



**M I N I S T È R E
D E L ' A G R I C U L T U R E
E T D E L A P Ê C H E**

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE ET INTERNATIONALE

Cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil et/ou complétant les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil.

HOMOLOGUE PAR L'ARRETE INTERMINISTÉRIEL du 28 août 2000

PARU AU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE du 30 août 2000

**SOUS DIRECTION DE LA VALORISATION ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES
BUREAU DES SIGNES DE QUALITE ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

3, rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP

Téléphone : 01 49 55 81 01 ou 01 49 55 80 03

Télécopie : 01 49 55 57 85

**Sommaire du cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil et/ou complétant les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil.
"CC-REPAB-F"**

	pages
Sommaire	2
Préambule	3
Chapitre 1. Définitions	5
Chapitre 2. Etiquetage, contrôle et mesures de précaution concernant les aliments des animaux , les aliments composés pour animaux, les matières premières pour aliments des animaux et mesures de contrôle concernant les fabricants d'aliments pour animaux.	6
Chapitre 3. Traçabilité, mesures de précaution , procédures et modalités de contrôle spécifiques à la production des animaux et des produits animaux , à la transformation et à la préparation des produits issus de l'agriculture biologique.	11
Chapitre 4. Mesures complémentaires aux dispositions de l'annexe I partie B et conditions d'application des dérogations aux dispositions de l'annexe I parties B et C, de l'annexe VII et de l'annexe VIII.	14
Chapitre 5. Dispositions spécifiques à la préparation des denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux .	31
Chapitre 6. Dispositions spécifiques au mode de production biologique des lapins .	37
Chapitre 7. Dispositions spécifiques au mode de production biologique des poulettes	40
Chapitre 8. Cahier des charges concernant le mode de production biologique des poissons d'élevage et leurs dérivés	41
Annexe α	76
Annexe II partie C modifiée du règlement 2092/91.	81
Annexe II partie D modifiée du règlement 2092/91.	83
Annexe II partie E modifiée du règlement 2092/91.	87
Annexe VII modifiée du règlement 2092/91.	86
Annexe VIII modifiée du règlement 2092/91.	87

PREAMBULE

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le règlement européen n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 modifié, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Il complète plus particulièrement les dispositions couvertes par le règlement CE n° 1804/1999 du Conseil du 19 juillet 1999 qui modifie le règlement précité, par les dispositions suivantes :

- En application du point 2 de l'article premier du règlement CEE/2092/91 modifié, il fixe des règles de production détaillées pour certaines espèces animales non encore prises en compte dans l'annexe I partie B.

- En application du deuxième alinéa du point 3 de l'article premier du règlement CEE/2092/91 modifié, il fixe les exigences en matière d'étiquetage et de contrôle ainsi que les mesures de précaution pour les produits visés au paragraphe 1 point c) de l'article premier, dans la mesure où ces exigences sont liées au mode de production biologique.

- En application des exigences prévues à l'article 9 point 12 du règlement CEE/2092/91 modifié, il fixe :

- les procédures et les modalités de contrôles spécifiques à la production de viande d'animaux d'élevage, garantissant, dans la mesure où la technique le permet, la traçabilité des produits animaux tout au long de la chaîne de production, transformation et préparation, de l'unité de production des animaux d'élevage jusqu'à l'unité de conditionnement final et/ou d'étiquetage,
- les procédures et les modalités de contrôles spécifiques aux produits animaux autres que la viande, permettant de garantir la traçabilité, dans la mesure où la technique le permet, tout au long de la chaîne de production, transformation et préparation, de l'unité de production des animaux d'élevage jusqu'à l'unité de conditionnement final et/ou d'étiquetage,
- les mesures prises au titre de l'article 9 visant à donner aux consommateurs des garanties quant au fait que les produits ont été obtenus conformément au règlement CEE/2092/91 modifié.

- En application des possibilités offertes aux Etats membres par l'article 12, deuxième alinéa du règlement CEE/2092/91 modifié, eu égard aux règles visées à l'annexe I partie B, il applique des dispositions plus strictes aux animaux d'élevage et aux produits animaux obtenus sur le territoire français, ces dispositions étant conformes à la législation communautaire et n'interdisant pas ou ne restreignant pas la commercialisation d'autres animaux et produits animaux qui répondent aux exigences du présent règlement.

- En application des dispositions du 2^{ème} alinéa de la rubrique "Principes généraux" de l'annexe VI du règlement CEE/2092/91 modifié, il fixe les dispositions spécifiques à la préparation des denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux.

