que les taux d'application respectent les besoins des cultures.
- 5.5.4 L'utilisation de déjections animales ayant subi un traitement biologique ou chimique (système de traitement des effluents d'élevage) n'est permis que lorsque les substances utilisées dans le cadre dudit traitement figurent dans la liste des substances autorisées dans les présentes normes.

5.6 Eau d'irrigation

- 5.6.1 L'eau d'irrigation ne doit pas comporter de risques de contamination des cultures et sa provenance doit être documentée. En cas de doute, le producteur aura la responsabilité de fournir le résultat d'un test bactériologique ou chimique.

5.7 Terreaux de croissance

- 5.7.1 Les terreaux de croissance doivent être conformes aux présentes normes (exempts de produit de synthèse depuis 36 mois). Ces exigences s'appliquent également à la terre noire ou à toute autre composante d'un terreau provenant de l'extérieur de l'entreprise.

5.8 Protection phytosanitaire

- 5.8.1 Les techniques de production biologique doivent viser à minimiser les pertes occasionnées par les maladies et les ravageurs. Pour ce faire, la lutte aux maladies et aux ravageurs doit faire appel à une ou plusieurs des méthodes suivantes :
- a) espèces et variétés résistantes et bien adaptées à l'environnement;
 - b) fertilisation et rotations équilibrées;
 - c) sols ayant une bonne activité biologique;
 - d) utilisation d'engrais verts ou associations des plantes (ex. : cultures alternées, agroforesterie);
 - e) lutte biologique;
 - f) moyens mécaniques (ex. : pièges, barrières, lumière, bruit), etc.;
 - g) mesures préventives et sanitaires en vue d'éliminer les vecteurs de maladie, les graines de mauvaises herbes et les habitats des ravageurs.
- 5.8.2 Le brûlage de matières végétales ou animales est permis, sauf pour les résidus de cultures résultant des opérations agricoles. Cependant, ces derniers peuvent être brûlés pour arrêter la dissémination de maladies, pour contrôler les ravageurs qui peuvent séjourner dans les cultures ou pour stimuler la germination. Étant donné que le brûlage peut augmenter le risque d'une pollution atmosphérique, il ne devrait être utilisé qu'en dernier recours. Le brûlage des viandes doit se faire en conformité avec les prescriptions de la *Loi sur la qualité de l'environnement* et de ses règlements.
- 5.8.3 Les prédateurs naturels des organismes nuisibles doivent être protégés et favorisés par la mise en place de conditions favorables à leur développement, par exemple des haies, des nids ou des zones tampons écologiques où l'on conservera la végétation originale qui sert à les abriter.
- 5.8.4 Tout pesticide de synthèse est exclu. En cas de besoin, si les mesures identifiées en 5.8.1 ne sont pas ou ne seraient pas efficaces, les produits apparaissant aux sections A1.3, A1.4 et A1.5 de l'annexe A peuvent être utilisés.
- 5.8.5 La stérilisation thermique des sols et terreaux est autorisée pour combattre les parasites et les maladies uniquement dans les cas où une rotation appropriée ou un renouvellement du sol ne peuvent être effectués.

5.9 Contrôle des adventices

- 5.9.1 Le développement des mauvaises herbes doit être maintenu dans la limite du tolérable par l'usage d'un certain nombre de techniques culturales

(fertilisation et rotations équilibrées, engrais verts, faux semis, paillage, etc.) et par le binage mécanique.

- 5.9.2 Tous les moyens physiques de désherbage (paillage, fauchage, pâturage, etc.) y compris le désherbage thermique, sont autorisés. Tout herbicide de synthèse est pros crit. En cas de besoin, les produits apparaissant à la section A1.2 de l'annexe A peuvent être utilisés.

5.10 Régulateurs de croissance

- 5.10.1 Tous les produits obtenus par synthèse chimique (comme les régulateurs de croissance à base d'hormones synthétiques) sont pros crits. Les substances listées à la section A1.6 de l'annexe A sont permises.

5.11 Matériel connexe aux activités agricoles

- 5.11.1 Seuls les produits à base de polyéthylène, de polypropylène ou d'autres polycarbonates sont autorisés dans la confection de films de protection, paillis de plastiques, filets anti-insectes ou sacs et bâches d'ensilage. Ces produits doivent être enlevés du sol après usage et ne doivent pas être brûlés à la ferme. Le PVC n'est pas autorisé pour les usages ci-dessus. Autant que possible, les matières plastiques doivent être réutilisées ou recyclées. Le recours aux auxiliaires de production végétale listés à la section A1.7 de l'annexe A est permis.
- 5.11.2 L'utilisation de bois traité est interdite pour les constructions, nouvelles ou de remplacement, qui sont en contact avec le sol ou avec les animaux d'élevage, sauf si les substances utilisées pour le traitement sont incluses dans l'annexe A. Pour les constructions antérieures, un recouvrement étanche qui évite le contact direct avec le sol ou avec les animaux doit être utilisé pour éviter toute contamination.

5.12 Cueillette de végétaux en milieu sauvage

Aux fins de la présente section, le terme « végétaux » inclut les champignons.

- 5.12.1 Aux fins des présentes normes, les produits végétaux provenant de milieux sauvages peuvent être certifiés s'ils proviennent d'une zone de cueillette considérée comme un environnement naturel et stable et qui, preuve(s) à l'appui, n'a reçu aucun traitement avec des produits autres que ceux inscrits aux sections A1.1 à A1.7 de l'annexe A au cours des trois dernières années qui ont précédé la récolte.
- 5.12.2 La zone de cueillette est clairement délimitée et suffisamment isolée pour réduire tout risque de contamination par des pesticides de synthèse ou des organismes génétiquement modifiés provenant de zones de cultures non biologiques situées à proximité. Conséquemment, les sites de cueillette doivent se trouver à une distance de plus d'un (1) kilomètre de toute zone de contamination potentielle, telles les zones où se pratique une agriculture autre que biologique ou encore les zones qui, tels les terrains de golf, les dépotoirs, les sites d'enfouissement sanitaire ou les complexes industriels, peuvent être une source de pollution environnementale.

- 5.12.3 Pour que les produits végétaux provenant des zones répondant aux conditions spécifiées à l'article 5.12.2, soient considérés conformes, les activités de récolte qui s'y déroulent doivent respecter le plan de production que l'exploitant a dressé en vertu des exigences de la section 4.1.3. et qui a préalablement été approuvé par l'organisme de certification.
- 5.12.4 Les activités liées à la récolte de ces produits ne doivent pas avoir d'effets nuisibles sur la biodiversité de l'écosystème.
- 5.12.5 Le requérant à la certification doit maintenir une capacité de vérification à rebours permettant de retracer la nature, l'origine et les quantités du produit cueilli; il doit donc tenir à jour des registres vérifiables et produire les documents d'appui relatifs à l'intégrité biologique de ses produits.
- 5.12.6 Tous les cueilleurs doivent être enregistrés et tous les sous-traitants doivent être sous contrat. L'entreprise qui gère les récoltes sauvages doit donner aux cueilleurs et aux sous-traitants qu'elle utilise, des instructions leur permettant d'accomplir leurs tâches adéquatement et qui comprennent notamment de l'information sur :
- a) les limites de la zone de cueillette;
 - b) les normes et autres exigences qui doivent être respectées pour que le produit soit conforme.
- 5.12.7 Les produits végétaux récoltés en milieu sauvage conformément aux présentes normes peuvent être combinés à des produits biologiques dans les procédés de transformation. Les produits transformés qui résultent d'une telle opération peuvent être identifiés et étiquetés comme étant biologiques, lorsque toutes les exigences concernant la transformation biologique ont été respectées.

5.13 Cultures en serre

Les exploitants qui pratiquent la production biologique en serre, que ce soit pour obtenir des plants ou encore cultiver des légumes, doivent respecter les présentes normes.

- 5.13.1 Le revêtement utilisé pour la construction ou l'exploitation de serres doit être fait de verre, de polycarbonate ou de polyéthylène pour serres. Le blanchiment à la chaux et l'utilisation d'ombrières sont autorisés. Les plastiques biodégradables fabriqués à partir de cultures d'OGM et, dans le cas des constructions nouvelles ou de remplacement qui sont en contact avec le sol, le bois traité avec des arsénates, sont interdits.
- 5.13.2 Les systèmes de chauffage doivent être bien ventilés pour éviter la contamination des cultures par les émanations possibles. En cas d'urgence (ex. : panne de courant), un chauffage d'appoint au propane, au kérosène, à l'huile ou à l'alcool de bois peut être utilisé.
- 5.13.3 L'éclairage artificiel est permis.
- 5.13.4 Dans le cadre de ses pratiques, l'exploitant doit :

- a) S'assurer que le milieu de culture contribue constamment à l'apport nutritif des plantes;
- b) S'abstenir complètement de toute forme de culture hydroponique et aéroponique;
- c) Veiller à ce que les pots et les caissettes utilisés soient réutilisables ou recyclables le plus possible;
- d) Veiller, s'il a recours, en association avec le sol, à des milieux de croissance et à des agents mouillants, à ce que leur composition soit en accord avec la section A1.1 de l'annexe A;
- e) Désinfecter les installations et le matériel de manutention ou d'entreposage en utilisant uniquement des substances autorisées aux sections A4.1 à A4.2 de l'annexe A.

5.13.5 Pour la production de cultures biologiques en serre, l'exploitant peut recourir aux méthodes ou aux procédés suivants :

- les flammes vives, la fermentation, le compostage ou le gaz comprimé pour augmenter le taux de dioxyde de carbone;
- la stérilisation à la vapeur et les substances des sections A4.1 à A4.2 de l'annexe A pour nettoyer et désinfecter les contenants, pots et caissettes;
- les régulateurs de croissance d'origine animale ou végétale pour stimuler la croissance et le développement;
- les traitements à l'eau chaude et à la vapeur, et la cuisson à basse température pour prévenir la fonte des semis;
- la stérilisation thermique.

5.13.6 Pour prévenir et combattre les maladies, les insectes ou les autres parasites, l'exploitant doit utiliser :

- les méthodes mentionnées en 5.8.1 et les substances listées aux sections A1.2 à A1.5 et A4.1 à A4.2 de l'annexe A;
- la taille des plants, le nettoyage à l'aspirateur.

5.13.7 Il est recommandé d'utiliser des filtres à air, des moustiquaires ou d'autres moyens physiques pour empêcher les insectes et autres parasites d'entrer dans la serre.

5.14 Culture des champignons

5.14.1 Les milieux de culture permis sont les bûches, la sciure de bois ou tout autre substrat qui respecte les présentes normes.

5.14.2 Les spores de semence doivent être enregistrées et inspectées par un organisme de certification des semences, qui peut garantir que les spores sont revivifiables et exemptes de substances interdites ou d'autres contaminants.

5.14.3 Les sites de culture doivent être exempts d'arbres malades et de débris provenant de couches inférieures.

- 5.14.4 Les billots contaminés doivent être brûlés et transportés à au moins 50 mètres du site de production ou transportés vers un lieu d'élimination approprié.

5.15 Germinations

- 5.15.1 Les semences utilisées doivent être certifiées biologiques.
- 5.15.2 L'eau utilisée doit répondre ou excéder les normes provinciales concernant la qualité de l'eau potable (Q-2.r.4.1) en ce qui concerne la présence de contaminants microbiens ou chimiques.
- 5.15.3 Si le rinçage final se fait à l'aide d'eau chlorée, celle-ci doit être filtrée dans un filtre au charbon activé ou laissée au repos dans un contenant en acier inoxydable recouvert d'un tulle de nylon, avant l'utilisation, pour en éliminer le chlore.
- 5.15.4 L'eau doit être analysée deux fois l'an à raison d'une fois par semestre.
- 5.15.5 Aucun fertilisant soluble ne peut être ajouté à l'eau d'arrosage.
- 5.15.6 Les terreaux de croissance doivent être conformes aux présentes normes (exempts de produit de synthèse depuis 36 mois).
- 5.15.7 Les produits antibactériens repris à la section A4.1 de l'annexe A sont permis pour la désinfection de l'équipement (bacs, plateaux, etc.).

5.16 Récolte

- 5.16.1 Tous les équipements de récolte, qu'ils soient empruntés, loués, utilisés à forfait ou propriété de l'entreprise elle-même, ainsi que les véhicules de transport de récolte doivent être propres et libres de tout résidu de produits non biologiques.
 - a) Si cela s'avère nécessaire, le producteur aura la responsabilité de faire la vérification et de nettoyer l'équipement avant de l'utiliser, notamment dans le cas où l'équipement est loué ou appartient aux sous-traitants.
 - b) Le contrôle des ravageurs doit s'appuyer sur des méthodes préventives en utilisant des mesures d'hygiène adéquates ainsi qu'un aménagement des lieux éliminant les habitats propices aux ravageurs.

6. Productions animales

Les normes 6.1 à 6.7 s'appliquent à toutes les productions animales.

6.1 Conditions d'élevage

- 6.1.1 Les techniques d'élevage doivent avoir pour but de maintenir la santé des animaux en tenant compte non seulement des besoins physiologiques, mais également des besoins éthologiques des animaux concernés par le biais d'une gestion efficace qui inclut :

- une bonne compréhension des besoins physiologiques et comportementaux des animaux élevés;
- la bienveillance dans le traitement des animaux afin de minimiser les sources de stress;
- des conditions d'élevage qui combleront les besoins inhérents à chaque espèce et assurent leur confort;
- une nourriture appropriée;
- le choix de races robustes et bien adaptées aux conditions locales;
- la sélection des sujets visant à éliminer les animaux dépendants de l'usage de médicaments de synthèse.

L'élevage en cage étant interdit, on devra donc s'assurer dans l'application des normes que :

- les animaux peuvent adopter le comportement qui leur est spécifique;
- les techniques de production favorisent la santé et la longévité de l'animal, tout particulièrement dans les cas où l'on demande à ce dernier un niveau de production ou de croissance important.

6.1.2 L'environnement de l'animal doit tenir compte de ses besoins et lui assurer :

- a) Suffisamment d'espace pour se déplacer;
- b) Suffisamment d'air frais et de lumière naturelle;
- c) L'accès à l'extérieur aussi longtemps que les conditions climatiques le permettent. Dans l'est du Canada, sous le 50^e parallèle, les conditions climatiques qui prévalent au printemps, à l'été et à l'automne sont considérées comme satisfaisantes pour un accès à l'extérieur. Sur demande auprès de l'organisme de certification, le confinement temporaire est permis entre le 1^{er} mai et le 1^{er} novembre pendant les périodes de climat difficile quand la santé, la sécurité ou le bien-être de l'animal sont menacés, ou pour protéger les plantes, le sol ou la qualité de l'eau. À la suite d'une demande auprès du certificateur, le confinement temporaire peut aussi être autorisé pour les mâles reproducteurs ou pendant la phase finale d'engraissement. Dans ce dernier cas, une demande doit alors être faite auprès de l'organisme de certification avant de procéder. Les productions exclusivement hivernales sont interdites;
- d) Une protection contre tout excès d'ensoleillement, de température, de précipitation et de vent;
- e) Suffisamment d'espace pour se tenir debout naturellement, se coucher, se reposer, se retourner, se nettoyer, prendre toute position ou effectuer tout mouvement naturel tel que s'étirer ou battre des ailes et avoir accès à une litière;

- f) L'accès à une alimentation à volonté et à de l'eau fraîche de bonne qualité en tout temps. Un test bactériologique peut être requis. Les paramètres à analyser sont : les coliformes totaux et fécaux et les colonies atypiques;
 - g) Un environnement sain qui évite les effets néfastes à l'étape du produit final (ex. : effets toxiques des matériaux de construction, mauvaise ventilation, etc.);
 - h) La compagnie d'autres animaux, surtout de son espèce;
 - i) L'accès à un abri lorsqu'il est élevé à l'extérieur;
 - j) Un plan d'intervention en cas de situations d'urgences telles qu'un incendie, un bris d'équipement ou un problème d'approvisionnement. Les entreprises d'élevages tributaires de l'alimentation en électricité doivent prévoir un scénario d'urgence et l'équipement nécessaire en cas d'interruption de courant, telle qu'une génératrice de secours.
- 6.1.3 Là où la durée du jour est prolongée artificiellement, la durée totale de la période d'éclairage ne peut dépasser 16 heures et doit se terminer par une diminution progressive de l'intensité lumineuse.
- 6.1.4 Pour prévenir la contamination croisée et le développement de pathogènes, les bâtiments et équipements d'élevage doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement après l'enlèvement des fumiers et l'évacuation des animaux.
- 6.1.5 Les bâtiments doivent être salubres, bien aérés et isolés. Les températures doivent correspondre aux zones de confort en fonction de l'âge. Les animaux doivent être protégés contre le froid et les courants d'air.
- 6.1.6 Le taux (%) d'humidité et la teneur en poussière ne doivent pas être préjudiciables au bien-être du troupeau.
- Dans les élevages de porcs, de volailles et de lapins, les concentrations ne doivent pas dépasser:
- 20 ppm pour l'ammoniac ;
 - 5 ppm pour le sulfure d'hydrogène ;
 - 50 ppm pour le dioxyde de carbone.
- Un relevé des températures, de l'humidité, de la qualité de l'air doit être effectué sur demande et inscrit aux registres.
- 6.1.7 La densité d'élevage d'animaux au pâturage doit être assez faible pour prévenir la dégradation du sol et le surpâturage.
- 6.1.8 La charge animale doit tenir compte des contraintes environnementales et de la réglementation ainsi que des conditions pédologiques et climatiques.
- 6.1.9 Le logement doit respecter certaines conditions, selon l'espèce :
- Pour les bovins, le plancher doit être lisse sans être glissant. Il ne doit pas être entièrement latté ou grillagé. L'animal doit disposer d'une aire de repos

disposant d'une litière suffisante. L'élevage en compartiments isolés des veaux ou l'élevage au piquet n'est permis qu'avec l'approbation de l'organisme de certification.

- Pour les truies, l'élevage doit se faire en groupe sauf pendant les derniers stades de la grossesse et l'allaitement des porcelets. Les porcelets ne peuvent être gardés en cage. Les aires d'exercice doivent permettre la défécation et le fouissage des animaux.
- L'élevage des lapins en cage est interdit.
- L'élevage des volailles en cage est interdit. Les volailles doivent être élevées en parcours et avoir accès à l'air libre lorsque le climat le permet. Les bâtiments doivent disposer d'un espace couvert de litière de paille, de copeaux ou de sable. Pour les pondeuses, l'espace de plancher réservé à la collecte des fientes doit être suffisant. Les animaux doivent disposer de perchoirs ou d'aires de repos ainsi que d'ouvertures sur l'aire extérieure en proportion avec l'espèce et la taille du cheptel. Entre les groupes d'élevage, les bâtiments doivent être vidés et les aires d'exercice mises au repos pour assurer le regain de la végétation.
- Les canards et les oies doivent avoir accès à une étendue d'eau aménagée à cet effet, quand le climat le permet.

6.1.10 Tous les animaux d'une même unité de production doivent être élevés selon la présente norme. Cependant, la présence d'animaux qui ne sont pas élevés selon la présente norme est permise sur le site d'exploitation, pourvu que ceux-ci soient clairement séparés des animaux sous régie biologique. À cet effet :

- Les races en régie biologique doivent être différentes de celles en régie non biologique ou logées dans des bâtiments d'élevage distincts ;
- Des analyses d'aliments peuvent être exigées en tout temps;
- L'utilisation des pâturages biologiques pour les animaux sous régie autre que biologique est autorisée pourvu qu'ils n'aient pas reçu de traitements non conformes dans les trois dernières années et qu'il soit possible de différencier les animaux.

Note : Les animaux de remplacement sont aussi assujettis aux présentes normes.

6.2 Mutilations

6.2.1 Les mutilations ne sont généralement pas autorisées en élevage biologique. Cependant, pour des raisons de sécurité ou dans le but d'améliorer la santé et le bien-être des animaux, pourvu que l'opération soit effectuée à un âge approprié et sous anesthésie, les interventions suivantes sont néanmoins tolérées, au besoin:

- la castration des porcelets et des bovins;
- la taille des dents des porcelets;
- l'amputation de la queue des agneaux;
- l'enlèvement des cornes;

- la taille du bec.

Lorsqu'elles sont pratiquées sur des jeunes sujets, les opérations telles que le brûlage des cornes et la castration à l'aide d'élastique peuvent se faire sans anesthésie.

6.3 Alimentation animale

L'alimentation des animaux doit être planifiée de façon à être composée à 100 % d'aliments d'origine biologique certifiée.

6.3.1 Le régime doit être équilibré, en accord avec les besoins nutritionnels de l'animal (pour un niveau de production et de croissance raisonnable), et composé d'aliments de bonne qualité.

6.3.2 Toute l'alimentation doit être produite ou transformée en accord avec la section 5 des présentes normes.

a) Si à cause de circonstances exceptionnelles (catastrophe naturelle ou tout autre événement majeur imprévisible) l'approvisionnement d'origine biologique de certains éléments de la ration ne peut être assuré, l'organisme de certification, pour une période de temps déterminée, peut consentir à un allègement, de telle sorte qu'un pourcentage de la ration des animaux soit d'origine non biologique. La demande devra être soumise au préalable pour évaluation. On devra démontrer que les aliments non biologiques alors utilisés sont sans OGM. Dans de tels cas d'exception, le pourcentage minimum d'aliments biologiques (à l'état sec) exigé est :

i) Pour les animaux de boucherie : au moins 90 %, calculé quotidiennement.

ii) Pour les animaux laitiers : au moins 80 % calculé quotidiennement.

iii) Pour les non ruminants : au moins 70 % calculé quotidiennement.

c) Les récoltes ayant fait l'objet de pré-certification peuvent être acceptées comme aliments de remplacement, en cas de pénurie, avec l'approbation de l'organisme de certification, au cas par cas. Les aliments réputés sans intrants interdits, mais non contrôlés par un organisme de certification ne peuvent être considérés comme biologiques mais peuvent être acceptés comme aliments de remplacement, en cas de pénurie, avec l'approbation de l'organisme de certification, au cas par cas.

d) Le calcul des rations à la distribution devra être disponible lors de la visite de contrôle. La ration quotidienne des ruminants et des chevaux devra être composée d'au moins 60 % de fourrages (mesuré à l'état sec). 25 % doivent être constitués de foin sec durant les périodes où les animaux ne sont pas au pâturage. Le foin enrobé et certains ensilages peu humides peuvent être considérés comme du fourrage sec selon l'analyse du taux d'humidité. Une dérogation doit alors être demandée à l'organisme de certification.

6.3.3 Les ingrédients listés aux sections A2.1 et A2.2 de l'annexe A sont autorisés dans les rations. Les émulsifiants, les agents liants, les surfactants, les agents épaississants, les antioxydants, les colorants et les autres éléments de source naturelle sont permis dans les moulées et les

rations. Les probiotiques, les enzymes et les microorganismes sont permis dans les rations. Les produits suivants ne doivent en aucun cas et d'aucune manière être inclus ou ajoutés à l'alimentation des animaux :

- les agents de conservation synthétiques et les colorants artificiels;
- l'urée ou toute autre source d'azote non protéique;
- les sous-produits animaux tels que les déchets d'abattoirs, les bouses, les fientes et les autres déjections;
- les aliments dégraissés aux solvants (hexane, etc.), extraits chimiquement (tourteaux de soya ou de colza) ou additionnés d'autres agents chimiques;
- les antibiotiques, les médicaments, les régulateurs de croissance, les modificateurs synthétiques d'appétence ou tout autre produit pharmaceutique vétérinaire destiné à stimuler la croissance ou la production;
- les pastilles plastiques, pour leur action similaire aux fibres;
- toute substance qui contient ou est dérivée de produits issus du génie génétique.

- 6.3.4 Les fourrages ne doivent contenir aucun additif chimique. Les produits de conservation d'ensilage suivants sont autorisés : les additifs bactériens ou enzymatiques, la mélasse, le sucre, le miel, le sel et le lactosérum. Les acides lactiques, propioniques et formiques peuvent être utilisés si les conditions climatiques sont défavorables à la fermentation, avec l'approbation de l'organisme de certification.
- 6.3.5 L'alimentation des jeunes mammifères doit être basée sur l'utilisation de lait biologique. Toutefois, le lait en provenance de reproductrices en transition, nourries avec 100 % d'aliments biologiques, est autorisé.
- 6.3.6 La ration des herbivores doit contenir des fourrages. Les volailles et les porcs devraient avoir accès à des fourrages. On entend par fourrage toute matière végétale fraîche ou ensilée, le foin sec, les racines (betteraves, navets, etc.), les feuilles, les fruits et les résidus végétaux ainsi que la paille. L'alimentation des ruminants ne doit pas être constituée exclusivement d'ensilage.
- 6.3.7 Le lait et ses dérivés, les poissons, les animaux marins et leurs dérivés sont autorisés dans les rations. Les autres ingrédients d'origine animale sont interdits dans les rations. Dans tous les cas, il est interdit de nourrir un ruminant avec toutes autres substances provenant de mammifères que le lait et ses dérivés.
- 6.3.8 Les champs en dernière année de transition peuvent être utilisés comme pâturage pour les animaux de remplacement.
- 6.3.9 Toutes les matières susceptibles d'être consommées par les animaux (litière, bois, etc.) ne doivent pas avoir été traitées avec des produits de synthèse. Un document signé par le fournisseur attestant la conformité aux normes devra être joint au dossier du requérant.

6.3.10 Suppléments

6.3.10.1 Les minéraux, les vitamines, les extraits de plantes, le sel et les autres produits de source naturelle, peuvent être servis à satiété. Si l'utilisation d'autres produits s'avère nécessaire, elle doit être contrôlée et correspondre à des besoins précis des animaux. Une attention particulière doit cependant être portée aux ingrédients de ces produits et à la possibilité qu'ils contiennent des organismes manipulés génétiquement. Dans tous les cas, la liste des ingrédients doit être disponible lors de la visite de contrôle.

Sont admissibles :

- a) les minéraux de synthèse, uniquement avec preuve d'insuffisance de l'approvisionnement en minéraux naturels;
- b) les vitamines de synthèse, uniquement avec preuve d'insuffisance de l'approvisionnement en vitamines naturelles;
- c) les sources de carbonate de calcium (chaux, chaux dolomitique, lithothame, etc.);
- d) les oligo-éléments et les acides aminés obtenus par des procédés naturels.

6.3.11 Le gavage est interdit. On entend par gavage, l'ingestion forcée d'aliments que l'on fait subir à une oie, voire à un canard.

6.4 Source/origine des animaux d'élevage

6.4.1 Pour qu'un produit d'origine animale (viande, œufs, lait) soit considéré comme « biologique », l'animal dont il provient doit être né ou avoir éclos dans une unité de production dont le système d'élevage est certifié selon les présentes normes ou bien être la progéniture de parents élevés suivant les conditions établies dans ces normes. Il doit ensuite passer sa vie entière dans un système de production biologique.

6.4.2 Dans les cas de démarrage d'un élevage biologique ou d'agrandissement d'une exploitation existante, et si l'exploitant peut démontrer à l'organisme de certification que des animaux satisfaisant aux conditions susmentionnées (biologiques) ne sont pas disponibles, pour qu'un produit d'origine animale (viande, œufs, lait) soit considéré comme « biologique », les conditions suivantes s'appliquent :

a) Dans le cas des animaux destinés à la production de viande :

- Les veaux, agneaux, chevreaux et autres ruminants doivent provenir de femelles ayant été sous gestion biologique durant le dernier tiers de leur gestation;
- Les poussins d'un (1) jour de toute espèce de volailles, pourvu qu'ils n'aient pas été traités avec des antibiotiques ou d'autres substances interdites ;
- Pour les autres espèces, voir les sections 6.8; 6.10; 6.11; 6.12 et 6.14.

- b) Les animaux destinés à la production *laitière* provenant d'exploitations non biologiques, dans la mesure où ils ne sont pas issus de techniques de modifications génétiques. Le lait provenant de ces animaux pourra être vendu comme biologique seulement après une période minimum de 12 mois (un an) d'élevage conformément à la totalité du cahier des charges. Durant cette année précédant la certification, ils auront bénéficié d'une alimentation composée d'au moins 80 % d'aliments biologiques lors des 9 premiers mois, et de 100 % les mois suivants. Toutefois, les cultures issues des parcelles en dernière année de transition de l'entreprise peuvent être considérées dans les 80 % d'aliments biologiques lors des 9 premiers mois de l'année précédant la certification.
- c) Le cheptel destiné à la *reproduction* et provenant d'exploitations autres que biologiques, dans la mesure où les animaux acquis ne sont pas issus de techniques de modifications génétiques. Ces animaux peuvent être revendus seulement comme reproducteurs biologiques après une *période minimum de 12 mois (un an)* d'élevage conformément à la totalité du cahier des charges, durant laquelle ils auront bénéficié d'une alimentation composée d'au moins 80 % d'aliments biologiques lors des 9 premiers mois de l'année précédant la certification, et de 100 % lors des mois suivants. Toutefois, les cultures issues des parcelles en dernière année de transition, peuvent être considérées dans les 80 % d'aliments biologiques lors des 9 premiers mois de l'année précédant la certification.
- d) Les mâles de toute espèce, achetés pour la reproduction, n'ont pas à subir de période de transition et devront être élevés en accord avec les normes, dès leur arrivée sur la ferme.

6.4.3 En cas de catastrophe naturelle ou de tout autre événement majeur imprévisible, et si l'exploitant peut démontrer que des sujets d'élevage biologique ne sont pas disponibles, l'organisme de certification peut, par exception, déterminer une période de transition dépendante des caractéristiques des sujets acquis.

6.4.4 Les animaux ne peuvent être transférés d'un élevage biologique à un élevage non biologique sans perdre leur statut biologique.

6.5 Santé et reproduction animales

6.5.1 Toutes les mesures doivent être prises afin d'assurer une résistance maximale aux maladies et prévenir ainsi tout risque d'infection : race convenant aux conditions d'élevage, bonne régie, aliments sains, exercice régulier, accès à l'extérieur, densité d'élevage appropriée.

6.5.2 En cas de maladie, il sera essentiel de déterminer les causes exactes et, au besoin, de modifier les techniques d'élevage en conséquence. Les soins curatifs apportés à l'animal malade doivent se limiter exclusivement aux substances autorisées aux sections A2.3 et A2.4 de l'annexe A.

6.5.3 Il est cependant prioritaire de sauver la vie de l'animal tant que cela est possible, même si le traitement utilisé entraîne la perte du statut biologique

de l'animal. C'est pourquoi, lorsque les méthodes approuvées pour l'élevage biologique n'ont pas donné de résultats, un médicament approprié doit être administré pour que l'animal recouvre sa santé. Tout traitement allopathique chimique (comportant une substance à usage restreint spécifiée à la section A2.3 de l'annexe A) devra être prescrit en dernier recours dans le but d'éviter aux animaux des souffrances inutiles. L'usage de tels médicaments à des fins préventives est interdit.

- 6.5.4 Pour conserver leur statut biologique, les animaux reproducteurs ou laitiers ne doivent pas recevoir plus de deux traitements par année avec des antibiotiques ou des parasitocides. Le cas échéant, une période de retrait équivalant au double de la période prescrite ou d'au moins deux semaines, selon la plus longue de ces deux périodes, s'applique. Si le nombre de traitements dépasse la limite établie, l'animal devra suivre une période de transition telle que définie dans les normes du CARTV avant de recouvrer son statut biologique.

Pour conserver leur statut biologique, les animaux destinés à la viande ne doivent pas recevoir de traitements à l'aide d'antibiotiques de synthèse. Par dérogation jusqu'au 31 décembre 2008, un maximum de deux traitements parasitocides par année peuvent être autorisés par l'organisme de certification. Lorsque la durée de vie présumée de l'animal est inférieure à une année, un seul traitement est permis. Le cas échéant, une période de retrait équivalant au double de la période prescrite ou d'au moins deux semaines, selon la plus longue de ces deux périodes, s'applique. Si le nombre de traitements parasitocides par année dépasse la limite établie, l'animal perdra son statut biologique.

En cas de traitement avec des antibiotiques ou des parasitocides pendant la gestation ou l'allaitement, les petits ne pourront avoir le statut biologique pour une période équivalant au double de la période de retrait de la substance ou d'au moins deux semaines, selon la plus longue de ces deux périodes.

En cas de traitement avec des anesthésiques locaux permis dans les présentes normes, une période de retrait de quatre-vingt-dix (90) jours doit être respectée pour les animaux destinés à la viande et 7 jours pour les animaux reproducteurs ou laitiers.

Note : Les normes américaines (NOP) étant différentes à cet égard, le certificateur devra fournir à l'exploitant l'information complémentaire si celui-ci vise aussi la certification NOP.

- 6.5.4.1 Les animaux faisant l'objet d'interventions vétérinaires actives régulières devront être retirés du troupeau.
- 6.5.5 Tous les traitements administrés à un animal malade doivent être consignés clairement au dossier et l'animal clairement identifié. Le document doit faire état de tous les détails de la thérapie, notamment sa durée et le nom commercial des médicaments utilisés. L'éleveur notera de plus le mode de disposition des produits animaux des bestiaux traités.
- 6.5.6 Il est interdit de stimuler ou de ralentir la croissance ou la production par quelque produit d'origine synthétique que ce soit. L'usage d'hormones,

destinées au déclenchement ou à la synchronisation des chaleurs, est interdit. Les animaux ainsi traités devront suivre une période de transition telle que définie par les normes. Les vitamines, les hormones (oxytocines et cortisones) et l'acide salicylique sont des substances à usage restreint non assujetties aux exigences susmentionnées.

- 6.5.7 Les vaccins ne doivent être utilisés que lorsqu'il est établi que les maladies visées existent dans l'environnement de l'élevage et ne peuvent être combattues par d'autres techniques. Les vaccinations mandatées par force de loi sont toutefois autorisées. En cas d'administration d'un vaccin contenant un antibiotique à titre d'agent de conservation, aux animaux destinés à la boucherie, une période de retrait équivalente au double de la période prescrite doit être considérée avant l'abattage. Aucune période de retrait dans le lait n'est requise pour les animaux destinés à la production laitière.
- 6.5.8 Bien que la reproduction naturelle soit privilégiée, les techniques d'insémination artificielle sont admises en production biologique. Le producteur devra toutefois tenir compte des risques d'incidences néfastes, à long terme, du recours à un stock génétique restreint comme c'est le cas lorsqu'on utilise l'insémination artificielle. La technique du transfert d'embryon et les techniques du génie génétique sont interdites.
- 6.5.9 Les substances autorisées à des fins de soins vétérinaires (phytothérapie, homéopathie, etc.) de même que les substances à usage restreint sont inscrites aux sections A2.3 et A2.4 de l'annexe A.

6.6 Traçabilité / suivi administratif

- 6.6.1 Tous les animaux doivent être identifiés individuellement ou, dans le cas des volailles et des petits mammifères, par groupe.
- 6.6.2 Des registres de troupeau doivent être maintenus afin de pouvoir retrouver un animal dans le système et assurer une traçabilité adéquate à des fins de vérification.

Les registres devraient faire état :

- des saillies/mises bas ou de la provenance des animaux;
- des enregistrements des achats (si applicables);
- de tous les traitements et médicaments administrés, quelle que soit la raison, incluant la quarantaine, en précisant l'identité des animaux traités;
- des aliments donnés aux animaux et de leur origine;
- des déplacements d'animaux à l'intérieur du site d'exploitation;
- des documents relatifs au transport, à l'abattage et à la vente.

6.7 Gestion des déjections animales

- 6.7.1 Les pratiques de gestion des déjections animales doivent minimiser la dégradation du sol et de l'eau, prévenir la contamination de l'eau par les nitrates et les bactéries pathogènes, optimiser le recyclage des substances

nutritives et exclure le brûlage ou d'autres pratiques contraires aux pratiques biologiques.

- 6.7.2 Les ouvrages d'entreposage ou les aires de compostage doivent être conçus, construits et exploités de façon à prévenir la contamination du sol et de l'eau.
- 6.7.3 Les taux d'application de déjections animales ne doivent pas contribuer à la contamination de l'eau. Les méthodes et le moment d'application des fumiers ne doivent pas accroître le potentiel de ruissellement vers des étangs, rivières ou ruisseaux.

Les sections suivantes sont spécifiques aux productions concernées.

6.8 Production porcine

6.8.1 Généralités

- Les normes suivantes s'appliquent aussi aux élevages de sangliers (voir aussi section 6.10).
- Les besoins essentiels des porcs tels que le confort, la compagnie des autres animaux, un minimum de stress, un contact humain de qualité, doivent être respectés.
- La taille des élevages est limitée à 1500 porcs à l'engraissement par année (soit 80 truies pour les élevages naisseurs-finisseurs) ou à 200 truies (pour les élevages naisseurs uniquement) ou l'équivalent lorsque l'alimentation n'est pas produite à 100 % sur le site exploité par l'entreprise. Cette limite peut être excédée seulement dans le cas où la totalité (100%) de l'alimentation est produite par l'entreprise.
- Tous les animaux doivent être identifiés individuellement, soit par tatouage, soit par étiquette d'oreille.

6.8.2 Alimentation

- a) Elle doit répondre aux besoins essentiels.
- b) Lorsqu'on a recours aux déchets végétaux, ceux-ci doivent être certifiés biologiques.
- c) L'apport de fourrages est obligatoire.

6.8.3 Conditions d'élevage et de logement

- a) Les porcs doivent être élevés en groupes stables et de dimensions acceptables. Pour les truies, l'élevage doit se faire en groupe. L'isolement est permis seulement pendant les derniers stades de la gestation et pendant l'allaitement des porcelets. Seuls les verrats peuvent être élevés en enclos individuels.
- b) Les dimensions des unités de confinement temporaire, telles que les loges de convalescence, doivent permettre aux porcs de se mettre debout, de se mouvoir et de se coucher aisément sans toucher les côtés de la loge.

- c) La durée minimale de l'éclairage est de huit (8) heures. L'éclairage doit permettre à l'éleveur d'inspecter des animaux en tout temps.
- d) Une litière abondante doit être présente en tout temps.
- e) Des objets à mordiller sécuritaires doivent être disponibles dans les enclos.

6.8.3.1 Accès à l'extérieur

- a) La pose systématique de l'anneau nasal est interdite.
- b) Une aire ombragée ainsi qu'une source de rafraîchissement (ex. : gicleurs, mare) doivent être disponibles en été.
- c) Les aires d'exercice doivent permettre la défécation et le fouissage par les animaux.

6.8.3.2 Superficies minimales requises pour les enclos porcins

Les dimensions des enclos doivent éviter le surpeuplement tout en permettant aux animaux de se reposer en même temps. Les enclos extérieurs et les enclos intérieurs doivent minimalement respecter les dimensions suivantes :

Stade de développement	À l'intérieur (m ² /tête)	À l'extérieur (m ² /tête) (aire d'exercice)
Porcs reproducteurs		
Verrats	9	9
Truies	3	3
Truies allaitantes avec porcelets âgés de 40 jours au maximum	7,5	2,5
Porcs d'engraissement		
Porcelets Jusqu'à 30kg	0,6	0,4
Porcelets 30 à 50kg	0,8	0,6
Porcelets 50 à 85kg	1,1	0,8
Porcelets 85kg et plus	1,3	1,0
Aire de mise bas	9 m ² (3mx3m) dont 0,8 m ² protégé	-

6.8.4 Mise bas et élevage des porcelets

- a) Les cages de mise bas seront tolérées pour de courtes périodes uniquement (maximum 5 jours).
- b) L'élevage des porcelets jusqu'au sevrage et la phase finale d'engraissement pour la production de viande peuvent avoir lieu à l'intérieur en considérant ce qui suit :
 - Les porcelets âgés de 6 semaines et plus doivent avoir accès à l'extérieur;
 - La durée maximale de la phase d'engraissement à l'intérieur équivaut à 1/5 de la durée de la vie de l'animal.

- c) La coupe des dents des porcelets ne doit pas excéder le 1/4 de la longueur apparente de la dent.
- d) La castration doit être faite avant l'âge de 7 jours, par une personne compétente et à l'aide d'instruments propres, désinfectés et bien conçus.
- e) Le sevrage complet ne peut être fait avant l'âge de 4 semaines.

6.8.5 Santé

- a) Le principe du « tout plein — tout vide » devrait être appliqué à titre préventif.
- b) La castration des verrats à réformer est interdite.

6.8.6 Source/origine des animaux d'élevage

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence d'un nombre suffisant d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Afin que les porcelets puissent être considérés comme certifiés biologiques, les truies gestantes provenant d'élevages autres que biologique, doivent être élevées conformément aux normes pour les 5 dernières semaines de la gestation.
- b) Les porcelets provenant d'élevages autres que biologiques doivent peser moins de 15 kg et subir une période de transition de 3 mois.

Lors d'achats ultérieurs et en l'absence d'un nombre suffisant d'animaux élevés selon le mode biologique :

- a) Les truies et cochettes de remplacement ne doivent pas constituer plus de 10 % du cheptel et doivent être élevées conformément aux normes pour les 5 dernières semaines de la gestation. À noter que seuls les porcelets pourront alors être commercialisés comme « viande certifiée biologique ».

6.9 Production laitière

6.9.1 Généralités

Le troupeau laitier doit être élevé en conformité avec les normes, en tout temps. Cela laisse entendre que les animaux de remplacement sont aussi assujettis aux présentes normes.

6.9.2 Conditions d'élevage et de logement

- a) Les animaux peuvent être attachés pendant une période limitée (période hivernale). Ils devraient alors avoir accès à une aire d'exercice intérieure ou extérieure, au moins deux fois par semaine.
- b) Il n'est pas permis d'attacher la queue ou d'utiliser un fil électrique au niveau de la croupe pour remédier de façon provisoire aux déficiences d'espace (stalles trop courtes).
- c) Les pâturages sont obligatoires et doivent être suffisamment grands pour répondre à une partie des besoins alimentaires. Les veaux de plus de six mois doivent avoir accès à des aires extérieures et aux pâturages lorsque les conditions climatiques les permettent.

6.9.3 Mise bas

Les veaux, les agneaux et les chevreaux pourront être retirés de la mère à un (1) jour d'âge ou après que l'on se sera assuré qu'ils ont reçu du colostrum de la mère à la naissance.

- a) Les veaux devront recevoir du lait entier biologique frais ou reconstitué biologique jusqu'à l'âge de trois (3) mois.
- b) Les agneaux et les chevreaux devront recevoir du lait entier biologique frais ou reconstitué biologique jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de 2 mois ou un poids de 18 kg.

6.9.4 Santé

- a) Le compte des cellules somatiques doit rester inférieur à 400 000 sur une moyenne annuelle pour le lait de vache et de 1 500 000 pour le lait de chèvre.
- b) Les animaux laitiers traités avec des médicaments vétérinaires devront subir une période de retrait équivalant au double de la période prescrite sur l'étiquette de la substance ou 14 jours, selon la plus longue de ces deux périodes avant que leur lait puisse être vendu sous la mention « certifié biologique ». Ce lait ne pourra être servi aux petits.