Considérant la nécessité de préciser et d'unifier sur le territoire national les modalités d'application du règlement par les opérateurs et le contrôle de cette application par les organismes certificateurs agréés, pour chacun des points des annexes I parties B et C pour lesquels le règlement CEE/2092/91 modifié prévoit la possibilité de recourir à des dérogations, le présent cahier des charges fixe le cadre et les limites de ces dérogations lorsqu'ils ne figurent pas dans le règlement susmentionné.

Considérant la nécessité d'harmoniser l'interprétation des dispositions du règlement CEE/2092/91 modifié adoptées par le règlement CE/1804/1999 du 19 juillet 1999, le présent cahier des charges donne les orientations à suivre sur tous les points nécessitant des précisions quant aux modalités d'application, dans l'attente d'une modification de la réglementation européenne prise en application de l'article 13 du règlement CEE/2092/91 modifié ou, à défaut, dans l'attente de lignes directrices développées dans le cadre du Comité permanent de l'Agriculture biologique selon la procédure prévue à l'article 14 du règlement CEE/2092/91 modifié.

Ce cahier des charges sera révisé en fonction de l'évolution de la réglementation européenne relative au mode de production biologique et en application des procédures nationales de révision des cahiers des charges prévues à l'article 36 du décret n°96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles alimentaires et non transformés.

Chapitre 1 - DEFINITIONS

Au sens du présent cahier des charges on entend par :

- a) **"production hors sol"** non en conformité avec les dispositions du règlement CEE/2092/91 modifié : production agricole dans une exploitation qui ne dispose pas des surfaces nécessaires répondant aux critères suivants :
- assurer l'accès au plein air des animaux présents,
 - assurer tout ou partie de l'épandage de leurs déjections,
 - assurer tout ou partie de leur alimentation.
- a) **"effluents d'élevages hors sol ne pouvant pas être utilisés en agriculture biologique (annexe II partie A du règlement CEE/2092/91 modifié)" :**
- 1. Effluents de systèmes d'élevage où les animaux sont privés de litière, et/ou sont maintenus dans l'obscurité et/ou sont la plupart du temps empêchés de se mouvoir librement sur 360 ° (par exemple systèmes d'élevage en batterie, unités d'engraissement des poulets de chair où la densité est supérieure à 25 kg de poids vif par m²)
- ou**
- 2. Effluents d'élevage indépendant de toute autre activité agricole sur l'exploitation n'ayant aucune superficie agricole destinée aux productions végétales ni ne permettant d'épandage de tout ou partie des effluents. ⁽¹⁾
- Cette définition entrera en vigueur le 24 août 2005 ; cependant, dès maintenant, les effluents qui répondent simultanément aux points 1 et 2 sont exclus. Durant la période 2000 – 2005, des critères qualitatifs seront introduits.
- c) **"traitement"** : un traitement médical se définit comme l'ensemble des moyens préventifs et curatifs mis en œuvre pour soigner un animal malade ou un groupe d'animaux malades, pour une pathologie, conformément à une prescription et sur une durée limitée (par exemple, de l'application de la prescription au retour aux objectifs zootechniques).
- d) **"souches à croissance lente"** : souches dont le poids vif commercial est obtenu au delà des âges indiqués au point 6.1.9. modifié de l'annexe I partie B (par exemple, 81 jours pour les poulets de chair).
- e) **"exploitations de petite taille"** : au sens du point 6.1.6. de l'annexe I partie B : exploitation dont l'unité d'élevage bovins est constituée de 30 UGB au maximum.
- f) **"compost"** (au sens de l'annexe II partie A du règlement CEE/2092/91 modifié) : le processus de compostage est une transformation contrôlée en tas, qui consiste en une décomposition aérobie de matières organiques d'origine végétale et/ ou animale hors matières relevant des déchets animaux au sens de l'arrêté du 30 décembre 1991 (J.O.R.F. du 12/02/92, modifié par l'arrêté du 12/03/93, J.O.R.F. du 23/03/93, modifié par l'arrêté du 28/06/96, J.O.R.F. du 29/06/96, modifié par l'arrêté du 06/02/98, J.O.R.F. du 10/02/98)
L'opération de compostage vise à améliorer le taux d'humus. Elle est caractérisée à la fois par :
- une élévation de température,
 - une réduction de volume,
 - une modification de la composition chimique et biochimique,
 - un assainissement au niveau des pathogènes, des graines d'adventices et de certains résidus.
- Elle doit comporter un ajout de matière carbonée et un ajustement de la teneur en eau, si nécessaire.
Ni le dépôt de fumier stocké par simple bennage, ni le compostage dit de surface (épandage de fumier sur le sol plus incorporation superficielle) ne peuvent être assimilés à un compostage .
- g) **"bâtiments existants construits avant le 24 août 1999"** : les dispositions relatives aux exploitations en production animale disposant de bâtiments construits et notifiées en agriculture biologique avant le 24/08/1999 s'appliquent aux opérateurs notifiés avant le 24/08/2000 dont les bâtiments disposent d'un permis de construire déposé avant le 24/08/1999.