6.9.5 Entretien de l'équipement laitier

La composition des agents nettoyant pour l'équipement de traite doit être conforme aux normes, c'est-à-dire de source naturelle. Les éleveurs sont responsables de trouver des substituts naturels pour les produits commerciaux non conformes. La section A4.1 de l'annexe A énumère les produits de nettoyage autorisés.

Dans les cas où les normes sanitaires gouvernementales exigent l'utilisation de produits nettoyants non autorisés, un double rinçage est obligatoire lorsque le circuit est fermé. Si le nettoyage est fait en circuit ouvert, un seul rinçage abondant est suffisant.

6.10 Production de viande

6.10.1 Généralités

Cette section s'adresse aux élevages de bisons, de wapitis, de daims, de chevreuils, de chevaux, de moutons, de chèvres, de bœufs, de volailles et de sangliers.

6.10.2 Alimentation

Les animaux doivent avoir accès à des fourrages.

6.10.3 Accès à l'extérieur

Les animaux dits sauvages (ex : bisons, cervidés...) doivent être élevés à l'extérieur.

- a) Tous les animaux doivent avoir un accès à l'extérieur sous la forme de pâturages pour les ruminants ou de parcours pour les autres espèces.

- b) Entre les groupes d'élevage, les aires d'exercice doivent être mises au repos pour assurer le regain de la végétation.
- c) La densité d'élevage des animaux en pâturage doit être assez faible pour prévenir la dégradation du sol et le surpâturage.
- d) La phase finale d'engraissement pour la production bovine et ovine peut avoir lieu à l'intérieur.
- e) Les oiseaux aquatiques doivent avoir accès à une étendue d'eau aménagée à cet effet, quand le climat le permet.

6.10.4 Mise bas

- a) Les petits des mammifères pourront être retirés de la mère à un (1) jour d'âge ou après qu'on se soit assuré qu'ils ont reçu du colostrum de la mère à la naissance.
- b) Les petits des mammifères devront recevoir du lait entier frais biologique ou reconstitué biologique jusqu'à l'âge de trois (3) mois.
- c) Le sevrage des agneaux et des chevreaux ne peut se faire avant qu'ils n'aient atteint l'âge de 2 mois ou un poids de 18 kg.

6.10.5 Abattage des animaux

L'abattage des animaux doit avoir lieu dans un abattoir qui a obtenu d'un organisme certificateur accrédité, un certificat d'approbation pour le service d'abattage qu'il offre aux éleveurs d'animaux biologiques. Si l'opérateur ne peut avoir accès à un établissement dont le service d'abattage est approuvé par un organisme certificateur accrédité, il peut néanmoins faire affaire avec n'importe quel abattoir enregistré auprès des autorités gouvernementales, à condition de satisfaire aux exigences suivantes :

- a) Signer avec l'abattoir un protocole d'entente concernant le service d'abattage;
- b) Obtenir de l'organisme certificateur du produit, une autorisation pour appliquer le protocole d'entente avant de procéder à l'abattage des animaux;
- c) Faire inclure dans le protocole d'entente les informations suivantes :
 - le procédé d'abattage (méthodes et techniques),
 - la classe de l'abattoir,
 - le protocole de nettoyage (méthodes, fréquence, liste des produits de nettoyage),
 - le contrôle de la vermine (plan, méthodes, techniques et liste des produits),
 - la régie pré-abattage (alimentation, eau, repos, etc.),
 - les mesures de traçabilité à toutes les étapes de l'opération.

6.11 Production cunicole (lapins)

6.11.1 Généralités

Les besoins essentiels des lapins tels que le confort, la compagnie des autres animaux, un minimum de stress et un contact humain respectueux, doivent être respectés.

6.11.2 Alimentation

- a) Elle doit répondre aux besoins essentiels.
- b) Lorsqu'on a recours aux déchets végétaux, ceux-ci doivent provenir de sources certifiées biologiques.
- c) L'apport de fourrages est obligatoire.

6.11.3 Conditions d'élevage et de logement

- a) Les lapins doivent être élevés en groupes stables et de dimensions limitées.
- b) L'élevage en cage n'est pas autorisé.
- c) Les dimensions des enclos doivent permettre à tous les animaux de se reposer en même temps. À titre indicatif, les dimensions minimales suivantes sont suggérées :
 - Lapereaux en croissance : 0,3 m² de plancher/lapereau;
 - Femelle et sa suite : 0,7 m² de plancher. Les lapereaux disposent en plus de nids dont l'accès leur est réservé;
 - Aire de mise bas : nid de bois ou d'aluminium dans une zone protégée et chauffée, avec abreuvoirs distincts pour les lapereaux;
 - Mâle : 0,3 m² de plancher;
 - Femelle gestante : 0,5 m² de plancher.
- d) Les dimensions des unités de confinement temporaire telles que les loges de convalescence doivent permettre aux lapins de se mettre debout, de se mouvoir et de se coucher aisément sans toucher les côtés de la loge.
- e) La durée minimale de l'éclairage est de huit (8) heures. L'éclairage doit permettre l'inspection des animaux par l'éleveur en tout temps.
- f) Une litière abondante doit être présente en tout temps.
- g) Des objets à mordiller sécuritaires doivent être disponibles dans les enclos.

6.11.4 Accès à l'extérieur

- a) L'élevage des lapereaux jusqu'au sevrage et la phase finale d'engraissement pour la production de viande peuvent avoir lieu à l'intérieur.
- b) Les dimensions des enclos extérieurs doivent être suffisantes pour éviter le surpeuplement. À titre indicatif, sur les parcours en plein air recouverts de végétation, chaque lapin doit disposer de 5 m². Dans ce type d'élevage, un grillage peut être posé sur le sol afin d'empêcher la

fuite des animaux. Sur les aires d'exercice extérieures bétonnées, chaque lapin doit disposer de 2 m².

- c) Pour les élevages en enclos mobiles de prairie, chaque mère et sa portée doivent disposer dans l'enclos d'un minimum de 0,4 m² de surface abritée et 2,4 m² de surface de pacage. Les lapins en croissance disposent de 0.4 m² par animal. Les enclos sont déplacés, au minimum, une fois par jour.

6.11.5 Reproduction

- a) L'âge minimum des reproducteurs à la première saillie est de 16 semaines. Le nombre de portées par femelle ne doit pas dépasser 6 par an.
- b) L'absence d'accès à l'extérieur pour les lapines est tolérée à partir du 19^e jour jusqu'au 28^e jour de gestation, ainsi que du jour de la mise bas jusqu'au 21^e jour de sevrage.
- c) Le sevrage complet ne peut être fait avant l'âge de 35 jours.

6.11.6 Santé

- a) La régie de soins de santé doit être conforme à 6.5.4. Les traitements sur les lapereaux ne peuvent être administrés à moins de 30 jours de l'abattage.
- b) Un lapereau destiné à la consommation ne peut recevoir plus d'un traitement parasiticide sans quoi il est déclassé et exclu des circuits de l'agriculture biologique.

6.11.7 Transition

Lorsque le cheptel est constitué pour la première fois, et en l'absence d'un nombre suffisant d'animaux élevés selon le mode de production biologique :

- a) Les mâles et les femelles achetés doivent être âgés de moins de 4 mois.
- b) Les lapins à chair destinés à la commercialisation doivent être nés et avoir été élevés sur la ferme, conformément aux normes biologiques.

Lors d'achats ultérieurs et en l'absence d'un nombre suffisant d'animaux élevés selon le mode biologique :

- a) Les lapines de remplacement ne doivent pas constituer plus de 10 % du cheptel et doivent être élevées conformément aux normes biologiques pour une période de 2 mois. Il est à noter que seuls les lapereaux pourront alors être commercialisés comme « viande certifiée biologique ».

6.12 Production d'œufs

6.12.1 Généralités

Cette section s'applique autant aux poules qu'aux autres volatiles. Il est de la responsabilité des éleveurs de se conformer à la réglementation en vigueur concernant le droit de produire, le poste de classement ainsi que la mise en marché.

6.12.2 Alimentation

- a) La moulée doit être entreposée à l'abri de la contamination par les oiseaux, les rongeurs et les insectes.
- b) L'eau doit être analysée au minimum une fois par année. Les protocoles d'échantillonnage et de traitement doivent être disponibles lors des contrôles.

6.12.3 Conditions d'élevage et de logement

- a) L'éclairage naturel est de rigueur, mais peut être complété par un éclairage artificiel.
- b) La durée d'éclairage ne doit pas dépasser 16 heures et l'éclairage doit être diminué de façon progressive.
- c) Les volailles doivent avoir accès à des nids ainsi qu'à des perchoirs.
- d) La densité ne doit pas dépasser 6 poules par mètre carré.
- e) Il faut prévoir 20 cm d'espace de perchoir par poulette.
- f) Il faut prévoir un nid par 5 pondeuses.
- g) Le nombre et la taille des ouvertures vers les aires extérieures doivent être suffisants.
- h) Les volailles doivent avoir accès à de l'eau fraîche en tout temps.
- i) L'entreprise doit disposer de superficies en culture biologique équivalant à 40% de la ration, sur le site d'exploitation.

6.12.4 Élevage des poussins

- a) L'éclairage artificiel est autorisé.
- b) L'absence d'accès à l'extérieur est permise durant les premières semaines, tant que la température doit être réglée de façon constante.

6.12.5 Accès à l'extérieur

Les volailles doivent avoir accès à des pâturages lorsque les conditions climatiques le permettent.

- a) L'utilisation de parcours enherbés recouverts est permis dans la mesure où l'espace par volaille est suffisant.
- b) La densité maximale totale à l'extérieur est de 4 poules par mètre carré.
- c) Le pâturage doit disposer d'une aire ombragée, de protection contre les intempéries et les prédateurs ainsi que d'une source d'eau fraîche.

6.12.6 Santé

Les races rustiques sont à privilégier.

- a) Le principe du « tout plein, tout vide » devrait être appliqué à titre préventif. Un vide sanitaire de 7 jours est alors requis.
- b) Un registre de santé faisant état de tout problème de santé, de toute utilisation de produits pharmaceutiques ainsi que des taux de mortalité quotidienne doit être disponible lors des contrôles. Un taux de

mortalité de plus de 0,5 % par mois nécessite un contrôle vétérinaire documenté.

6.12.7 Acquisition

Toutes les volailles doivent être acquises à un (1) jour d'âge.

6.12.8 Récolte et entreposage des œufs

- a) Les œufs doivent être entreposés à une température entre 10 °C et 13 °C. Le taux d'humidité doit être maintenu entre 70 et 85 %. L'inscription des données quotidiennes est obligatoire dans les élevages de plus de 100 pondeuses.
- b) Les œufs doivent être ramassés au minimum 2 fois par jour. On doit tenir un registre des cueillettes.
- c) Les œufs fissurés, abîmés et très souillés doivent être séparés des œufs sains.
- d) Les emballages doivent être neufs, recyclables et protégés des contaminants.
- e) Le lavage des œufs est autorisé. Voir la liste des produits de nettoyage autorisés à la section A4.1 de l'annexe A.

6.12.9 Entretien

- a) Les abords des poulaillers doivent être entretenus régulièrement. Une bordure de gravier autour des bâtiments est recommandée.
- b) Les conduites d'eau doivent être nettoyées et désinfectées avec des produits autorisés de façon régulière. Un rinçage adéquat est obligatoire.

6.13 Apiculture

6.13.1 Aire de butinage

Les ruches doivent être :

- a) Placées dans des zones où la végétation cultivée ou naturelle satisfait à la présente norme, c'est-à-dire à proximité d'aires de butinage composés de champs de fleurs mellifères ou pollinifères, cultivés biologiquement, de zones à l'état sauvage ou de champs exempts de tout traitement aux pesticides de synthèse pour une période minimum de deux (2) ans.
- b) Éloignées d'au moins trois kilomètres de toute source de contamination possible, notamment les cultures mellifères traitées aux pesticides de synthèse, les terrains de golf, les dépotoirs ou les sites d'enfouissement sanitaire, les agglomérations importantes, les complexes industriels, les routes très passantes ou encore les cultures agricoles en floraison qui ont été traitées à l'aide de pesticides interdits ou qui sont issues d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de leurs produits.

Selon le cas, on exigera une analyse du miel ou du pollen récolté afin de déterminer les risques de contamination.

6.13.2 Alimentation

- a) Le nourrissage des colonies est permis pour l'hivernage. Il doit se faire entre la dernière miellée et la mise au repos hivernal. Les abeilles doivent préférentiellement recevoir du miel et du pollen biologiques provenant de préférence de la même unité, ou du sirop de sucre ou de la mélasse biologique.
- b) Si ces derniers ne sont pas disponibles, ou dans des cas de conditions climatiques extrêmes ou d'autres circonstances exceptionnelles, d'autres aliments (non biologiques) peuvent être utilisés.
- c) Le nourrissage automnal des abeilles avec un mélange de miel biologique et de sucre blanc autre que biologique est permis jusqu'à ce qu'une alternative acceptable pour la santé des colonies soit disponible.
- d) Lorsqu'un autre type d'alimentation est nécessaire, la ruche concernée doit être retirée de la production biologique pour douze (12) mois.

6.13.3 Santé des colonies

La santé des colonies doit être maintenue par de bonnes pratiques telles que le choix de races bien adaptées aux conditions locales, le renouvellement régulier des reines, le nettoyage et la désinfection assidus de l'équipement, la destruction des matériaux contaminés, le renouvellement régulier de la cire d'abeille, la disponibilité dans les ruches de pollen et de miel en quantité suffisante. Les produits phytothérapeutiques et les traitements faisant appel aux médecines douces, comme l'homéopathie et l'aromathérapie, tout comme le piégeage doivent être privilégiés aux produits allopathiques. L'usage des méthodes suivantes est restreint :

- a) L'acide formique et l'acide oxalique pour le contrôle du varroa.
- b) Le *bacillus thuringiensis* et le soufre sont permis pour le contrôle de la fausse teigne.
- c) Toute utilisation de médicaments actifs, tels que les antibiotiques, est interdite sauf si la santé de la colonie est menacée. Dans ce dernier cas, seul un traitement effectué à l'automne, après la miellée, est autorisé. Dans ce cas particulier, il est cependant interdit d'extraire le miel de la chambre à couvain.
- d) Un traitement effectué en tout autre temps compromettra la certification de la ruche pour l'année en cours et l'année suivante.

6.13.4 Cire d'abeille

Seule la cire d'abeille pure et non traitée, préférentiellement d'origine biologique, est acceptée.

6.13.5 Extraction du miel

L'extraction du miel des ruches s'effectue dans le souci de ne pas maltraiter les abeilles. Au besoin, le recours à un chasse-abeille, un souffleur à abeille ou un enfumoir utilisant des végétaux comme

combustible est autorisé. En ce qui concerne les méthodes d'extraction et l'équipement :

- a) La température du miel à l'extraction ne doit pas dépasser 35 °C.
- b) La température de décristallisation du miel ne doit pas dépasser 55 °C.
- c) Tout l'équipement utilisé doit être en acier inoxydable ou en plastique de qualité alimentaire ou enduit d'une peinture de qualité alimentaire et recouvert de cire d'abeille.
- d) Les locaux d'extraction doivent être propres et bien entretenus, à l'abri du pillage par les abeilles, les autres insectes et les rongeurs.

6.13.6 Entreposage

L'apiculteur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour conserver la qualité de son produit.

À cet effet :

- a) Un code permettant de retracer l'année d'extraction doit être inscrit sur tous les emballages.
- b) Un inventaire de la production annuelle doit parvenir au bureau de l'organisme de certification dans le mois suivant la dernière extraction.

6.13.7 Autres précisions

Les règles suivantes s'appliquent également :

- a) Aucun produit de synthèse n'est permis dans l'entreposage du matériel apicole.
- b) L'achat des abeilles en paquet est permis.
- c) L'élimination des colonies d'abeilles à l'automne est une pratique défendue.
- d) L'apiculteur s'engage à se conformer aux lois et aux règlements gouvernementaux en vigueur sur l'apiculture et l'inspection des aliments.

6.14 Aquaculture

Ces normes pour l'aquaculture biologique ont un caractère essentiellement technique et fournissent des balises d'ordre général sur la gestion biologique d'une ferme aquacole en ce qui concerne la transition, l'élevage, la récolte, la manutention, le transport, l'entreposage, le conditionnement des poissons et les produits provenant d'élevages aquacoles biologiques d'eaux marines ou douces et destinés à la consommation humaine. La pêche ou récolte des produits aquatiques sauvages (poissons, algues, etc.) n'est pas couverte dans les présentes normes.

L'aquaculture est le terme générique qui regroupe toutes les activités de production animale ou végétale en milieu aquatique. Elle se divise en plusieurs groupes dont les principaux sont :

- La pisciculture (élevage de poissons) dont la salmoniculture est la plus connue (truites, saumons);
- La conchyliculture (élevage de coquillages) qui comprend l'ostréiculture (huîtres) et la mytiliculture (moules) ;
- L'élevage de crustacés, notamment les crevettes.

Note : Les présentes normes ne s'appliquent pas aux activités de production ou récolte végétales en milieu aquatique.

Principes généraux s'appliquant à la pisciculture

L'aquaculture comprend une grande variété de systèmes de production qui peuvent être installés en eau salée, en eau douce ou en eau saumâtre (mélange d'eau douce et d'eau salée). Une ferme aquacole peut donc produire des plantes et des animaux aquatiques soit en vase clos comme dans des viviers, des bacs, des cuves soit en milieu ouvert comme dans des fermes aquatiques qui recourent à des filets, des cordes ou tout autre matériau pour leurs opérations.

En conformité avec les principes de l'agriculture biologique, les lignes directrices suivantes indiquent la conduite générale des systèmes de productions aquacoles:

- Créer un environnement propice pour une aquaculture durable qui minimise l'impact environnemental;
- Offrir des conditions d'élevage qui respectent le comportement naturel;
- Utiliser des méthodes d'élevage sans utilisation d'hormones et d'antibiotiques;
- Utiliser des méthodes de reproduction naturelle;
- Favoriser la diversité des espèces;
- Viser l'intégration d'un ensemble de plantes naturelles dans la gestion de l'élevage aquacole ;
- Nourrir avec des aliments certifiés biologiques (absence d'OGM);
- Ne pas utiliser de pesticides ni d'herbicides synthétiques;
- Limiter la densité de stockage ;
- Minimiser la consommation d'énergie;
- Minimiser le recours à des médicaments de synthèse;
- Produire dans des installations licenciées par un certificateur accrédité.

Les présentes normes s'appliquent sans préjudice aux autres dispositions des *Normes biologiques de référence du Québec* concernant la production, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et l'inspection des produits biologiques. En ce sens, les principes généraux de la production animale tels que décrits à la section 6.3: Alimentation animale, sont applicables à l'aquaculture.

Les espèces qui vivent librement dans les eaux ouvertes ou qui ne peuvent pas être inspectées selon les procédures de la production biologique, ne sont pas concernées par les présentes normes.

6.14.1 Sélection du site et interaction avec l'écosystème avoisinant

- 6.14.1.1 Le choix de l'emplacement et la méthode de gestion de la ferme ne doivent pas compromettre les écosystèmes environnants et entre autres respecter la capacité de support du milieu naturel. En particulier, l'impact négatif provoqué par des effluents aussi bien que par l'évasion des animaux aquatiques doit être minimisé en

adoptant des mesures préventives appropriées. Dans le cas de nouvelles installations ou de l'expansion d'une ferme déjà existante, la végétation naturelle ne doit pas être endommagée de manière permanente. Ceci doit être respecté, en particulier, si la végétation en question doit être classifiée, au niveau régional ou international, en tant qu'écosystème rare ou menacé (ex.: secteurs tubulaires, forêt tropicale, mangrove).

6.14.1.2 La gestion appropriée des aires de la ferme piscicole et une bonne conception de bassins doit permettre de s'assurer que l'eau maintienne ses fonctions écologiques selon les conditions géographiques (ex.: endroit de reproduction pour des amphibiens et des insectes aquatiques, endroit de repos pour les oiseaux migrateurs, itinéraire de migration pour des poissons). À cette fin, en particulier, de grandes étendues couvertes de végétation naturelle (ex.: roseaux aquatiques, plantes aquatiques ou des plantes de marécages plus élevés) doivent être protégées ou replantées par l'exploitant.

6.14.1.3 Le recours à des mesures ne nuisant pas physiquement aux animaux aquatiques doit être privilégié (ex.: filets, simulacres de prédateur) pour assurer la protection des aires de la ferme piscicole contre les oiseaux prédateurs et d'autres espèces animales.

6.14.2 Transition à l'aquaculture biologique

Durant la période de transition, le responsable des opérations doit viser à introduire les pratiques de gestion en accord avec l'aquaculture biologique à travers tout le site d'opération.

Étant donné que les caractéristiques des productions aquacoles peuvent varier énormément de l'une à l'autre en fonction de la biologie des organismes, des méthodes de gestion, des conditions géographiques, de la structure des exploitations, etc., les périodes de transition qui sont déterminées par les organismes de certification doivent être adaptées à chaque situation.

6.14.2.1 Plan de transition

La production totale d'un site d'opération doit être convertie selon les normes biologiques de référence en vigueur et selon l'échéancier fixé par l'organisme de certification concerné. Lorsque les unités de production d'un même site d'opération ne peuvent être converties en une seule fois, ces dernières doivent être indépendantes les unes des autres et chaque unité doit alors être convertie de manière à respecter les normes en vigueur. Pour être étiquetés comme étant biologiques, les produits aquacoles doivent être issus de sujets ayant été élevés conformément aux présentes normes pendant au moins une année ou correspondre au moins à un cycle de reproduction.

La personne responsable de la production doit établir un plan de transition qui comporte les éléments suivants :

- historique et situation présente de la ferme (avant transition);
- échéancier des étapes de transition;
- liste des éléments qui devront changer lors de la transition;
- plan de production biologique auquel elle aura recours;
- plan de gestion des eaux comprenant leur utilisation et le contrôle de leur qualité;
- plan de transition du terrain avoisinant l'élevage en eau douce (pisciculture).

La durée de la période de transition doit être d'une année ou correspondre à au moins un cycle de reproduction de l'espèce ou des organismes vivants concernés.

6.14.2.2 Exigences

Les exigences principales requises lors d'une période de transition sont les suivantes :

Lorsque seule une partie d'une exploitation aquacole est convertie aux principes de production biologique, il est nécessaire de :

- Démarquer physiquement les unités de production non biologiques des unités destinées à la production biologique. Dans le cas des élevages en aires ouvertes, le lieu de production concerné doit être situé à une distance d'au moins 300 m de toute source potentielle de pollution ou d'unités de production non biologique qui se trouveraient à proximité. Dans le cas des productions en milieu terrestre, une distance d'au moins 30 m des unités de production non biologique est exigée. Le ou les bassins en transition biologique doivent toujours être en amont des bassins non biologiques.
- S'assurer que les unités de production puissent être inspectées à tout moment (contrôle de la qualité de l'eau, des mesures sanitaires, des produits phytosanitaires, des intrants et autres facteurs, éléments ou substances pris en considération par les présentes normes.
- S'assurer que le système, les procédures et les divers registres soient identifiés et aisément vérifiables.

Vérifier que l'exploitation fournisse une liste écrite des procédures qui sont entreprises afin de procéder à la transition des unités de production et qu'il n'y ait pas de mélange possible avec les unités non biologiques.

- S'assurer que l'alimentation et les soins de santé se conforment aux présentes normes.

6.14.2.3 Durée de la période de transition

Les produits aquacoles peuvent être vendus en faisant référence au mode de production biologique lorsque les

présentes normes auront été respectées pendant au moins un an ou un cycle de reproduction de l'espèce concernée. La durée de la période de transition pourra être écourtée ou prolongée par l'organisme de certification en tenant compte du cycle de reproduction des espèces et des facteurs spécifiques du site, comme par exemple les facteurs environnementaux, l'utilisation antérieure du site par rapport aux déchets, aux sédiments et à la qualité de l'eau. Les organismes de certification doivent effectuer au moins une visite sur place durant la période de transition afin de vérifier la conformité aux présentes normes.

6.14.3 Espèces et origine des organismes aquatiques. Les poissons destinés à l'aquaculture biologique doivent idéalement être issus d'espèces indigènes ou adaptées aux conditions naturelles régionales ou locales, et avoir été élevés sous gestion biologique continue. Les animaux aquatiques qui sont produits de manière biologique doivent être élevés dans une population définie, semblable à un troupeau de bétail ou une bande de volaille. Quand c'est approprié, le « polyélevage » doit être privilégié. Tout doit être mis en œuvre pour éviter le risque d'évasion ou l'introduction des espèces cultivées vers les milieux naturels.

6.14.3.2 L'organisme de certification peut autoriser l'introduction des sujets d'origine non biologique, pourvu qu'ils ne soient pas âgés de plus de deux jours et qu'ils ne soient pas issus du génie génétique (gynogenèse,...) ou obtenus par polyploïdisation. En ce qui a trait aux œufs d'origine non biologique, ils pourront être admis avant leur éclosion, c'est-à-dire lorsqu'ils seront embryonnés et transportables.

6.14.3.3 Les jeunes alevins ne doivent pas être ou avoir été traités aux antibiotiques, aux stimulateurs de croissance ou aux hormones.

6.14.3.4 Exception faite des mollusques, les animaux aquatiques capturés parmi des populations sauvages en liberté ne peuvent être certifiés biologiques. Cependant leurs descendants peuvent l'être s'ils sont élevés selon les présentes normes.

6.14.4 Reproduction

Les méthodes d'élevage doivent généralement permettre aux individus de naître, éclore ou frayer naturellement. Cependant, pour les poissons, le recours à des méthodes artificielles, impliquant l'intervention humaine pour extraire les produits sexuels et réaliser la fécondation des œufs, est autorisé. L'usage des hormones, mêmes issues de la même espèce, n'est pas autorisé.

6.14.5 Alimentation animale

6.14.5.1 La ration alimentaire doit être compatible avec les régimes alimentaires en milieux naturels des animaux et conçue en fonction des besoins nutritionnels propres à chaque espèce.

Cependant, une partie de la ration des espèces carnivores pourraient être substituée par une alimentation d'origine végétale. Les méthodes d'alimentation des populations d'élevage doivent respecter les prescriptions édictées par le CARTV.

6.14.5.2 Les animaux aquatiques élevés biologiquement doivent être nourris avec une ration alimentaire totalement composée d'ingrédients issus des produits biologiques ou à base de poissons sauvages provenant des sites peu ou pas pollués, ou toute autre substance incluse dans la liste des produits autorisés par le CARTV comme suppléments alimentaires et additifs.

6.14.5.3 En cas de nécessité, et dès lors que cela représente des circonstances inhabituelles, l'organisme de certification peut accorder une dérogation temporaire à la pisciculture pour lui permettre d'utiliser davantage d'aliments non biologiques. Les quantités alors autorisées ne doivent pas dépasser 30% de la formule alimentaire pour les aliments en transition et 20% de la formule alimentaire pour les aliments non biologiques en moyenne sur l'année ou la durée de vie d'un lot d'animaux.

6.14.5.4 Des preuves documentées peuvent être exigées par l'organisme de certification afin de démontrer que la nourriture destinée aux populations d'élevage ne contient pas de résidus de métaux lourds, de pesticides ou d'autres substances et éléments chimiques interdits par les normes du CARTV et répond aux exigences de la *Loi relative aux aliments du bétail*.

6.14.5.5 Afin de répondre aux besoins spécifiques de certaines espèces, les minéraux, oligo-éléments et les vitamines d'origine naturelle peuvent être utilisés à titre de suppléments alimentaires.

Les ingrédients obtenus par synthèse ou autre procédé non naturel peuvent être exceptionnellement autorisés s'ils respectent les conditions fixées par l'organisme de certification. Ces conditions doivent entrer dans l'une ou l'autre des catégories suivantes :

- a) carences spécifiques à une exploitation ou à un stock d'aliments;
- b) type particulier d'animaux à un âge particulier;
- c) circonstances anormales particulières indépendantes du pouvoir de l'exploitant.

6.14.5.6 Les agents de conservation peuvent être utilisés dans les aliments, sur approbation de l'organisme de certification s'ils proviennent de bactéries, de champignons, de moisissures ou de produits à base de plantes telles que les enzymes à condition qu'ils ne soient pas issus d'OGM.

6.14.5.7 Les espèces carnivores peuvent être nourries avec des restes, des farines des poissons et huiles d'animaux aquatiques. Ceux-

ci doivent provenir de provenir de productions respectant 6.14.5.2.

6.14.5.8 Les restes ou déchets provenant d'une espèce d'élevage ne doivent pas être réutilisés pour nourrir cette même espèce.

6.14.5.9 Les antibiotiques et agents de croissance de synthèse, les antioxydants de synthèse, les stimulateurs d'appétit de synthèse, les acides aminés purs ainsi que les colorants de synthèse sont interdits dans les régimes alimentaires. Cependant, certains additifs naturels de pigmentation sont permis.

6.14.5.10 L'utilisation de farines issues d'animaux terrestres à l'exception d'insectes est formellement interdite dans le régime alimentaire des poissons d'élevage biologique.

6.14.6 Mesures et précautions sanitaires

6.14.6.1 Des pratiques préventives en matière de santé doivent être établies et maintenues. Une attention particulière doit être mise sur la qualité physico-chimique de l'eau. Les autres pratiques exigées incluent une sélection appropriée d'espèce, la disposition d'une ration alimentaire appropriée, l'établissement des conditions de vie tenant compte des comportements naturels et la réduction de stress.

En cas de maladie, l'approche curative par des méthodes et produits naturels doit être privilégiée. Les techniques et substances de soins vétérinaires (phytothérapie, homéopathie, etc.), de même que les substances à usage restreint autorisées qui figurent aux sections A2.3 et A2.4 de l'annexe A sont :

- les méthodes physiques naturelles telles que l'assèchement et la congélation;
- les composés inorganiques non toxiques (ex. : H_2O_2 , NaCl, $CaCO_3$, CaO, NaOCl);
- les composés organiques naturels non toxiques (ex. : acide peracétique, acide citrique, acide formique, alcool éthylique);
- les substances végétales (ex. : *Labiacées* ou *labiées* (famille de la menthe), *Alliacées* (famille de l'ail), *Azadirachta indica* (neem), pyrèthre);
- les émulsions d'huiles à base d'huile de paraffine et /ou d'huile végétale;
- Le *bacillus thuringensis*;

- pour utiliser la roténone (extraite de *Derris elliptica* ou autres plantes) une demande doit être adressée à l'organisme de certification;
- les produits homéopathiques.

6.14.6.2 Les substances à usage restreint énumérées à la section A2.3 et A2.4 de l'annexe A ou toute autre substance de synthèse ne peuvent être utilisées que sur les organismes vertébrés et seulement lorsqu'il n'y a pas d'autre alternative ou si une loi fédérale ou provinciale l'exige. Pour conserver leur statut biologique, les sujets ne doivent recevoir de traitements à l'aide d'antibiotiques de synthèse. Durant la période d'élevage, les animaux peuvent recevoir un nombre maximal de deux traitements parasitocides par année. Lorsque le cycle de vie reproductive ou la durée de vie est inférieur à une année, l'animal ne peut recevoir plus d'un traitement à l'aide des substances à usage restreint énumérées à la section A2.3 et A2.4 de l'annexe A ou toute autre substance de synthèse.

S'il y a usage de tels produits, les sujets traités doivent respecter une période de retrait équivalente au double de la période prescrite ou deux semaines, selon la plus longue des périodes. Si le nombre de traitement dépasse la limite établie, le sujet perdra son statut biologique.

En cas de traitement avec des substances à usage restreint énumérées à la section A2.3 de l'annexe A pendant l'éclosion, les naissains ne pourront avoir le statut biologique pour une période de deux semaines ou le double de la période de retrait prescrite selon la plus longue des périodes.

6.14.6.3 Les produits aquacoles ayant reçus plus de deux traitements avec des médicaments de synthèse ou tout autre produit chimique ne peuvent être vendus ni étiquetés comme étant biologiques. L'usage des médicaments vétérinaires sur les organismes invertébrés (les mollusques et crustacés) est interdit.

6.14.6.4 La récolte ou la pêche hâtive peut être considérée comme une alternative envisageable en cas de menace supposée pouvant conduire à l'utilisation de substances interdites.

6.14.6.5 Le recours à des traitements prophylactiques avec des médicaments de synthèse ou produits chimiques d'une manière routinière est interdit.

6.14.6.6 La vaccination est autorisée si l'existence des maladies dans la région est manifeste et si l'on ne peut pas les combattre par d'autres techniques naturelles. Cela suppose toujours l'autorisation de l'organisme de certification. Les vaccinations mandatées par force de loi sont toutefois autorisées. Les vaccins manipulés génétiquement sont interdits.

6.14.6.7 L'addition dans l'eau et la ration de substances destinées à stimuler la croissance ou la production (y compris les antibiotiques, les coccidiostatiques et autres auxiliaires artificiels de stimulation de la croissance) ainsi que l'utilisation d'hormones ou autres substances analogues en vue de maîtriser la reproduction (par exemple, induction ou synchronisation des chaleurs) ou à d'autres fins, sont interdites. Toutefois, des hormones peuvent être administrées à un animal déterminé dans le cadre d'un traitement vétérinaire curatif. Dans un tel cas, l'animal doit suivre les règles prescrites en 6.14.6.2.

6.14.6.8 Le refus d'administrer un traitement approprié à une maladie afin de maintenir le statut biologique des populations n'est pas autorisé.

6.14.7 Conditions d'élevage

6.14.7.1 Des animaux aquatiques en mode de gestion biologique doivent être élevés dans un système de production sécuritaire et défini qui accommode la santé des animaux, leur comportement naturel et réduit au minimum le risque d'évasion. Les viviers, les cages ou les bassins doivent être de dimensions suffisantes afin de permettre aux poissons d'adopter un comportement identique ou similaire à celui qu'ils auraient en pleine nature, notamment avoir la capacité de se constituer en bancs.

L'eau doit provenir d'une source naturelle, d'un puit, d'un lac, d'un fleuve ou d'un secteur marin comportant un risque minimal de pollution. L'eau doit être recyclée dans les environnements où elle se fait rare. Afin de préserver les ressources en eau et éviter un pompage trop important, la recirculation est permise ainsi que l'utilisation de la bio-filtration.

La qualité de l'eau (température, pH, salinité, oxygène, les teneurs en ammonium, nitrates et phosphates) doit être conforme aux exigences naturelles de chaque espèce. L'oxygénation ou aération artificielle permanente est permise pour améliorer la qualité de l'eau. Il faut privilégier les moyens mécaniques à faible demande énergétique.

6.14.7.2 Les producteurs ne doivent pas induire la triploïdie chez les animaux peu importe le moyen artificiel retenu.

6.14.7.3 Les systèmes de production en eau ouverte doivent être placés et gérés de manière à réduire au minimum le risque de contact avec des substances interdites incluant la pollution environnementale.

6.14.7.4 Les poissons doivent être exposés à la lumière naturelle pour la plus grande partie de leur vie. Si la lumière artificielle est utilisée, la durée totale d'exposition ne doit pas dépasser seize (16) heures par jour.

- 6.14.7.5 La composition des matériaux de construction, ainsi que l'équipement servant à la production ne doit, en aucun cas, ni nuire à l'environnement ni contaminer les organismes aquatiques. Les matériaux de construction doivent être conformes aux réglementations fédérales et provinciales en vigueur et répondre aux exigences du CARTV. En ce sens, les matériaux de construction et équipements de production contenant des peintures et dont les matières premières ou des matériaux sont imbibés d'agents chimiques toxiques (exemples : peintures, vernis, autres matériaux contenant des agents synthétiques, etc.) sont interdits. Ceci inclut les agents anti-encrassant comme la peinture à base de cuivre utilisée pour réduire les salissures sur les filets.
- 6.14.7.6 La taille de l'enclos doit être appropriée aux besoins et caractéristiques propres à chaque espèce. Dans le cas d'un élevage qui se fait en mer, la cage marine la plus petite autorisée est de 100 m³.
- a. Pour la production biologique des carpes et autres espèces associées en polyélevage d'étangs, les étangs et bassins en terre, doivent avoir une profondeur moyenne minimale de 0,7m d'eau. Un nombre maximum de 4000 individus est autorisé par hectare d'étang.
 - b. Pour la production biologique des salmonidés en eau douce ou dans un lac, la densité d'élevage est au maximum de 30 kg/m³.
 - c. Pour la production biologique des salmonidés en eau de mer, la densité d'élevage est au maximum de 20 kg/m³.
 - d. Pour la production biologique des espèces bar - daurade - maigre - turbot, la densité maximale d'élevage en mer est de 25 Kg/m³. En zone terrestre, elle est de 35 kg/m³.
- 6.14.7.7 La production de poissons biologiques et de poissons non biologiques de la même espèce (production parallèle) est interdite, sauf si l'exploitant peut démontrer qu'il opère un système de gestion permettant d'éviter tout mélange entre la production biologique et non biologique.
- 6.14.7.8 Dans une exploitation en eau ouverte, les unités de production biologiques et non biologiques doivent être distantes d'au moins 300 m. S'il y a lieu, le bassin de production biologique doit toujours être en amont.
- 6.14.7.9 Dans les installations terrestres, une barrière physique doit être aménagée pour empêcher la circulation d'eau entre les unités non biologiques et biologiques. L'eau recyclée des bassins d'élevage non biologique ne peut servir pour alimenter des bassins biologiques.

6.14.7.10 Exception faite des exploitations en eau ouverte, les producteurs doivent accorder la priorité au recyclage des substances nutritives résiduelles produites par l'exploitation. Les déchets (débris d'aliments et fèces) résultant des opérations aquacoles doivent être utilisés comme fertilisant en agriculture biologique ou dans d'autres applications appropriées.

Les eaux de rejet doivent respecter la *Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., chapitre Q-2)* ou son équivalent ailleurs qu'au Québec.

6.14.7.11 Les équipements et ouvrages de production doivent être entretenus au moyen de méthodes mécaniques ou biologiques.

6.14.8 Identification des populations

Les producteurs doivent maintenir des registres suffisamment élaborés permettant de documenter l'origine, la ration d'alimentaire, les conditions de vie et, quand c'est nécessaire, les pratiques en matière de santé applicables à chaque groupe d'animaux aquatiques.

Les techniques d'identification doivent permettre de retracer les lieux de production ou de conditionnement des poissons. Chaque bac ou cageot, destiné au consommateur final ou devant subir un traitement ultérieur, doit porter une marque assurant la traçabilité du producteur et du lot. Les gros poissons doivent porter individuellement une marque assurant la traçabilité du producteur et du lot. Dans ce cas d'espèce, un scellé devra être apposé sur la bouche ou la branchie du poisson. La marque d'identification doit être conservée jusqu'à la dernière étape.

6.14.9 Récolte, transport, abattage, entreposage et transformation

6.14.9.1 Récolte

6.14.9.1.1 Les techniques de capture et de manipulation des poissons ou des populations de mollusques et crustacés doivent être choisies dans le but de causer le moins de stress physiologique ou de blessures corporelles possibles aux individus, et en préservant au mieux leur habitat naturel. Seules les manipulations essentielles doivent être effectuées afin de réduire au minimum tout risque de stress.

6.14.9.1.2 Les méthodes de capture/récolte doivent, autant que possible, être physiques ou mécaniques. L'utilisation des tranquillisants chimiques ou de fortes doses de CO₂ est interdite. De plus, l'utilisation de charges explosives ou de toxine paralysante (même d'origine végétale) est interdite.

6.14.9.1.3 La qualité des poissons, des mollusques et des crustacés doit être préservée en maintenant la

chaîne de froid de la récolte jusqu'au point de vente. Si utilisée, la glace doit être faite à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

6.14.9.2 Transport des animaux aquatiques vivants

- 6.14.9.2.1 Dans le but de minimiser le stress ou la souffrance, le transport doit se faire le plus rapidement possible. Les véhicules utilisés doivent être adaptés aux types d'organismes vivants qui sont transportés. Pour ce faire, l'organisme de certification veillera au respect de la qualité de l'eau (incluant la température, l'oxygène, etc.), la quantité d'eau, la densité des populations, vérifiera les précautions envisagées pour empêcher des fuites, la distance à parcourir et la durée relative au transport.

Exception faite des invertébrés (mollusques, crustacés et échinodermes tels oursins qui sont transportés à sec), cette durée de transport ne devrait pas dépasser 10 heures.

- 6.14.9.2.2 Pour conserver adéquatement les mollusques vivants, on doit les placer immédiatement après leur achat ou leur récolte, dans un contenant recouvert d'un linge humide. Ne pas les immerger dans l'eau, ni les entreposer dans un contenant fermé hermétiquement, ce qui les empêcherait de respirer. Les mollusques doivent être maintenus à une température variant entre 0 °C et 4 °C.

6.14.9.3 Abattage

- 6.14.9.3.1 L'abattage doit tenir compte de la physiologie, ainsi que de l'éthologie des organismes concernés et s'effectuer selon des codes éthiquement acceptables. Le processus d'abattage doit permettre de minimiser le niveau de stress des poissons avant l'opération tout en leur évitant toute forme de souffrance au cours de celle-ci. Les poissons ne doivent pas être abattus dans les viviers, les cages ou les bacs où vivent d'autres poissons.
- 6.14.9.3.2 Les techniques d'abattage doivent être approuvées par l'organisme de certification:
- La période après transport;
 - Le type d'abattoir ainsi que son aménagement ;
 - Le type et la qualité des équipements devant être utilisés;
 - Les zones et conditions de contacts entre les organismes vivants et les organismes morts.

6.14.9.4 Entreposage

6.14.9.4.1 Réfrigération

- L'entreposage doit satisfaire à la réglementation provinciale et fédérale en vigueur.
- Les poissons biologiques doivent être entreposés dans des chambres ou compartiments séparés et identifiés à cette fin.
- Un plan de rotation et de gestion systématique des stocks biologiques doit être mis au point pour éviter tout contact avec les produits non biologiques.

6.14.9.4.2 Congélation

- La congélation et la surgélation des poissons biologiques sont autorisées. Les techniques de congélation utilisées ne doivent pas contaminer les produits avec des substances interdites provenant du liquide cryogénique. Pour ce faire, les techniques ayant recours à l'air pulsé sont à favoriser. Cependant, les techniques par aspersion sont acceptables dans la mesure où elles n'utilisent pas des substances interdites dans les présentes normes.
- Les installations doivent satisfaire aux lois gouvernementales en vigueur. Les poissons biologiques doivent être entreposés dans des chambres ou compartiments séparés et identifiés à cette fin.
- Un plan de rotation et de gestion systématique des stocks biologiques doit être mis au point et maintenu.

6.14.9.5 Transformation

6.14.9.5.1 Les techniques de transformation doivent être conformes aux prescriptions édictées à la section 8 des normes biologiques de référence du Québec. Les seuls ingrédients d'origine non agricole et auxiliaires de transformation autorisés sont ceux qui sont inscrits aux sections A3.1 et A3.2 de l'annexe A.

6.14.9.5.2 Les techniques de lavage doivent assurer l'hygiène et la salubrité des locaux et des équipements de transformation. Les surfaces et équipements qui sont en contact avec les aliments doivent être rincés abondamment avec de l'eau potable afin d'éliminer tout résidu de produit de nettoyage et de désinfection utilisé lors des opérations de lavage. Les produits de lavage et de désinfection qui sont autorisés sont inscrits à la section A4.2 de l'annexe A.