⁽¹⁾ Note d'orientation du Comité permanent de l'agriculture biologique U.E. doc. 5684/VI/95-rev. 5.

Chapitre 2. ETIQUETAGE, CONTROLE ET MESURES DE PRECAUTION CONCERNANT LES ALIMENTS DES ANIMAUX, LES ALIMENTS COMPOSES POUR ANIMAUX, LES MATIERES PREMIERES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX ET MESURES DE CONTROLE CONCERNANT LES FABRICANTS D’ALIMENTS POUR ANIMAUX.

2.1. Etiquetage des aliments composés pour animaux.

Dans l'attente de dispositions complémentaires concernant l'étiquetage, les bons de livraison et factures des aliments composés pour animaux, la référence au mode de production biologique des matières premières d'origine agricole composant ces aliments ne peut apparaître que sous la forme :

" aliment composé pour ⁽¹⁾ ... (suivi du nom de l'espèce animale élevée, de l'âge ou du stade physiologique approprié de l'animal) conforme au règlement CEE/2092/91 modifié et au cahier des charges homologué le (date de parution au J.O.R.F.) relatifs au mode de production biologique, complété du nom et adresse de l'organisme certificateur ." ⁽²⁾

et comporter les mentions séparées suivantes :

- Le nom de l'entreprise de fabrication agréée et contrôlée ;
- "X % des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de la production biologique dont, *le cas échéant*, x % de végétaux en conversion vers l'agriculture biologique" conformément aux dispositions de l'annexe I B section 4 et annexes s'y rapportant.
- Les mentions "production biologique" et "agriculture biologique" ne peuvent être présentées dans une couleur, un format ou un style de caractères qui les mettent plus en évidence que la dénomination de vente du produit. Les mentions "production biologique" et "agriculture biologique" ne peuvent être utilisées que pour des aliments composés d'au moins 90 % de matières premières issues de l'agriculture biologique.
- Les aliments complémentaires composés de moins de 90 % de matières premières issues de l'agriculture biologique doivent comporter sur l'étiquetage ainsi que tous documents d'accompagnement (facture, bon de livraison, fiche technique, ...) la mention suivante :
"aliment complémentaire destiné à l'élevage biologique - cet aliment ne peut être distribué aux animaux qu'en complément d'autres matières premières issues de l'agriculture biologique dans le respect des règles d'alimentation et de rationnement de l'élevage biologique de l'espèce concernée".

L'incorporation dans la ration alimentaire d'aliments en conversion ^(**) est autorisée à concurrence de 30% de la formule alimentaire conformément au point 4.4. de l'annexe I partie B du règlement CEE/2091/91 modifié.

¹ en respectant l'exigence de l'une des dénominations prévues, selon les cas, à l'article 10 a) ou à l'article 15 a) du décret n° 86-1037 modifié du 15 septembre 1986.

² Exemple "Aliment complet pour porc charcutier jusqu'à 60 kg, conforme aux dispositions du cahier des charges concernant le mode de production biologique des animaux et produits animaux homologué le ..."

"92 % des matières premières d'origine agricole ont été obtenues selon les règles de la production biologique, dont 15 % de végétaux en conversion vers l'agriculture biologique"

() Aliments en conversion = certifiés " en conversion vers l'agriculture biologique" donc issus de terres conduites selon le mode de production biologique depuis au moins 12 mois.**

2.2. Contrôle et mesures de précaution concernant les aliments des animaux, les aliments composés pour animaux, les matières premières pour aliments des animaux

Les aliments des animaux, les aliments composés pour animaux et/ou les matières premières pour aliments des animaux fournis aux éleveurs doivent avoir été élaborés selon les règles communautaires concernant le mode de production biologique définies au présent paragraphe.

Leur élaboration tient compte notamment :

- de l'origine des matières premières,
- du stockage des matières premières,
- des procédés de fabrication.