7. Productions acéricoles

La fabrication du sirop d'érable ou de ses produits dérivés doit mettre en valeur la saveur caractéristique de l'érable. Les normes biologiques doivent être respectées à toutes les étapes du processus de fabrication du sirop d'érable, depuis l'entretien et l'aménagement de l'érablière, la collecte et l'entreposage de l'eau d'érable, en passant par la transformation de l'eau d'érable et le lavage et l'assainissement de l'équipement, jusqu'à l'entreposage du sirop d'érable et sa transformation en produits dérivés.

C'est pourquoi, les normes générales de production biologique s'appliquent intégralement à la production acéricole, y compris la tenue de registres, la disponibilité d'un plan détaillé de chaque érablière précisant les éléments suivants: l'emplacement de la cabane à sucre, des stations de pompage, des collecteurs principaux, ainsi que le nombre d'entailles par maître-ligne et les points cardinaux, l'historique de chaque érablière, un plan aérien global, etc.

Le producteur s'engage à respecter les règlements gouvernementaux en vigueur pour les produits de l'érable (LRQ, p. 29, a 40, chap.8). Ces règlements ont trait à la composition et à la qualité du produit, à la propreté des lieux, au classement, à l'inspection, aux contenants et aux emballages, à l'identification du produit, aux combustibles, etc.

7.1 Aménagement et entretien de l'érablière

7.1.1 Principe général

La production acéricole biologique se caractérise par des pratiques d'aménagement respectueuses de l'érablière et de son écosystème. L'aménagement et l'entretien doivent être axés sur la préservation de l'écosystème de l'érablière et sur l'amélioration de la vigueur du peuplement à long terme.

7.1.2 Diversité végétale

On doit favoriser la diversité des espèces végétales dans l'érablière, notamment les espèces compagnes de l'érable à sucre. Les essences compagnes de l'érable à sucre devraient représenter un minimum de 15 % du volume de bois de l'érablière. Ces espèces compagnes doivent être favorisées si elles représentent moins de 15 % du volume.

Il est interdit d'enlever systématiquement la végétation arbustive et herbacée, même si elle est très abondante. Une coupe partielle de cette végétation est autorisée pour l'aménagement de sentiers afin de faciliter les déplacements.

7.1.3 Éclaircies

Lorsqu'elles sont nécessaires ou encore exigées par le gestionnaire de la forêt, les éclaircies pratiquées dans l'érablière doivent être réduites au strict minimum tout en étant bien réparties sur l'ensemble de l'érablière. Pour les éclaircies plus importantes que celles prescrites dans les présentes normes, l'exploitant doit faire appel à un service professionnel qui respecte les normes d'éclaircies acérico-forestières telles qu'utilisées sur les terres du domaine public.

7.1.4 Protection des arbres

L'accès à l'érablière par les animaux d'une exploitation agricole (p. ex. bovins laitiers ou de boucherie, porcins ou cervidés d'élevage) est interdit en tout temps afin de préserver la diversité végétale et la croissance des jeunes arbres. L'ensemble du réseau principal de tubulures doit être installé de façon à éviter de blesser les arbres ou de nuire à leur croissance.

7.1.5 Fertilisation

Les amendements autorisés dans l'érablière sont la cendre de bois, la chaux agricole et les engrais naturels sans additifs de synthèse (ou tout autre produit apparaissant à la section A1.1 de l'annexe A).

7.1.6 Contrôle des ravageurs

La compréhension des mœurs des ravageurs qui nuisent à l'érablière ou à l'équipement acéricole, et la recherche de solutions harmonieuses sont les moyens de lutte à privilégier. Contre les rongeurs et autres ravageurs, les substances apparaissant aux sections A1.4 et A1.5 de l'annexe A, tout comme les pièges mécaniques et les pièges collants sont permis de même que les répulsifs naturels comme la pâte de cayenne ou de moutarde. Quand les populations sont trop importantes, on peut avoir recours à la chasse. Les poisons de toutes sortes sont interdits. Dans le cas de maladies ou d'insectes qui attaquent les érables, seuls les produits apparaissant aux sections A1.3 et A1.4 de l'annexe A peuvent être utilisés.

7.2 Régie de l'entaillage

7.2.1 Principe général

Les pratiques d'entaillage doivent faire en sorte de réduire au minimum les risques pour la santé et la longévité des arbres.

7.2.2 Diamètre et nombre d'entailles

Le tableau suivant indique le nombre maximal d'entailles qui peuvent être pratiquées sur un érable sain en fonction de son dhp (diamètre à hauteur de poitrine), c'est-à-dire, son diamètre mesuré à une hauteur de 1,3 mètre (4,265 pieds) au-dessus du niveau du sol. Aucun érable ne peut recevoir plus de 3 entailles.

Diamètre mesuré à une hauteur de 4,265 pieds (1,3 m) au-dessus du niveau du sol	Circonférence équivalente	Nombre maximal d'entailles
Moins de 20 cm	Moins de 63 cm	0
De 20 à 40 cm	De 63 à 125 cm	1
De 40 à 60 cm	De 126 à 188 cm	2
Plus de 60 cm	Plus de 189 cm	3

7.2.3 Profondeur et diamètre des entailles

La profondeur maximum des entailles est fixée à 4 cm sous l'écorce ou à 6 cm sur écorce. Le diamètre des entailles ne doit pas dépasser 11 mm.

Lorsqu'un arbre est malade, attaqué, dépérissant ou si ses entailles cicatrisent mal, la norme d'entaillage est alors plus stricte. Il faut réduire à 2 le nombre d'entailles par arbre là où la norme en permet 3, à 1 là où elle en permet 2. Il est alors interdit d'entailler lorsque le dhp est inférieur à 25 cm ($\sim 9^{7/8}$). Si les arbres d'une érablière sont généralement atteints, on peut procéder selon les normes d'entaillage habituelles mais en utilisant des chalumeaux à diamètre réduit ou s'abstenir d'entailler.

7.2.4 Désinfection de l'entaille et de l'équipement d'entaillage

L'emploi de tout type de germicide dans les entailles et sur l'équipement d'entaillage, y compris les pastilles de paraformaldéhyde ou l'alcool dénaturé (mélange d'alcool éthylique et d'acétate d'éthyle), est interdit. Si l'usage d'un produit désinfectant s'avère absolument nécessaire lors de l'entaillage, seul l'alcool éthylique de qualité alimentaire, appliqué par aspersion sur le chalumeau et dans l'entaille peut être autorisé.

7.2.5 Surentaillage et désentaillage

Le double entaillage, soit la pratique qui consiste à ré-entailler un arbre déjà entaillé dans une même saison, est interdit. Tous les chalumeaux doivent être retirés des arbres au plus tard 60 jours après la dernière coulée de l'année afin de permettre à l'arbre de se cicatriser.

Le rafraîchissement de l'entaille, c'est-à-dire le ré-entaillage de la même entaille en cours de saison de production, est permis si le diamètre de l'entaille n'est pas modifié.

7.3 Collecte et entreposage de l'eau d'érable

7.3.1 Principe général

L'équipement et les méthodes autorisés visent l'élaboration d'un produit transformé de la meilleure qualité possible. L'équipement doit être en bonne condition et utilisé selon les instructions du fabricant. Les normes s'appliquant aux réservoirs de stockage valent pour les citernes servant à transporter l'eau collectée jusqu'à l'évaporateur.

7.3.2 Chalumeaux

Seule l'utilisation de chalumeaux fabriqués de matériaux de qualité alimentaire est permise.

7.3.3 Collecte sous vide

Les éléments du système de collecte qui entrent en contact avec l'eau d'érable doivent être constitués de matériaux compatibles avec la

fabrication d'un produit alimentaire. Le niveau de vide à chaque entaille doit être d'un maximum de 67 727 kilopascals (20 pouces de mercure) en tout temps. Les pompes doivent être bien entretenues et l'huile usagée traitée de façon à ne présenter aucun danger pour l'environnement.

7.3.4 Récipients

Tout l'équipement venant en contact avec l'eau d'érable ou le concentré *et les filtrats*, tels que les bassins d'entreposage et les systèmes de raccords et de transport, doivent être fabriqués de matériaux compatibles avec la fabrication d'un produit alimentaire. Cette consigne s'applique aussi à la peinture qui les revêt, le cas échéant.

Tous les bassins utilisés doivent être faits de fibre de verre de qualité alimentaire, plastique de qualité alimentaire, de métal recouvert d'un enduit de qualité alimentaire ou d'acier inoxydable avec soudures TIG (métal sur métal) ou à l'étain argent. Les bassins faits d'acier inoxydable avec des soudures en étain/plomb sont tolérés jusqu'à leur remplacement.

7.3.5 Collecte au seau

Les seaux peuvent être en aluminium ou en plastique, mais pas en acier galvanisé. L'utilisation de couvercle sur les chaudières est obligatoire. Les normes s'appliquant aux bassins d'entreposage valent pour les réservoirs servant à transporter l'eau prélevée dans les seaux jusqu'au lieu de bouillage.

7.4 Transformation de l'eau d'érable en sirop

7.4.1 Principe général

L'eau d'érable est susceptible d'absorber les odeurs avec lesquelles elle entre en contact au cours de sa transformation. Il faut donc veiller à ne pas dénaturer le produit durant cette étape. C'est pourquoi l'usage de toute technologie susceptible d'altérer les qualités intrinsèques du produit est interdit.

7.4.2 Filtration de l'eau d'érable

L'eau d'érable doit être filtrée avant sa transformation. Cette filtration ne doit pas modifier les qualités inhérentes de l'eau d'érable.

7.4.3 Stérilisation de l'eau d'érable

La stérilisation de l'eau d'érable avant sa conversion en sirop est interdite, que ce soit par traitement aux rayons ultraviolets ou par l'ajout d'un quelconque produit.

7.4.4 Osmoseur et membranes

La technique de l'osmose inverse est permise. Seules les membranes d'osmose inversée ou de nanofiltration (ultra-osmose) sont autorisées. La fiche technique des membranes doit être disponible au moment de

l'inspection. Hors saison, les membranes des osmoseurs doivent être entreposées dans un contenant hermétique, avec du filtrat, à l'abri du gel. Pour prévenir les moisissures, l'ajout de MTBS (métabisulfite de sodium) est permis. La membrane devra alors subir, avant le printemps suivant, un rinçage avec un volume d'eau équivalant à la capacité horaire de la membrane (p. ex. 600 gallons d'eau pour une membrane de 600 gallons à l'heure). Le lavage et l'entreposage hors site (p.ex. chez le fournisseur de membranes) doivent être documentés et faire l'objet d'une garantie de conformité personnalisée, au nom de l'érablière, signée par le tiers offrant le service et précisant les produits utilisés pour le lavage et l'entreposage des membranes.

7.4.5 Évaporateur

Les plateaux d'évaporation (bassins de bouillage, casseroles ou « pans ») doivent être faits en acier inoxydable. Les soudures de ces casseroles doivent être faites au TIG (métal sur métal) ou à l'étain argent.

Les casseroles en acier galvanisé, en cuivre, en aluminium ou en acier étamé (fer blanc) et celles en acier inoxydable avec des soudures en étain/plomb ne sont pas autorisées.

Les combustibles permis sont le bois et l'huile de chauffage. Les huiles usagées peuvent être utilisées comme combustible principal ou d'appoint pour l'évaporateur si l'entreprise possède les permis nécessaires à ce type d'utilisation. Il faut contrôler la qualité de l'air et de l'environnement dans la salle d'évaporation, mais l'usage de systèmes d'introduction d'air (aérateurs) est interdit.

7.4.6 Antimousse

Les seuls agents antimousse autorisée sont le bois d'érable de Pennsylvanie (bois barré ou *Acer pennsylvanicum*) et toutes les huiles végétales certifiées biologiques sauf celles provenant du soya, des arachides, des noix ou des graines de sésame à cause de leurs effets potentiellement allergène.

7.4.7 Filtration du sirop

La poudre de silice, la poussière d'argile et la terre diatomée sont les seules matières acceptées dans le filtre-presse servant à la filtration du sirop fini.

7.4.8 Conteneurs temporaires

Le *sirop d'érable* non destiné à la consommation immédiate doit être stocké dans des conteneurs de matériaux de qualité alimentaire qui n'altèrent pas la composition chimique et la qualité du sirop. Les conteneurs autorisés sont les barils en acier inoxydable, en fibre de verre, en plastique de qualité alimentaire, ou en métal recouvert d'un enduit de qualité alimentaire à l'intérieur.

Tous les types de baril devront être marqués d'un numéro unique, consigné dans le cahier de régie du producteur, ainsi que de la date de remplissage du conteneur.

7.4.9 État des stocks entreposés

L'exploitant doit, au cours du mois qui suit la dernière récolte, faire parvenir au bureau de l'organisme de certification, les données suivantes sur les quantités de sirop :

- quantités produites durant l'année courante,
- quantités provenant des années antérieures et entreposées,
- quantités vendues à des clients directs.

Si des stocks de sirop sont invendus lorsque les opérations annuelles ont pris fin, l'exploitant s'assurera de mettre en place toutes les mesures nécessaires pour conserver la qualité de son produit durant la période d'entreposage.

7.5 Nettoyage de l'équipement utilisé en vue de la préparation du sirop

L'équipement faisant partie du système de fabrication du sirop doit être lavé avec de l'eau potable, lors du nettoyage et du rinçage.

S'il est nécessaire d'avoir recours à un produit désinfectant, l'exploitant doit toujours suivre les instructions du fabricant du produit utilisé concernant les concentrations à utiliser pour la désinfection ou pour l'assainissement.

Bien que certains assainisseurs s'utilisent sans étape de rinçage, on doit *toujours* rincer abondamment les surfaces et les tubulures après l'étape d'assainissement afin d'éviter la présence de résidus dans les aliments.

7.5.1 Système de collecte de l'eau d'érable, tubulure et réservoirs

Tout intervalle de production doit être précédé ou suivi d'un lavage du système de collecte, de la tubulure et des réservoirs. Lorsqu'en plus du lavage, l'exploitant doit procéder à une opération d'assainissement ou de désinfection, les produits autorisés sont :

- En saison : l'hypochlorite de sodium suivi d'un rinçage à l'eau potable ou au filtrat pour tous les équipements sauf la tubulure;
- Hors saison : l'hypochlorite de sodium ou la sève fermentée pour l'ensemble de l'équipement suivi d'un rinçage à l'eau potable, au filtrat ou à la sève.

Tout autre produit, y compris ceux à base d'acide phosphorique, est interdit.

7.5.2 Membrane de l'osmoseur

Le nettoyage de l'appareil et des membranes doit se faire uniquement à l'aide du filtrat, en respectant le temps et la température recommandée par le fabricant de l'appareil. Si une mesure de la perméabilité à l'eau pure (PEP) de la membrane révèle une efficacité inférieure à 85 % de l'efficacité contrôlée en début de saison, l'usage de la soude caustique (NaOH) est autorisée pour le nettoyage. Après un lavage au NaOH, le volume d'eau propre utilisée pour le rinçage de l'appareil doit être égal ou supérieur à 40

fois le volume mort résiduel de l'appareil, soit le volume contenu dans l'appareil et ses composantes une fois l'appareil vidé complètement. Les relevés et les calculs journaliers d'efficacité doivent être consignés dans un registre. La disposition de l'eau de rinçage de la membrane devrait être faite d'une façon respectueuse de l'environnement. Le traitement des membranes à l'acide citrique est permis hors saison.

7.5.3 Évaporateur

Cet équipement peut être lavé à l'eau potable en tout temps. À la fin de la saison, l'usage du vinaigre (acide acétique) ou de la sève fermentée est autorisé.

8. Préparation des aliments

8.1 Généralités

- 8.1.1 L'intégrité du produit biologique doit être maintenue tout au long du processus de transformation. À cet effet, il convient d'utiliser des techniques convenant au caractère spécifique des ingrédients.
- 8.1.2 Les méthodes de préparation doivent faire l'objet d'un protocole strict qui doit être respecté.
- 8.1.3 L'utilisation de micro-ondes et l'irradiation (rayons ionisants) des ingrédients ou des produits biologiques sont interdites.
- 8.1.4 La manipulation des produits biologiques sur les lieux de préparation doit se faire selon des méthodes visant à prévenir tout contact avec des substances interdites dans ces normes.
- 8.1.5 Les ingrédients majeurs des produits biologiques doivent être produits selon les normes biologiques. Un produit ne peut contenir, à la fois, le même ingrédient sous une forme biologique et non biologique.
- 8.1.6 Les ingrédients biologiques doivent tous avoir été certifiés par un organisme accrédité ou dont le programme de certification a été reconnu par le CARTV.

Note : à partir de la date d'entrée en vigueur du Règlement canadien sur les produits biologiques, les organismes de certification devront avoir été désignés par l'Agence Canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

- 8.1.7 Les ingrédients de provenance agricole et certains additifs alimentaires non disponibles sous forme certifiée biologique sont considérés comme des ingrédients secondaires et doivent être remplacés par des équivalents biologiques dès qu'ils deviennent disponibles.

Les ingrédients secondaires comprennent notamment :

- les produits agricoles non disponibles sous forme biologique pourvu qu'ils ne soient pas issus d'organismes génétiquement modifiés;
- les ingrédients d'origine non alimentaire mentionnés aux sections A3.1 et A3.2 de l'annexe A;

- les agents épaississants, les colorants et les aromatisants dérivés exclusivement de source végétale ou animale;
- les aromates, les épices et les condiments non traités;
- les organismes de fermentation.

8.2 Locaux et équipements

8.2.1 Les locaux et l'équipement des établissements de transformation doivent respecter toutes les règles et mesures d'hygiène garantissant l'innocuité des aliments. Des mesures doivent être mises en place pour empêcher la contamination ou la détérioration des aliments tout au long de la préparation.

Les établissements doivent mettre en place un programme d'assainissement des locaux et de l'équipement conforme aux exigences gouvernementales.

8.2.2 L'équipement et les surfaces en contact avec les aliments doivent être faits des matériaux inertes et approuvés pour un usage alimentaire.

8.2.3 Les lubrifiants utilisés dans l'entretien de l'équipement doivent être approuvés pour usage en préparation alimentaire.

8.2.4 Un double rinçage à l'eau potable doit suivre les opérations de lavage et de désinfection de l'équipement et des surfaces en contact avec les aliments afin de s'assurer d'éliminer tout résidu de produit de nettoyage.

8.2.5 Les entreprises qui utilisent les mêmes installations pour la manipulation de produits issus de l'agriculture biologique et de l'agriculture non biologique devront démontrer leur capacité physique et administrative d'assurer une séparation adéquate des produits. Concernant la séparation physique des produits, il est nécessaire :

- D'effectuer un nettoyage de l'équipement de transformation, de transport et d'entreposage avant de passer à un intervalle de production biologique ;
- D'identifier clairement les lieux et l'équipement d'entreposage réservé aux produits biologiques.

8.3 Procédés de transformation

8.3.1 Les méthodes de transformation devraient être mécaniques, physiques ou biologiques (p. ex. fermentation, fumage) et réduire le plus possible l'emploi d'ingrédients et d'additifs d'origine non agricole (section A3.1 de l'annexe A). Les additifs et auxiliaires de fabrication ne peuvent être ajoutés à un produit que pour les raisons suivantes :

- En maintenir la valeur nutritionnelle;
- En améliorer la conservation naturelle ou la stabilité;
- Le doter d'une composition, d'une consistance et d'une apparence qui permettront de ne pas décevoir le consommateur en ce qui concerne sa nature, sa substance et sa qualité, ceci à la condition :

- qu'il ne soit pas possible d'obtenir un produit similaire sans le recours à un tel additif ou auxiliaire de fabrication;
- qu'il ne contienne aucune autre substance interdite par le présent cahier de normes.

8.3.2 La transformation du sirop d'érable en produits dérivés (beurre d'érable, sucre, tire, etc.) doit être effectuée selon les procédés qui respectent les exigences relatives à la transformation biologique. Aucun autre produit ne doit être ajouté au sirop ou aux autres produits de l'érable pendant leur transformation pour en améliorer le goût, la texture ou l'apparence. On peut utiliser des cornets si ceux-ci représentent moins de 5 % du poids du produit final et s'ils sont garantis sans OGM.

8.3.3 Dans le cas particulier des fruits et des légumes, toute méthode utilisée pour valoriser la présentation visuelle (p. ex. le cirage, la brumisation, etc.) doit être compatible avec les présentes normes et ne pas faire appel à des substances interdites.

8.3.4 Il est interdit d'ajouter des sulfites ou des nitrates et nitrites à quelque étape de la préparation des aliments biologiques, sauf pour les exceptions suivantes qui font alors l'objet d'un étiquetage spécifique (voir section 9.3.2) :

- Dans le cas de la fabrication du vin et des boissons alcoolisées où il est permis de recourir aux sulfites;
- Pour certains produits de charcuterie où le recours aux nitrites et nitrates devient impératif.

Une liste détaillée des additifs et des auxiliaires de fabrication autorisés ainsi que des procédés permis est annexée aux présentes normes de référence (Section A3.1 et A3.2 de l'annexe A).

8.4 Lutte antiparasitaire

8.4.1 Il est possible d'éviter les parasites en adoptant de bonnes pratiques de fabrication. La lutte antiparasitaire devrait être essentiellement préventive, par l'emploi de méthodes visant à perturber ou à supprimer l'habitat des organismes nuisibles et à leur interdire l'accès aux installations. Un traitement curatif faisant appel à des produits antiparasitaires doit dès lors être considéré comme un dernier recours.

8.4.2 Les solutions recommandées aux problèmes reliés à la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs sont la mise en place de barrières physiques, l'émission d'ultrasons ou de sons, l'émission de lumière ou de lumière ultraviolette. Les solutions autorisées sont les pièges (y compris les appâts statiques et les appâts sexuels), le contrôle de la température, le contrôle de l'atmosphère et l'utilisation de diatomées. De plus, les autres produits mentionnés à la section A4.2 de l'annexe A peuvent être utilisés dans les installations de manutention, de stockage, de transport ou de transformation à condition qu'ils n'entrent pas en contact avec les produits biologiques ou les matériaux d'emballage.

8.4.3 Les traitements réglementés sont la fumigation des locaux et des installations d'entreposage. La fumigation doit être soumise à l'autorisation de l'organisme de certification. L'organisme de certification doit être avisé par écrit de chaque fumigation, suffisamment à l'avance pour pouvoir la faire superviser par un inspecteur, s'il le juge nécessaire. Aucun aliment biologique ou ingrédient brut ne doit être présent dans les locaux ou les installations d'entreposage pendant la fumigation. Les produits alimentaires devront être retirés des lieux pendant la fumigation pour une période minimale de 72 heures (trois (3) jours). La fumigation devra être effectuée par une entreprise spécialisée afin de minimiser les erreurs. Les détails de l'intervention, incluant la date, la nature du produit employé et l'adresse de l'entrepreneur devront être consignés aux registres. On pourra demander un contrôle de la présence de résidus avant la réintroduction de produits biologiques suivant la fumigation. Une stratégie d'action devra être mise au point, visant à exclure ou à réduire au minimum le recours à cette technique.

8.4.4 Les traitements interdits sont l'irradiation, la fumigation des aliments ou de leurs composantes brutes et la fumigation des installations de production et d'entreposage à l'oxyde d'éthylène ou au lindane (DDT).

La fumigation au dioxyde de carbone (CO_2) en présence ou non des aliments est autorisée.

8.5 Matériaux d'emballage

8.5.1 Les matériaux d'emballages doivent être de qualité alimentaire, propres, convenant à l'utilisation prévue et ne doivent pas contaminer les aliments. Dans la mesure du possible, les matériaux d'emballage seront recyclables ou retournables. Le suremballage doit être évité.

D'une manière générale, les matériaux prohibés sont le plomb, le PVC et les autres matières plastiques chlorées.

8.6 Formation du personnel

8.6.1 Les employés qui travaillent directement à la préparation des aliments biologiques doivent recevoir une formation appropriée en relation avec leurs tâches dans le système mis en œuvre par l'entreprise.

8.6.2 Les catégories d'employés et les postes assujettis à la formation doivent être désignés et doivent comprendre toutes les personnes susceptibles d'altérer l'intégrité biologique des produits dans le cadre de l'exécution de tâches.

8.6.3 La présentation des séances de formation doit répondre aux exigences minimales suivantes :

- a) Les séances de formation doivent être présentées par du personnel compétent dans le domaine;
- b) La participation du personnel à ces séances doit être consignée dans un registre;
- c) Le contenu du programme doit permettre aux participants de perfectionner leurs compétences et de rester à jour d'une année à l'autre.

9. Étiquetage, publicité, matériel de présentation et documents commerciaux

Les règles qui suivent doivent être observées par toutes les entreprises qui produisent ou préparent des produits agricoles et alimentaires biologiques en vue de les vendre en leur nom et sous leur propre marque.

9.1 Indications relatives aux modes de production biologique

9.1.1 Un produit sera considéré comme portant des indications relatives aux modes de production biologique lorsque l'étiquette, la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes suivants (ou leurs diminutifs) :

- « biologique »;
- « organique »;
- « écologique »;
- « biodynamique »;
- tout terme similaire ou abrégé incitant les marchands de détail ainsi que les consommateurs à comprendre par inférence qu'il s'agit d'un produit issu de l'agriculture biologique.

9.1.2 Le paragraphe 9.1.1 ne s'appliquera pas lorsque ces termes n'ont manifestement rien à voir avec la méthode de production (p. ex. maison écologique).

9.2 Inscriptions obligatoires et mentions interdites sur les étiquettes

9.2.1 Tous les produits certifiés dont l'étiquetage fait mention du terme biologique doivent être identifiés correctement avant d'être offerts en vente. Les éléments d'information qui doivent apparaître à la fois sur l'étiquette attachée à l'emballage du produit et sur tous les documents commerciaux afférents, en sus de ceux exigés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, sont les suivants :

- a) l'identification de l'entreprise (nom ou code d'identification) à laquelle a été délivrée par un organisme accrédité, un certificat de conformité biologique pour la production ou la plus récente opération de préparation (selon celle qui s'applique), effectuée en vue d'obtenir le produit certifié;
- b) le nom commercial du certificateur (qu'il s'agisse du nom au complet ou de l'acronyme) auquel est assujetti l'opérateur, inscrit de façon claire et lisible;
- c) le numéro de lot, lorsque cela s'applique;

- d) le nom du pays ou territoire d'origine du produit, lorsque ce dernier n'a été ni produit ni transformé au Québec, malgré le fait qu'il y soit emballé et étiqueté.

Note explicative

L'identification du pays d'origine s'applique à tout produit de type mono ingrédient qui est remballé (ex. raisins secs de Grèce) ou ré-embouteillé (ex. huile d'olive d'Espagne) tel qu'importé, sans que sa composition n'ait été modifiée ou qui n'a pas été mélangé (en fonction d'une recette) avec d'autres ingrédients par l'opérateur québécois. Lorsqu'un produit de type multi-ingrédient a fait l'objet d'un mélange à l'étranger, avant d'être simplement remballé tel quel par l'opérateur québécois, le nom du pays où a été effectué le mélange original doit apparaître sur l'étiquette du produit.

- 9.2.2 Il est interdit d'inscrire les mentions suivantes à la fois sur l'étiquette attachée à l'emballage du produit et sur les tous les documents commerciaux afférents :

- a) Toute indication alléguant qu'un aliment ne contient aucun ingrédient issu du génie génétique (OGM), sauf si des tests indépendants viennent l'attester et qu'il s'agit d'un produit composé d'un ou plusieurs ingrédients dont des versions équivalentes peuvent être produites sous forme de cultures génétiquement modifiées, dont la liste officielle est publiée sur le site Web de Santé Canada:

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index_f.html

- b) Le terme « biologique » ou l'un des synonymes mentionnés à 9.1.1 apposé sur le panneau principal de l'emballage lorsque le produit contient moins de 95 % d'ingrédients biologiques provenant de l'agriculture biologique.
- c) Toute indication apposée sur l'étiquette (autre que la liste des ingrédients) qui allègue que le produit contient des ingrédients biologiques lorsque le produit contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques provenant de l'agriculture biologique.
- d) Le logotype de l'organisme qui a vérifié le produit lorsque celui-ci contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques.
- e) Les indications comme produit en phase de transition vers la culture biologique ou tout autre libellé semblable faisant référence à la transition ou à la conversion.

9.3 Étiquetage des produits composés d'ingrédients d'origine biologique

- 9.3.1 Pour qu'un produit puisse porter le label « biologique », il faut qu'au moins 95% de ses ingrédients d'origine agricole ou aquacole proviennent d'entreprises qui détiennent, pour chacun de leurs produits, un certificat de conformité biologique attribué par un certificateur agréé (accrédité ou reconnu) par le CARTV.

9.3.2 Lorsque des produits certifiés sont composés de moins de 100 % d'ingrédients d'origine biologique, les personnes qui les commercialisent doivent respecter les règles d'étiquetage suivantes, dont un sommaire est publié sous forme de tableau, à l'annexe B:

- a) La mention sur l'étiquette qu'un produit est « biologique » est réservée uniquement aux produits certifiés contenant au moins 95 % d'ingrédients (en poids ou en volume, eau et sel exclus) provenant de l'agriculture biologique ou de l'aquaculture. Font exception à cette règle :
 - Le vin et les boissons alcoolisées dont les opérations de préparation (vinification, etc.) ont été contrôlées par un certificateur accrédité, et auxquels des sulfites ont été ajoutés : l'étiquette apposée sur les contenants de ces produits doit porter la mention « vin issu de raisins biologiques » lorsqu'il s'agit de vin, ou une mention équivalente, lorsqu'il s'agit d'autres boissons alcoolisées.
 - Les produits alimentaires dont le procédé de transformation requiert impérativement l'addition de sulfites, nitrates ou nitrites : ceux-ci doivent porter la mention « fait avec tel ingrédient ou tel groupe d'aliments biologiques ».
- b) La mention «contient X % d'ingrédients certifiés biologiques» est obligatoire sur l'emballage des produits certifiés contenant de 70 % à 95 % d'ingrédients en provenance de l'agriculture ou de l'aquaculture biologique.
- c) L'allégation concernant la nature biologique de certains ingrédients d'un produit est autorisée dans la liste d'ingrédients en autant qu'un même ingrédient ne se retrouve pas à la fois sous une forme biologique et sous une forme non biologique dans le produit.
- d) Lorsque le contenu d'un produit n'est pas à 100 % biologique, la liste des ingrédients doit permettre de différencier clairement les ingrédients biologiques de ceux qui ne le sont pas. Cependant, les ingrédients biologiques doivent être mentionnés dans un format, une couleur et un style de caractère similaires à ceux utilisés pour énumérer les ingrédients d'origine agricole non biologique. Enfin, tous les additifs et les auxiliaires de transformation qui subsistent dans le produit doivent figurer dans la liste des ingrédients.
- e) La liste d'ingrédients doit faire l'énumération de tous les ingrédients, par ordre de poids. Tous les additifs et les auxiliaires de transformation doivent également figurer à côté des ingrédients. Les ingrédients d'origine agricole ou aquacole non biologiques doivent être désignés comme tels. Il est inadmissible de dissimuler la présence d'ingrédients non autorisés par une déclaration de composition trop globale.
- f) Lorsque des herbes et des épices constituent moins de 2 % du poids total du produit et ne sont pas énumérées individuellement, elles doivent faire partie de la liste sous la mention « herbes » ou « épices ».

Le cas échéant, l'inspecteur de l'organisme de certification doit pouvoir prendre connaissance du mélange réel et complet.

- 9.3.3 Tout produit fini dont l'étiquette fait mention du terme « biologique » ou de l'un de ses dérivés sur l'un de ses panneaux doit aussi afficher lisiblement, sur l'emballage, le nom (dénomination sociale) de l'organisme qui a certifié le produit. Il s'agit alors de l'organisme qui a délivré le certificat de conformité (pour un produit contenant plus de 70% d'ingrédients) ou l'attestation de vérification (pour un cosmétique ou produits de soins personnels), à l'exploitant qui a mené à terme la plus récente opération dont est issu ce produit.

La présence, sur l'étiquette du produit fini, de tout logo indiquant la conformité à la norme, du logotype et des coordonnées de l'organisme de certification est optionnelle pour tout produit composé de 70 % d'ingrédients biologiques ou plus. Elle est interdite pour les produits non admissibles à la certification biologique tels que ceux contenant moins de 70% d'ingrédients biologiques, les cosmétiques et produits de soins personnels, pour lesquels une simple attestation de vérification a été délivrée par le certificateur, ou encore les intrants et les services qui font strictement l'objet d'une approbation de la part d'un certificateur.

9.4 Étiquetage des fruits et légumes par les exploitants

- 9.4.1 Les denrées périssables, telles que les fruits et les légumes certifiés, qui sont expédiées en vue de leur vente doivent être étiquetées à l'unité (grâce à des autocollants ou autres) par l'exploitant qui détient le certificat de conformité biologique pour ces produits.
- 9.4.2 Lorsque la nature des produits ne permet pas qu'ils soient étiquetés individuellement (p. ex. les raisins), c'est l'unité de vente (grappe de raisin, pomme de brocoli, botte de persil, etc.) qui doit être munie d'une étiquette.
- 9.4.3 L'exploitant qui détient le certificat doit inscrire son nom (ou code d'identification attribué par le certificateur) de même que le nom du certificateur sur toute étiquette attachée directement à des fruits, des légumes et à d'autres denrées en l'état.
- 9.4.4 Dans les cas exceptionnels où aucune étiquette ne serait apposée sur les fruits ou légumes récoltés, ceux-ci doivent alors être emballés sous la responsabilité du détenteur du certificat et dans un contenant sur lequel va se trouver l'étiquette. Celle-ci doit alors inclure tous les renseignements exigés à l'article 9.2.1.

9.5 Indications concernant les intrants et les services approuvés par un certificateur

- 9.5.1 Lorsqu'un intrant (au sens de l'article 3.3.1 de la partie 1 des présentes normes) a été approuvé par un certificateur accrédité, la seule mention autorisée dans la publicité, l'étiquetage, la présentation ou les documents commerciaux les concernant est la suivante : « approuvé pour l'agriculture ou la transformation biologique » suivie uniquement du nom du certificateur sans aucun logo ou sceau de conformité.

- 9.5.2 Lorsqu'un service (au sens des articles 3.3.2 et 3.3.3 de la partie 1 des présentes normes) a été approuvé par un certificateur, la seule mention autorisée dans la publicité et les documents commerciaux les concernant est la suivante: « approuvé pour (identification du type de service) biologique » suivie uniquement du nom du certificateur, sans aucun logo ou sceau de conformité.

9.6 Publicité, matériel de présentation et documents commerciaux

- 9.6.1 Les renseignements obligatoires ou les allégations acceptables sur l'étiquette d'un aliment peuvent aussi être utilisés dans la publicité. Les renseignements inacceptables sur les étiquettes sont généralement aussi inadmissibles dans les messages publicitaires.
- 9.6.2 L'usage du terme « biologique » ou de l'expression « certifié biologique » ainsi que de tout autre terme dérivé pour identifier le type d'opération (exemples : culture biologique, élevage biologique, cuisine biologique, etc.) pratiqué par une entreprise, n'est permis dans la publicité et le matériel de présentation, que lorsque l'ensemble des produits issus de cette opération sont certifiés conformes au cahier des charges applicable à cette catégorie de produits.

10. Entreposage, conservation, transport et manutention des animaux

De façon à maintenir leur intégrité, les produits issus de la culture biologique doivent respecter les normes biologiques à chaque étape du parcours qui les mène du lieu de la récolte jusqu'aux points de vente aux consommateurs. C'est pourquoi les certificateurs doivent s'assurer que les opérations de transport, d'entreposage et de conservation respectent les règles suivantes.

10.1 Produits biologiques non emballés

- 10.1.1 On doit s'assurer que les produits biologiques non emballés ne sont pas mélangés avec des produits autres que biologiques. C'est pourquoi ils ne peuvent être ni transportés, ni entreposés ensemble.

Si cela est impossible, il faut assurer une séparation physique adéquate des récoltes biologiques et des récoltes non biologiques.

- 10.1.2 Les installations servant à entreposer des produits biologiques non emballés doivent être situées nettement à l'écart des installations pour les produits non biologiques et être réservées uniquement à ceux-ci (avec une signalisation claire à cet effet). Les lieux et l'équipement (p. ex. les silos élévateurs, les vis, etc.) doivent être propres, convenir aux denrées entreposées et être exempts de tout résidu de produit non biologique. Avant de stocker les produits dans un poste d'entreposage, on doit s'assurer que celui-ci est libre de toute trace de pesticides utilisés lors de traitements antérieurs.
- 10.1.3 Les lieux d'entreposage doivent être libres de parasites (insectes, rongeurs, champignons, etc.) et doivent être adaptés aux denrées conservées. Ils doivent être soigneusement nettoyés par des moyens convenant aux

denrées entreposées et conformes aux présentes normes. La lutte antiparasitaire doit être effectuée conformément à la section 8.4 des présentes normes.

- 10.1.4 Tous les transporteurs de produits non emballés doivent être approuvés par le certificateur du produit, en fonction de son équipement et de ses méthodes de transport. Lorsque le transporteur ne détient pas déjà une attestation d'approbation valide émise par un certificateur accrédité, il revient à l'exploitant qui expédie des produits biologiques non emballés de déclarer à son certificateur tout transporteur dont il retient les services de façon ponctuelle, et de s'assurer que celui-ci respecte les exigences mentionnées à l'article 10.1.5.
- 10.1.5 Le moyen de transport doit être approprié pour le produit transporté. Tout l'équipement, les véhicules, et les conteneurs *doivent être inspectés* avant le chargement afin de s'assurer qu'ils sont propres, qu'ils n'ont subi aucune fumigation et qu'ils sont exempts de tout résidu non biologique ou de toute autre matière susceptible de contaminer le produit. Les surfaces des contenants d'entreposage pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires ou des aliments pour le bétail ne doivent être recouvertes que de revêtements ou de peintures approuvés pour utilisation en présence d'aliments.
- 10.1.6 L'entreprise qui réceptionne les denrées non emballées doit obtenir un connaissance du transporteur qui les a livrées à ses installations. Ce document doit être conservé au dossier pendant la période prescrite.

10.2 Produits biologiques emballés de façon provisoire

- 10.2.1 Les conteneurs servant au stockage ou au transport de produits biologiques non encore transformés et conditionnés dans leur emballage final doivent afficher les renseignements suivants :

- le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit;
- le nom du produit;
- le numéro de lot;
- le caractère biologique du produit;
- le nom du certificateur de ce produit.

Les documents qui les accompagnent doivent inclure cette information de même qu'une preuve de certification émise par le certificateur (attestation ou certificat de transaction).

- 10.2.2 Lorsque des produits biologiques ont été conditionnés dans des emballages scellés et clairement étiquetés, ils peuvent alors être transportés et entreposés avec des produits autres que biologiques.
- 10.2.3 L'emballage utilisé pour le transport doit être conforme aux normes d'emballage du cahier des normes. Les colis doivent être clairement identifiés.

10.3 Animaux vivants

- 10.3.1 Le transport des animaux vivants doit se faire dans le calme et sans violence de façon à éviter le stress, les blessures et la souffrance.
- 10.3.2 L'utilisation de stimulants électriques ou de tranquillisants est interdite en rapport avec le transport des animaux.
- 10.3.3 L'organisme de certification pourra déterminer des conditions spécifiques et un temps maximum de transport.

10.4 Conservation

- 10.4.1 Outre l'entreposage classique à température ambiante, les modes de réfrigération suivants sont généralement acceptables : conteneurs réfrigérés munis d'instruments de contrôle des températures; glace faite d'eau potable; atmosphère contrôlée ou modifiée (CO₂, O₂ et N₂).
- 10.4.2 La surgélation est admise comme mode de conservation des aliments.

11. Critères d'inclusion sur la liste des substances permises

Une liste des substances permises en production biologique ne pourra jamais être complète. Le Conseil verra, au besoin, à modifier la liste en fonction des progrès technologiques, tant en production agricole qu'en transformation des produits agroalimentaires sur la recommandation du Comité des normes biologiques. Les critères suivants pourront permettre au Conseil d'évaluer la pertinence d'ajouter ou non un nouvel intrant à la liste.

11.1 Le produit est-il nécessaire?

L'inclusion de tout nouveau produit dans la liste doit être dictée par un besoin, par une nécessité. Il faudra donc vérifier si les méthodes de remplacement déjà reconnues dans les pratiques courantes en agriculture biologique se sont révélées inefficaces. L'évaluation de la pertinence pourra se faire en fonction des possibilités d'amélioration des rendements et de la qualité, d'une meilleure protection des milieux naturels et des écosystèmes, et de l'incidence potentielle sur la santé des humains et des animaux.

L'usage d'un intrant pourra donc être restreint en fonction :

- a) d'une production déterminée;
- b) d'une région précise;
- c) de conditions propres à la culture (p. ex. le nombre de kg à l'hectare);
- d) du mode d'application particulier du produit (p. ex. usage foliaire).

11.2 Origine et mode de production de la substance

Le produit doit être d'origine :

- a) naturelle et renouvelable (végétale ou animale).
- b) minérale.
- c) non naturel puisque synthétisé par voie chimique, mais ayant la même identité moléculaire qu'un produit naturel (p.ex. l'acide acétique, l'alcool, la vitamine A, une phéromone).

La collecte ou le minage des substances d'origine ne doit pas compromettre l'équilibre naturel des espèces dans les régions de récoltes.

Lorsque plusieurs sources de produits sont disponibles, on devra accorder la priorité aux produits issus de ressources renouvelables, puis aux produits de source minérale et, enfin, aux produits synthétisés ayant la même structure moléculaire.

Les substances d'origine naturelle ou minérale peuvent subir les types de transformation suivants :

- a) par procédés mécaniques;
- b) par procédés physiques;
- c) par transformation enzymatique;
- d) par l'action de microorganismes (p. ex. la fermentation, le compostage).

La transformation chimique ne pourra être acceptée que dans des situations particulières.

11.3 Environnement

L'usage des intrants acceptables ne doit pas être dommageable pour l'environnement (plantes, animaux et micro-organismes). De plus, un intrant acceptable ne doit comporter aucun risque de contamination de la nappe phréatique, de l'air ou des sols. L'évaluation environnementale devra examiner les phases de la production de l'intrant, son utilisation, de même que l'étendue de la période de dégradation. Le produit devra donc posséder les caractéristiques suivantes :

- a) Biodégradation
Les intrants acceptables doivent pouvoir se biodégrader au CO_2 ou H_2O , ou encore retourner à leur forme minérale initiale. Les intrants² non naturels présentant une haute toxicité pour les organismes non ciblés ne doivent pas avoir une demi-vie supérieure à cinq jours.
- b) Toxicité pour les organismes non ciblés

Les intrants acceptables qui pourraient être toxiques pour des organismes non ciblés doivent être assortis de restrictions d'utilisation (p. ex. taux d'utilisation, distance des eaux de surface, type d'épandage, etc.).

c) Toxicité à long terme

Aucun intrant qui risque de se concentrer dans les organismes ou les tissus ou qui est susceptible de subir des mutations ou qui présente des caractéristiques mutagènes ou cancérogènes n'est acceptable.

11.4 Effets sur la santé

Les intrants acceptables ne doivent présenter aucun risque pour la santé humaine à chacune des étapes de production et d'utilisation.

11.5 Effets sur la qualité des produits agricoles

Les intrants acceptables ne doivent avoir aucune répercussion néfaste sur le goût, l'apparence et la conservation des produits agricoles.

11.6 Impacts socio-économiques

L'inclusion d'intrants dans la liste des produits acceptables doit tenir compte d'un impact possible sur la perception que se font les consommateurs de ce qu'est un produit biologique.

11.7 Équivalences et harmonisation

L'inclusion dans la liste des produits acceptables devra tenir compte, entre autres, de la possibilité que d'autres compétences comme les États-Unis, l'Union européenne et le Japon, par exemple, refusent l'équivalence avec les Normes de référence du Québec. À la lueur de cette importante contrainte, il sera sans doute plus facile d'envisager d'inclure un intrant en rapport avec une production pour laquelle le Québec (possède des compétences particulières (p. ex. les produits de l'érable ou les bleuets sauvages). Pour les autres productions, le Québec aura intérêt à tenter d'influencer les décisions au niveau canadien ou encore en rapport avec le Codex Alimentarius.

Annexe A : Liste des substances permises pour le mode de production biologique au Québec

GÉNÉRALITÉS

Les substances génériques reprises ci-dessous peuvent être utilisées dans la production, la transformation et le conditionnement des aliments biologiques sur approbation de leur origine et de leur usage par un organisme de certification conformément aux présentes normes et aux règlements provinciaux et fédéraux pertinents les cas échéants. L'usage des produits issus du génie génétique (OGM) est interdit.

Les substances génériques ont deux statuts possibles en regard de leur approbation par les organismes de certification:

- P Permis :** l'usage de la substance peut être approuvé selon les critères applicables dans les différentes sections des présentes normes et l'annotation d'accompagnement (si c'est approprié).
- R Restreint** L'usage de la substance doit être approuvé par le certificateur selon des critères applicables dans les différentes sections des présentes normes et l'annotation d'accompagnement si aucune substance ou pratique permise n'est disponible, faisable ou n'a démontré d'efficacité.

A1 Liste des substances autorisées pour la production végétale

A1.1 Amendement du sol et fertilisation

L'usage des substances génériques suivantes est permis comme amendements du sol ou comme fertilisant sous réserve de leur conformité des sources, de leur utilisation avec la section 5 du présent cahier des charges et du respect des règlements provinciaux et fédéraux applicables.

Note à l'utilisateur

Aucune preuve d'efficacité n'a été exigée comme préalable à l'acceptation des substances. Le CARTV se dégage de toute responsabilité en rapport avec l'utilisation des substances de cette liste.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Agar	R	Autorisé seulement pour la production des mycéliums.
Algues et produits d'algues	P	Voir « Extraits de Plantes. »
Argile (ex. perlite, zéolites, bentonite)	P	Vérifier la probabilité de présence des contaminants (ex. : métaux lourds)
Basaltes	P	
Biotite	P	
Cendres	P	D'origine animale ou végétale. Les matières brûlées ne doivent pas avoir été traitées ou combinées avec des substances prohibées par les présentes normes ni provenir des résidus de culture résultant des opérations agricoles.
Charbon de bois	P	

Chaux calcique (p.ex. craie, marne, maerl, calcaire, craie phosphatée)	P	De sources minières, de coquilles d'huîtres ou coquilles d'œufs, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Chaux magnésienne et dolomitique $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$	P	Des sources minières, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Chlorure de calcium	R	D'origine minérale, pour remédier une carence induite en calcium.
Compost de champignonnière	P	Ne doit pas contenir des substances interdites dans les présentes normes.
Copeaux et sciure de bois	P	Inaltérées avec des substances non permises.
Coquilles d'œufs et mollusques	P	Voir « chaux calcique »
Déchets d'animaux marins	P	Doivent rencontrer les critères définis en 5.5.2 et 5.4.15.
Déjections animales et compost	P	Doivent rencontrer les exigences définies en 5.4
Extraits de plantes	P	Extraits de plantes obtenus en utilisant l'eau, l'éthanol ou des solutions diluées d'hydroxyde de potassium. Inaltérés avec des substances interdites
Farine d'os	P	
Farine de luzerne et luzerne granulée	P	Voir sous-produits de plantes
Farines et extraits de varech	P	Voir « Extraits des Plantes. »
Feldspath (KAlSi_3O_8)	P	
Fumier de vers de terre et d'insectes	P	S'assurer que les vers et insectes n'ont pas été nourris avec des substances interdites.
Glauconite	P	
Guano de chauve-souris ou d'oiseaux	P	Doit respecter les critères définis à l'article 5.5.2 ou être appliqués selon les critères définis à l'article 5.4.15.
Gypse (sulfate de calcium : $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$)	P	De sources minières, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Langbeinite (sulfate triple de potassium et de magnésium $\text{K}_2\text{Mg}_2(\text{SO}_4)_6$)	P	Voir « Sulfate de potassium et de magnésium. »
Mélasse	P	Voir sous-produits de plantes
Mousse de tourbe	P	Ne doit pas contenir des substances interdites (ex. : agents mouillants).
Oligoéléments sous forme chélatée (p.ex. bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc)	R	Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, les oligoéléments sous forme chélatée peuvent être utilisés avec justification comme indiquée en 5.4.6. Cependant, seuls les chélats à base de sulfonate de lignine ou acides aminés sont autorisés.
Paille	P	Voir résidus végétaux.
Phosphate alumino-calcique (phospal)	P	De sources minières, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Phosphate de roche	P	De sources minières, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Pierre ponce	P	D'extraction minière, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.

Poudre de roche	P	
Poussière de granite	P	
Produits de poissons	P	Les déchets doivent respecter les critères définis à l'article 5.5.2 ou être appliqués selon les critères définis à l'article 5.4.15.
Produits et sous-produits animaux transformés provenant d'abattoirs	P	Farines de viande, sang et plume. Poudres de sabot, corne et d'os et les émulsions. Les produits ne doivent pas être altérés par des substances interdites. Les substances doivent répondre aux critères définis en 5.5.2 ou être appliqués selon 5.4.15
Produits microbiens (Sauf ceux issus du génie génétique)	P	Y compris les rhizobiums, les mycorhizes, les levures et d'autres micro-organismes à employer dans ou sur le compost, les plantes, les graines et les sols.
Produits minéraux du bore	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de pentaborate et de tétraborate de sodium (borax) peuvent être employées avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Produits minéraux du molybdène	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de molybdate de sodium peuvent être utilisées avec justification comme indiquée en 5.4.6.
Produits minéraux du cuivre	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de sulfate de cuivre peuvent être employées avec justification comme indiquée en 5.4.6.
Produits minéraux du fer	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de sulfate de fer peuvent être utilisées avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Produits minéraux du manganèse	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de sulfate de manganèse peuvent être utilisées avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Produits minéraux du zinc	R	Voir « Chélats d'oligo-éléments. » Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, des formes de sulfate de zinc peuvent être utilisées avec justification comme indiquée en 5.4.6.
Résidus végétaux	P	Provenant des plantes sauvages ou cultivées en conformité avec les présentes normes ou sans addition ni utilisation de substances interdites.
Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines (p.ex. kaïnite, sylvinite)	R	De sources minières, inaltérée avec des substances non permises, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6. Les poussières de cimenterie ne sont pas permises.
Sels d'Epsom (sulfate de magnésium)	P	Des sources minières, avec justification telle qu'indiquée en 5.4.6.
Soufre	P	Utilisé pour acidifier les sols.
Sous-produits de plantes cultivées	P	Provenant des plantes sauvages ou cultivées en conformité avec les présentes normes ou sans addition ni utilisation de substances interdites.

Sous-produits organiques de denrées alimentaires et de l'industrie du textile	R	Les sous-produits ne doivent pas être traités avec des substances interdites. Vérifier la probabilité de présence des contaminants (métaux lourds).
Sulfate de potassium	R	De sources minières pour remédier des carences en potassium
Sulfate de potassium et de magnésium	R	Quand les apports organiques ne suffisent pas à rencontrer les besoins de cultures, de sources minières (p.ex. langbeinite), peuvent utilisées avec justification comme indiquée en 5.4.6. Elles doivent être obtenus par procédés physiques, et non modifié par procédé chimique.
Vermiculite	P	
Vers de terre	P	Ne doivent pas avoir été génétiquement modifiés.

A1. 2 Gestion des mauvaises herbes

Les substances génériques suivantes sont permises pour la gestion de mauvaises herbes sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes et les *lois et règlements pertinents les cas échéants*. Cette liste peut contenir des produits devant être homologués par L'ARLA, ainsi que des produits apparentés ne nécessitant toutefois pas d'homologation.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Extraits de plantes	P	Extraits de plantes obtenus en utilisant l'eau, l'éthanol ou de solutions diluées d'hydroxyde de potassium et inaltérés avec des substances interdites.
Huiles végétales	P	Voir également « Extraits des plantes. »
Paillis plastique	P	Les paillis de plastique ne doivent pas être incorporés dans le sol ou abandonnés dans le champ pour se décomposer; doivent être enlevés à la fin de la saison de croissance sauf pour les cultures des vivaces où ils peuvent être laissés plus d'une saison. L'utilisation de paillis en chlorure polyvinylique (PVC) ou photodégradable est interdite.
Savon herbicide (sel d'acides gras)	P	
Vinaigre (acide acétique)	P	

A1. 3 Contrôle des maladies

Les substances génériques suivantes sont permises pour contrôler les maladies sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes. Cette liste peut contenir des produits phytosanitaires (devant être homologués par L'ARLA), ainsi que des produits apparentés ne nécessitant toutefois pas d'homologation.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide silicique, minéraux argileux, agent adhésif	P	Pour la cicatrisation des plaies des végétaux ligneux

Alcool éthylique de grade alimentaire (éthanol)	P	Désinfection d'outils
Algues et eaux salées	P	
Argile et bentonite	P	
Bicarbonate de sodium ou de potassium et bouillie bourguignonne	P	
Bouillie bordelaise (mélange de sulfate de cuivre et de chaux hydratée)	P	Application foliaire. En l'absence d'autres méthodes efficaces. L'accumulation de cuivre dans le sol doit être surveillée.
Chaux éteinte hydratée (hydroxyde de calcium)	P	Application foliaire. Voir bouillie bordelaise. Permis dans les milieux de culture.
Chlorure de calcium	R	De sources minières.
Extraits des plantes (Inclus les huiles végétales et les huiles essentielles)	P	Extraits de plantes obtenus en utilisant l'eau, l'éthanol ou de solutions diluées d'hydroxyde de potassium et inchangés avec des substances non permises.
Farine de moutarde	P	Traitement des semences
Huiles minérales	P	Utilisation permise seulement sur les végétaux ligneux en période de dormance.
Huiles végétales (ex. huile essentielle de menthe, huile de pin, huile de carvi, huile de cumin)	P	
Hydroxyde de cuivre et autres formulations de cuivre (ex. : oxychlorure)	P	L'accumulation du cuivre dans le sol doit être surveillée.
Kaolinite (argile)	P	
Lécithine	R	
Permanganate de potassium	R	
Peroxyde d'hydrogène	P	
Polysulfure de calcium (chaux soufrée)	P	Application foliaire. En l'absence d'autres méthodes efficaces.
Poudres minérales (poudre de roches siliciques)	P	
Préparations biodynamiques	P	
Préparations homéopathiques	P	
Propolis	R	
Silicates de sodium	P	
Soufre élémentaire	P	Application foliaire. La réaction du sol (pH) doit être surveillée.

Sulfate de cuivre	P	De sources minières. Application foliaire. En absence d'autres méthodes efficaces. L'accumulation du cuivre dans le sol doit être surveillée.
-------------------	---	---

A1. 4 Contrôle des ravageurs

Les substances génériques suivantes sont permises pour contrôler les ravageurs sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes. Les ravageurs incluent les mollusques, les arthropodes et les nématodes. Cette liste peut contenir des produits devant être homologués par L'ARLA.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Ail	P	
Entomovirus	P	Virus de la granulose seulement
<i>Bacillus thuringiensis</i>	P	
Barrières physiques	P	
Carbonate d'ammonium	P	Pour usage comme appât dans des pièges à insectes dans les buts de dépistage seulement. Ne peut pas être en contact avec la récolte ou le sol.
Chitine	P	Provenant de déchets des animaux marins (ex. : crabes et des coquilles de crevette), inchangé avec des substances non permises, excepté l'hydroxyde de potassium ou de sodium comme extractants.
Coquillages	P	
Dioxyde de carbone (gaz carbonique)	P	Pour la fumigation.
Dioxyde de silicium	P	
Extraits des plantes	P	Extraits de plantes obtenus en utilisant l'eau, l'éthanol ou de solutions diluées d'hydroxyde de potassium et inchangés avec des substances non permises.
Glu (pièges collants)	P	Ne doit pas contenir de pesticides ou des substances non permises ou entrer en contact avec le sol ou les plantes.
Huile de neem	P	Répulsif d'insectes
Huiles végétales (colza, sésame.)	P	Incluant les huiles "essentiels" et "suffocantes". Voir également les "extraits des plantes"
Kaolinite (argile)	P	
Orthophosphate de fer	P	Pour contrôler les limaces (mollusques). Ne doit pas entrer en contact avec la récolte.
Phéromones	P	Phéromones synthétiques acceptées pour le piégeage ou la confusion sexuelle des insectes
Pièges chromatiques	P	
Prédateurs et parasitoïdes	P	Lutte biologique pour contrôler les insectes. Ne doivent pas être génétiquement modifiés
Préparation à base de virus de la granulose	P	
Pyrèthre	R	Substances naturelles seulement, inchangées avec des substances non permises. Voir également les "extraits de plantes."
Roténone	R	Insecticide et acaricide. Seulement quand d'autres produits sont inefficaces contre les insectes. Sources naturelles seulement, ex. : <i>Derris elliptica</i> ,

		<i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> ; inchangés avec des substances non-permises. Voir également les "extraits de plantes."
Savons	P	Savons « Insecticides » se composant des acides gras obtenus à partir des huiles animales ou végétales
Soufre élémentaire	P	Acaricides
Spinosad, Beauveria bassiana, virus	P	Protection des cultures contre les insectes. Microorganismes ou leurs dérivés. Ne doivent pas être génétiquement modifiés.
Sulfure de calcium	P	Application foliaire en l'absence d'autres méthodes efficaces.
Terre diatomée	P	

A1. 5 Contrôle d'animaux vertébrés

Les substances suivantes sont permises pour contrôler les vertébrés (par exemple rongeurs, oiseaux) sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Anhydride sulfureux	P	« Bombes fumigènes », pour le contrôle de rongeurs souterrains.
Répulsif à base d'ail	P	Répulsif contre les oies, les lapins et les chevreuils, etc.
Répulsif à base de piments forts	P	Répulsif contre les chiens, chats, rats, marmottes, etc.
Savons d'ammonium	P	Comme répulsifs d'animaux, pas de contact avec le sol ou les plantes.
Vitamine D-3	R	En dernier recours contre les rongeurs.

A1.6 Régulateurs de croissance des plantes

Les substances suivantes sont permises pour réguler la croissance des plantes sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide gibbéréllique	R	Obtenu par fermentation et non enrichi avec les substances synthétiques.
Acide indole-acétique	R	Stimulateur de croissance des racines.
Cytokinines	R	Extraites d'algues pour stimuler la croissance des racines.
Dioxyde de carbone	P	Stimulateur de croissance. Pour utilisation en serres
Extraits de plantes	P	

A1.7 Auxiliaires de production végétale

Les substances suivantes sont permises pour faciliter l'application des substances permises ou permises avec restriction sur les cultures et les sols sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 5 des présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide citrique	P	Ajusteur de pH

Bentonite	P	
Bicarbonate de soude ou de potassium	P	Ajusteur de pH
Extrait de plantes	P	Comme dispersant, collant.
Savons	P	Comme agents mouillant et adjuvants obtenus à partir d'acides gras animaux ou d'huiles végétales.
Sulfate de cuivre	R	Préservation du bois.
Sulfonates de lignine	R	Agents chélateur.
Vinaigre (acide acétique)	P	Adjuvant et ajusteur de pH.

A2 Liste des substances autorisées pour la production animale

A2.1 Matières premières pour rations alimentaires animales

Les substances suivantes sont permises comme matières premières des rations sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 6 des présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
1. Matières premières d'origine végétale		
1.1. Céréales (avoine, orge, maïs, etc.), leurs produits et sous-produits (farines, sons, flocons, drêches, etc.).	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
1.2. Graines (tournesol, colza, lin, etc.) ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits (tourteaux, etc.)	P	De préférence issus de l'agriculture biologique ou des milieux sauvages. Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
1.3. Graines de légumineuses (pois, soya, fèves et féveroles)	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes. Les traitements thermiques tels que la torréfaction, la micronisation sont autorisés.
1.4. Tubercules (pomme de terre, betteraves, topinambour, etc.), racines, leurs produits et sous-produits (pulpes, féculs, etc.)	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
1.5. Autres graines et fruits (pomme, agrumes, poires, pêches, figues, raisins), leurs produits et sous-produits (pulpes, farines)	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
1.6. Fourrages (foin, paille, ensilage, etc.)	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes. Les traitements suivants sont autorisés : séchage, ensilage, broyage, cubage. Les traitements ne

		doivent pas inclure des substances non permises dans les présentes normes.
1.7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie: Les algues marines, poudres et extraits de plantes, extraits protéiques végétaux, épices et aromates, mousse de tourbe	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
2. Matières premières d'origine animale		
2.1. Lait et produits laitiers (lait frais ou en poudre, lactosérum, babeurre, lactosérum et babeurre en poudre, etc.)	P	Les produits provenant de source non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes. Voir les articles 6.3 et 6.4.
2.2. Poissons, autres animaux aquatiques, les crustacés, les mollusques, leurs produits et sous-produits (farines, huiles, etc.)	P	Doivent provenir d'animaux aquatiques élevés biologiquement ou des sites peu ou pas pollués. Dans tous les cas, les fiches de spécifications doivent démontrer que les concentrations en métaux lourds, dioxines, de furanes, de polychlorobiphényles (PCB) et DDT dans ces produits sont inférieures à la moitié des limites maximales établies dans les Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada. Ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
3. Matières premières d'origine minérale		
Minéraux provenant de roches et de minerais (éléments essentiels)	P	Sources minérales ou naturelles de sodium, de calcium, de phosphore, de magnésium, de fer, d'iode, de cobalt, de cuivre, de manganèse, de zinc, de molybdène, et de sélénium ; des sources synthétiques peuvent être employées seulement quand les sources minières ou naturelles sont commercialement indisponibles.
Source de sodium: Sel sel de mer non raffiné sel gemme brut de mine chlorure de sodium complément d'oligo- élément et de sel (blocs à lécher)	P	De préférence de sources naturelles. Lorsque les sources minières ou naturelles de sodium sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées : sulfate de sodium, carbonate de sodium, et bicarbonate de sodium.
Source de potassium: chlorure de potassium iodure de potassium	P	
Source de calcium: Chlorure de calcium	P	De préférence de sources naturelles. Lorsque les sources minières ou naturelles de calcium sont

carbonate de calcium lithotamne et maërl coquilles d'animaux aquatiques		commerciallement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées : lactate de calcium, gluconate de calcium; pour remédier aux carences en calcium qui doivent être justifiées par des analyses de rations ou des animaux.
Source de phosphore: phosphate bicalcique défluoré phosphate monocalcique défluoré	P	De préférence de sources naturelles. Lorsque les sources minières ou naturelles de phosphores sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes phosphate de monosodium, phosphate de calcium et de magnésium et phosphate de calcium et de sodium peuvent être utilisées.
Source de magnésium: oxyde de magnésium (magnésie anhydre) carbonate de magnésium sulfate de magnésium chlorure de magnésium	P	De préférence de sources naturelles. Lorsque les sources minières ou naturelles de magnésium sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes chlorure de magnésium et phosphate de magnésium peuvent être utilisées.
Source de soufre: sulfate de sodium	P	
Source de cuivre : oxyde de cuivre (cuprite)	P	De préférence de sources naturelles. Lorsque les sources minières ou naturelles de cuivre sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes sulfate de cuivre pentahydraté et chlorure de cuivre dihydraté peuvent être utilisées.
Minéraux chélatés	P	Certaines formes chelatées sont autorisées. Seuls les chélats à base de protéinates non OGM sont autorisés.
Sources de cobalt	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de cobalt sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en cobalt de sulfate de cobalt monohydraté et/ou heptahydraté, carbonate de cobalt monohydraté des rations et /ou des animaux.
Sources de cuivre	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de cuivre sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en cuivre d'oxyde de cuivre, carbonate de cuivre monohydraté et de sulfate de cuivre pentahydraté des rations et /ou des animaux.
Sources d'iode	P	Lorsque les sources minières ou naturelles d'iode sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en iode d'iodate de calcium anhydre, iodate de calcium hexahydrate et d'iodure de potassium des rations et /ou des animaux.
Sources de fer	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de fer sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en fer de carbonate de fer, sulfate de fer monohydrate, et d'oxyde ferrique des rations et /ou des animaux.

Sources de molybdène	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de molybdène sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en molybdène de : molybdate d'ammonium, molybdate de sodium dans les rations et /ou les animaux.
Sources de sélénium	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de sélénium sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en sélénium de sélénate de sodium, sélénite de sodium dans les rations et /ou les animaux.
Sources de zinc	P	Lorsque les sources minières ou naturelles de zinc sont commercialement indisponibles, les substances synthétiques suivantes peuvent être utilisées pour remédier aux carences en zinc de: carbonate de zinc, oxyde de zinc, sulfate de zinc mono ou heptahydraté.

A2.2 Additifs alimentaires et suppléments protéiques.

Les substances suivantes sont permises pour être ajoutées aux rations sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 6 des présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acides aminés	R	Obtenus sans utilisation des substances non permises.
Agents conservateurs : acides acétique, sorbique, lactique, formique et propionique	R	L'utilisation d'acides lactique, formique, propionique et acétique pour la production d'ensilage n'est autorisée que si les conditions météorologiques ne permettent pas une fermentation suffisante.
Antioxydants	P	Extraits d'origine naturelle.
Concentrés protéiques	P	Doivent être certifiés conformément aux présentes normes, et obtenus sans utilisation des substances non permises.
Enzymes	P	Ne doivent pas être issues des organismes résultant du génie génétique.
Lait et produits laitiers	P	Les produits provenant de source non biologique ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes. Voir les articles 6.3 et 6.4.
Liants, antiagglomérants et coagulants	R	Stéarate de calcium d'origine naturelle, silice colloïdale, Terre diatomée purifiée, bentonite, kaolinite, mélanges naturels de stéarites et de chlorite vermiculite, sépiolite et perlite.
Mélasses	P	Les produits provenant de source non biologique ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
Micro-organismes (levures et bactéries)	P	Ne doivent pas avoir été modifiés génétiquement ni produits sur un substrat OGM.

Miel	P	Les produits provenant de source non biologique ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
Sucre (glucose)	P	Les produits provenant de source non biologique ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les présentes normes.
Vitamines	P	De préférence, issues de matières premières naturellement présentes dans les aliments des animaux, ou les vitamines de synthèse identiques aux vitamines naturelles uniquement si celles de sources naturelles sont commercialement indisponibles.

A2.3 Soins sanitaires des animaux

Les substances suivantes sont permises pour les soins sanitaires des animaux sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 6 de présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide formique	R	Pour contrôler les acariens et le Varroa en apiculture seulement.
Acide oxalique	R	Pour contrôler les acariens et le Varroa en apiculture seulement.
Acide lactique	P	Pour le bain de trayon.
Acide salicylique (ex. : aspirine)	R	Sujet aux normes de production animale.
Alcool isopropylique	P	Pour désinfecter et aseptiser seulement.
Algues, farine d'algue, extrait d'algues	P	
Anesthésiques locaux (lidocaine et procaine)	R	L'utilisation requiert une période de retrait de quatre-vingt-dix jours après l'administration au bétail a destiné à l'abattage et sept jours après administration aux animaux de laiterie. La préférence devrait être donnée aux solutions des alternatives naturelles.
Antibiotiques	R	Sujet aux normes de production animale (voir 6.5.4). Animaux reproducteurs ou laitiers seulement. Interdit aux animaux de boucherie.
Argile	P	
Borogluconate de calcium	P	
Charbon activé	P	D'origine végétale seulement.
Chaux hydratée	P	Pour le bain des pieds.
Chaux soufrée	P	Pour le bain des pieds.
Chlorohexidine	R	Pour des opérations chirurgicales conduites par un vétérinaire. Autorisé pour des usages comme le bain de trayon quand les agents germicides alternatifs et/ou les barrières physiques ont perdu leur efficacité.
Chlorure de calcium ou magnésium	P	Préparation minérale.
Composés botaniques	P	Les préparations botaniques enregistrées pour l'usage et selon les caractéristiques de l'étiquette. Incluant les préparations à partir des plantes non toxiques pour l'usage topique ou en tant que parasitocides externes.

Cortisone	R	Sujet aux normes de production animale.
Electrolyte (sel) solutions	P	Sans substances non permises.
Éthanol (alcool éthylique)	P	Pour désinfecter et aseptiser seulement.
Gluconate de calcium	P	
Glycérol	P	Comme bain de trayon, doit être produit par l'hydrolyse des lipides d'origine animale ou végétale.
Huile minérale	P	Pour l'usage topique seulement et comme lubrifiant.
Iodures	P	Pour l'usage comme désinfectant topique. Les sources sont l'iodure de sodium et de potassium.
Ocytocine	R	Pour des applications thérapeutiques de post-parturition.
Parasitocides de synthèse (ex. Ivermectine, mébendazole)	R	Sujet aux normes de production animale.
Peroxyde d'hydrogène	P	Pour l'usage externe.
Plantes et extraits de plantes (ex. ail, ortie) incluant les huiles essentielles	P	Extraits de plantes obtenus en utilisant l'eau, l'éthanol ou de solutions diluées d'hydroxyde de potassium et inchangés avec des substances non permises.
Produits homéopathiques	P	
Sélénium et autres oligo-éléments	P	
Sels et eau salée	P	
Sulfate de cuivre	P	
Sulfate de zinc	P	
Terre diatomée	P	" Libre choix " seulement.
Vaccins	P	Seulement ceux nécessaires contre les maladies communes à la région.
Vitamines synthétiques	R	Sujet aux normes de production animale.

A2.4 Contrôle des parasites externes des animaux

Les substances suivantes sont permises pour le contrôle externe des parasites externe sous réserve de conformité de leur provenance et de leur usage avec la section 6 de présentes normes.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Plantes et extraits de plantes (ex. ail, ortie) incluant les huiles essentielles	P	
Roténone et pyrèthre	R	
Soufre	P	Contre les acariens. Usage externe seulement.
Terre diatomée	P	

A3 Liste des substances autorisées pour la transformation, la manipulation et l'entreposage

Les substances suivantes sont acceptées pour usage dans la transformation, la manipulation et l'entreposage des aliments biologiques au Québec, sous réserve de conformité de leur provenance (marque) et de leur usage avec la section 8 des présentes normes.

A3.1 Additifs

Les substances approuvées pour l'addition à un aliment biologique seront également utilisées conformément au § 8 de ces normes et comme prescrit dans la Division 16 du *Règlement sur les aliments et drogues* et la *Loi sur les produits alimentaires*.

L'usage des ingrédients sur cette liste est permis dans la mesure où ils ne peuvent être obtenus par l'agriculture biologique, en excluant tout produit issu de modification génétique.

Cette liste ne saurait être exhaustive; les organismes de certification doivent donc déterminer l'acceptabilité d'un produit non listé en fonction de critères se basant sur (1) le besoin réel du produit, (2) le profil environnemental du produit, (3) la qualité du produit et (4) la toxicité du produit.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide alginique	P	Agent épaississants et gélifiants.
Acide ascorbique (Vitamine C)	R	Lorsque requis pour remédier aux carences de vitamine C qui doivent être motivées dans le produit alimentaire.
Acide citrique	P	
Acide lactique	P	Fermentation de fruits et légumes. Boyaux à saucisse.
Acide malique	P	
Acide sulfureux (solution d'anhydride sulfureux) et meta bisulfite de potassium	R	Pour la conservation des vins et boissons alcoolisées seulement.
Acide tartrique	P	Boissons alcoolisées
Agar	P	Comme épaississant
Alginates	P	Formes de sodium et de potassium.
Amidon et fécule	P	Non OGM, de préférence obtenu à partir des tubercules ou de céréales biologiques.
Argon	P	
Azote (N2)	P	
Carbonate d'ammonium	P	Céréales, biscuits et pâtisserie, confiserie
Carbonate de calcium	P	Pour les produits laitiers.
Carbonate de calcium	P	Industrie sucrière et comme neutralisant des laits et crèmes en fromagerie et beurrerie, également utilisé dans la fabrication du cacao et celle du caramel. Pas à titre de colorant.
Carbonate de magnésium	P	Céréales, biscuits et pâtisserie, confiserie
Carbonate de potassium	P	Permis dans les produits céréaliers, les produits de boulangerie, la confiserie, les produits laitiers, les produits de fruit et de légume et dans la production vinicole.
Carbonate de sodium	P	Céréales, biscuits et pâtisserie, confiserie
Carragénines	P	
Caséine	P	Voir "Levure »
Charbon	P	
Chlorure de calcium	P	Produits de soya, industrie brassicole comme agent de coagulation.
Chlorure de magnésium	P	Produits de soya
Citrate de potassium	P	

Dioxyde de carbone	P	Pour les boissons.
Enzymes	P	Toutes préparations des enzymes normalement utilisées dans la transformation des produits alimentaires, obtenues de produits comestibles, des plantes non toxiques, mycètes non pathogènes, ou bactéries non pathogènes, sauf des micro-organismes génétiquement modifiés ou des enzymes dérivées du génie génétique.
Éthanol (alcool éthylique)	P	De préférence de source biologique
Extraits de plantes	P	Obtenus des plantes sans l'utilisation des solvants synthétiques ou des substances non permises.
Gélatine	R	Provenant des plantes seulement.
Glycérine	P	
Gomme	P	Extraits aqueux de l'arabique, de guar, de karaya, de tragacathe, de xanthane, et de caroube.
Gypse (sulfate de calcium)	P	Pour les produits de boulangerie, les pâtisseries et produits du soya.
Huile végétale (sauf soya, arachides, sésame, noix)	P	Usage acéricole. Agent anti-mousse tel que spécifié en 7.4.6. D'origine biologique, doivent être obtenus sans l'utilisation des solvants synthétiques.
Huiles et graisses végétales	P	D'origine biologique, doivent être obtenus sans l'utilisation des solvants synthétiques.
Hydroxyde de sodium	P	Produits céréaliers
Lécithine	P	Produit sans utilisation d'agents de blanchiment et de solvants synthétiques. Agent émulsifiant des produits laitiers / aliments pour bébé à base de lait/produits à base de matière grasse/mayonnaise.
Levures	P	Y compris toutes préparations des levures normalement utilisées dans la transformation des produits alimentaires, sauf les levures génétiquement modifiées et enzymes dérivées du génie génétique ; cultivé avec aucune substance non permise.
Micro-organismes	R	Y compris toutes préparations des micro-organismes normalement utilisés dans la transformation des produits alimentaires, sauf les micro-organismes génétiquement modifiés et enzymes dérivées du génie génétique ; cultivé avec aucune substance non permise.
Minéraux	R	Seulement utilisés lorsque exigés par la loi ou quand la carence du produit alimentaire est justifiée par des analyses; les formes synthétiques peuvent être utilisées si les sources naturelles sont commercialement indisponibles.
Nigari (chlorure de magnésium)	P	Pour les produits de soya.
Orthophosphate monocalcique	P	Seulement pour faire lever la farine (nourriture des levures).
Oxygène (O ₂)	P	
Pectine	P	
Phosphate d'ammonium	P	Pour les boissons alcoolisées (nourriture des levures) (restreint à 0,3g/l).
Poudre à pâte (bicarbonate de sodium)	P	Comme levure chimique.
Sel (chlorure de sodium)	P	
Sulfate de calcium	P	Produits de soya, biscuits et pâtisseries

Tartrate de potassium	P	
Tartrate de sodium	P	Biscuits et pâtisserie, confiserie
Tocophérols	P	Obtenus à partir des huiles végétales.
Vinaigre (acide acétique)	P	Non OGM, de préférence biologique
Vitamines	R	Seulement utilisés quand requis par loi ou quand la carence dans le produit alimentaire est justifiée par l'intermédiaire des analyses; d'origine certifiée biologique; d'autres formes peuvent être employées quand les formes biologiques ne sont pas disponibles dans le commerce.

A3.2 Auxiliaires de transformation, de manipulation et d'entreposage

Les substances suivantes sont permises pour entrer en contact avec les aliments biologiques pendant leur préparation, la manipulation ou le stockage mais ne seront pas présentes dans des quantités importantes dans le produit final.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide ascorbique	R	Pour augmenter la force de la farine. Panification
Acide citrique	P	Pour l'ajustement de pH.
Acide lactique	P	Viandes
Acide sulfurique	P	Pour ajuster le pH de l'eau dans la transformation du sucre
Acide tannique	P	Aide à la filtration des vins
Acide tartrique	P	Vins
Albumen & albumine	P	De préférence obtenus à partir d'oeufs biologiques; comme agent clarifiant.
Azote (N ₂)	P	Entreposage sous atmosphère contrôlée.
Bentonite	P	Comme agent clarifiant.
Bois d'érable de Pennsylvanie	P	Agent antimoussant en acériculture
Carbonate de calcium	P	
Carbonate de potassium	P	Céréales, biscuits et pâtisserie, confiserie, séchage du raisin.
Carbonate de sodium	P	Industrie sucrière et comme neutralisant des laits et crèmes en fromagerie et beurrerie, également utilisé dans la fabrication du cacao et celle du caramel.
Caséine	P	
Chlorure de calcium	P	Agent de coagulation. Produits de soya, fabrication fromagère.
Chlorure de magnésium (Nigari)	P	Agent de coagulation. Produits de soya
Cires	R	Cire d'abeilles et de carnauba en tant que lubrifiant.
Dioxyde de carbone (CO ₂)	P	Entreposage sous atmosphère contrôlée.
Dioxyde de silicium (silice)	P	Comme abrasif.
Écales de noisettes	P	
Éthanol	P	Solvant
Éthylène (C ₂ H ₄)	P	Pour la maturation post-récolte des fruits.
Gélatine	P	De source biologique. Si non disponible, utiliser des alternatives d'origine végétale (algues carraghéennes), utilisé en charcuterie, pour les produits « en gelée », pour des pièces cuites désossées afin de faciliter le

		recollage des chairs, confiserie, pour le collage des vins et jus de fruits, les confitures, gelées, crèmes glacées, enrobage des pilules, etc.
Huiles végétales	P	
Hydroxyde de potassium	P	Pour ajuster le pH de l'eau dans la transformation du sucre.
Hydroxyde de sodium	R	Régulateur de l'acidité de l'eau d'extraction dans la production du sucre.
Ichtyocolle	P	Comme agent de finition.
Isinglass	P	Comme agent de clarification pour boissons fermentées; confiserie; colles; épaississant pour gelées; taffetas gommé. Doivent provenir des poissons élevés biologiquement.
Kaolinite	P	
Lait en poudre	P	Comme déshydratant.
Oxygène (O.)	P	Entreposage sous atmosphère contrôlée.
Ozone (O.)	P	
Poudre de fer	P	Pour l'absorption de l'oxygène.
Poudre de silice		Agent filtrant en acériculture
Préparation d'écorces	P	Préparation du sucre
Sulfate de calcium	P	Agent de coagulation
Talc	P	Comme agent clarifiant.
Tanin	P	Vins
Terre diatomée	P	Comme agent de filtration des aliments ou comme agent de clarification seulement.

A4 Liste des substances autorisées pour l'hygiène et le contrôle des parasites

A4.1 Nettoyage des installations et des équipements

Les substances suivantes sont permises pour assainir les procédés biologiques de transformation, de manipulation et d'entreposage y compris les équipements et les installations sous réserve de conformité du produit (marque) et de l'usage avec les sections 7 et 8 des présentes normes. Les produits autorisés en acériculture (section 7) sont suivis d'un astérisque (*)

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide citrique*	P	
Acide phosphorique	R	Pour usage dans l'industrie laitière seulement.
Alcool isopropylique	R	Comme désinfectant et assainisseur seulement.
Bicarbonate de soude (bicarbonate de soude)	P	
Carbonate de potassium	P	Voir les "carbonates d'alcali."
Carbonates d'alcali	P	Carbonate de sodium et potassium
Chaux (carbonate de calcium)	P	
Chaux hydratée	P	
Éthanol (alcool éthylique)*	P	
Extrait d'agrumes	P	Pour les bâtiments d'élevage
Iodures	P	Iodures de sodium et de potassium. La teneur en iodure du rinçage final ne doit pas excéder les niveaux permis par le règlement

		gouvernemental.
Javellisant*	P	Hypochlorite de sodium et de calcium et dioxyde de chlore, le contenu de chlorure dans l'eau finale de rinçage doit être quasiment nul.
Métabisulfite de sodium*	P	Comme agent de conservation des membranes de l'osmoseur en acériculture.
Permanganate de potassium	P	La solution ne doit pas excéder 1%.
Peroxyde d'hydrogène	P	
Potasse (hydroxyde de potassium)	P	
Savons*	P	De préférence les détergents biodégradables.
Soude caustique (hydroxyde de sodium)*	P	
Vinaigre (acide acétique)*	P	
Vinaigre d'érable (sève fermentée)*	P	Nettoyage des équipements et de la tuyauterie du SYSVAC

A4. 2 Contrôle des organismes nuisibles

Les substances qui sont permises dans la lutte antiparasitaire des usines de transformation et les installations d'entreposage mais doivent être seulement utilisées en accord avec les sections 7 et 8 des présentes normes et donc seulement comme dernier recours.

Noms Communs	Statut	Origine et annotation d'usage
Acide borique	P	Contrôle parasitaire des insectes dans les structures (traitement de fente et de crevasse).
Carbonate d'ammonium	P	Comme appât dans les pièges d'insectes.
Dioxyde de carbone	R	Nécessite l'autorisation du certificateur. Doit être utilisé conformément aux lois et règlements en vigueur.
Huile de Neem, Pyrèthre	P	
Savon, ammonium	P	Comme répulsif des animaux, pas de contact avec le sol ou les plantes.
Vitamine D-3	R	Comme dernier recours et seulement après que les méthodes alternatives de contrôle se sont révélées inefficaces.
Dioxyde de silicium	P	

Annexe B : Obligations subordonnant l'usage des inscriptions autorisées lors de l'étiquetage de produits certifiés à contenu biologique

INSCRIPTIONS	Plus de 95 % d'ingrédients biologiques	70 % à 95 % d'ingrédients biologiques	Moins de 70 % d'ingrédients biologiques
« Biologique » (écologique, organique, biodynamique, éco ou bio) (p.ex. pain biologique)	Panneau principal de l'emballage	Interdit	Interdit
« Contient x % d'ingrédients biologiques »	Optionnel (p.ex. 100% biologique)	Panneau principal ou secondaire de l'emballage	Interdit
Énumération des ingrédients biologiques	Les ingrédients biologiques doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients. Lorsqu'il n'y a pas 100% d'ingrédients biologiques, ceux-ci doivent être différenciés des ingrédients non biologiques	Les ingrédients biologiques doivent être clairement identifiés et différenciés des ingrédients non biologiques dans la liste des ingrédients	Les ingrédients biologiques doivent être clairement identifiés et différenciés des ingrédients non biologiques dans la liste des ingrédients
Nom du certificateur (dénomination sociale) qui a évalué la plus récente opération ayant trait à la production ou à la préparation du produit	Sur le panneau principal ou secondaire de l'emballage : « Certifié par ... »	Sur le panneau principal ou secondaire de l'emballage: « Certifié par ... »	Au bas de la liste des ingrédients seulement : « Vérifié par ... »
Coordonnées du certificateur	Optionnel	Optionnel	Optionnel
Logo du certificateur	Optionnel	Optionnel	Interdit

Note : Toute autre mention apparaissant sur l'étiquette ou l'emballage d'un produit biologique (p. ex. « Fait avec... tel ingrédient ou tel groupe d'aliments biologiques » - utilisé aux États-Unis pour des produits contenant au moins 70 % d'ingrédients biologiques) ne doit venir s'inscrire qu'en tant que complément aux informations minimales requises par la Loi. En conséquence, l'ajout d'une mention non obligatoire ne doit surtout pas générer de conflit d'interprétation, voire créer de zone d'ombre quant à la composition et à la conformité du produit en question.

Annexe c : Référence aux articles du cahier des charges par type d'activité

Type d'activité	Normes visées	Références
Toutes les activités	Interdictions s'appliquant à la transgénèse et aux produits issus du génie génétique (OGM)	Section 2
Productions végétales	Période de transition relative à la production végétale	3.1
	Plan de production végétale biologique	4.1
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Productions végétales	Section 5
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.4 ; 9.6
Récoltes de végétaux en milieu sauvage	Période de transition relative à la production végétale	3.1
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Cueillette de végétaux en milieu sauvage	5.12
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.4 ; 9.6
Cultures en serres	Plan de production végétale biologique	4.1
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Cultures en serre	5.13
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.4 ; 9.6
Culture des champignons	Plan de production végétale biologique	4.1
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Culture des champignons	5.14
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.4 ; 9.6
Productions animales	Période de transition relative à la production animale	3.2
	Plan de production animale biologique	4.2
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Productions animales	Section 6
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.6
Apiculture	Période de transition relative à la	3.2

	production animale	
	Plan de production animale biologique	4.2
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Apiculture	6.13
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.3 ; 9.6
Aquaculture	Période de transition relative à la production animale	3.2
	Plan de production animale biologique	4.2
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Aquaculture	6.14
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.6
Acériculture	Période de transition relative à l'acériculture	3.3
	Plan de préparation biologique	4.3
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Productions acéricoles	Section 7
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.3 ; 9.6
Transformation et conditionnement	Plan de préparation biologique	4.3
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Préparation des aliments	Section 8
	Étiquetage et publicité	9.1 ; 9.2 ; 9.3 ; 9.4 ; 9.6
Vente au détail de produits dont les étiquettes sont modifiées pour être commercialisées sous la marque du détaillant	Plan de préparation biologique	4.3
	Tenue de registres et de dossiers	4.4
	Généralités	8.1
	Locaux et équipements	8.2
	Procédés de transformation	8.3
	Lutte antiparasitaire	8.4
	Matériaux d'emballage	8.5
	Formation du personnel	8.6
	Étiquetage	9.1 ; 9.2 ; 9.3 ; 9.4

	Entreposage, conservation, transport, manutention	Section <u>10</u>
--	--	-------------------