Ces aliments doivent provenir :

- soit d'entreprises de fabrication enregistrées et contrôlées selon les dispositions du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié,
- soit d'entreprises de fabrication opérant comme sous-traitants pour d'autres entreprises enregistrées et contrôlées selon les dispositions du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié et se portant responsables de l'entreprise sous-traitante.

Dans ce second cas, l'entreprise responsable doit s'assurer que l'entreprise sous-traitante respecte les règles d'élaboration des aliments telles que définies ci-dessus et qu'elle est bien enregistrée et contrôlée selon les dispositions du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié.

L'approvisionnement des matières premières issues du mode de production biologique doit se faire de préférence auprès d'opérateurs agricoles environnants en cohérence avec les dispositions du point 4.3. de l'annexe I B modifiée du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié (chapitre 4 du présent cahier des charges).

Les auxiliaires de fabrication et les additifs alimentaires obtenus par procédés chimiques de synthèse (ex : les sels minéraux, les oligo-éléments, les vitamines) peuvent être utilisés s'ils figurent sur la liste de l'annexe II partie C 3, de l'annexe II parties D 1 modifiée , D 2 ou D 3 modifiée du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié.

Lorsque les aliments pour animaux et/ou les matières premières pour aliments des animaux (relevant du point 1 c) de l'article 1^{er} du règlement CEE/2092/91 modifié) sont originaires d'un pays tiers, ils doivent être accompagnés d'un certificat d'importation conforme aux dispositions du règlement CEE/3457/92 du 30.11.1992 et avoir reçu une autorisation d'importation conformément aux dispositions de l'article 11 du CEE/2092/91 (modifié).

2.3. Contrôle des fabricants d'aliments pour animaux :

En ce qui concerne les fabricants d'aliments pour animaux, le présent paragraphe s'applique sans préjudice des dispositions de la directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995³ relative à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale (J.O.C.E. du 30-12-95).

³ Transcrite par le décret 86-1037 du 15 septembre 1986 (J.O.R.F. du 18-09-86) modifié, concernant la commercialisation des produits et substances destinées à l'alimentation animale.

a) Au début de la mise en œuvre du régime de contrôle, l'opérateur fabricant d'aliments du bétail et l'organisme certificateur établissent :

- une description complète des unités et des sites – destinés ou non au mode de production biologique - avec l'indication des installations utilisées pour la transformation, le conditionnement et le stockage des matières premières avant et après les opérations,

- toutes les mesures concrètes à prendre, s'agissant de l'atelier, pour assurer le respect des dispositions du présent cahier des charges.

Cette description et les mesures en question sont indiquées dans un rapport d'inspection contresigné par le responsable de l'atelier concerné.

En outre et afin de réduire les risques de contamination (substances médicamenteuses, pesticides, O.G.M., ...), les activités de réceptions, transferts, fabrications, stockages et livraisons en particulier en vrac et leurs nettoyages complets sont auditées, analysées et validées par l'organisme certificateur.

Pour cela l'opérateur apportera à l'organisme certificateur la preuve de la non contamination. Cette preuve sera bâtie sur selon les principes du système H.A.C.C.P. :

1. la description du fonctionnement de ou des ateliers,
2. l'analyse des risques,
3. l'identification des points critiques,
4. les limites acceptables (les seuils acceptables par familles de contaminants (pesticides, O.G.M.,) , sont définis en concertation obligatoire avec l'administration),
5. les procédures mises en œuvre,
6. les auto contrôles réalisés,
7. le plan des actions correctives,
8. le système de vérification et d'enregistrement.

b) Une comptabilité matière et monétaire est tenue permettant à l'organisme certificateur de retracer :

- l'origine, la nature et les quantités des produits agricoles issus du mode de production biologique dont l'atelier a pris livraison, faisant ressortir notamment le pourcentage des matières premières issues du mode de production biologique provenant d'opérateurs agricoles environnants ;

- le système de traçabilité mis en place : identification des lots, enregistrements des flux, nature, quantités et destinataires des produits issus du mode de production biologique ayant quitté l'atelier ;

- toutes autres informations, telles que l'origine, la nature et la quantité des ingrédients, additifs et adjuvants de fabrication dont l'atelier a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requises par l'organisme certificateur pour un contrôle adéquat des opérations.

En outre des informations doivent être mises à la disposition de l'organisme certificateur portant notamment sur :

- les fiches techniques de fabrication,
- les programmes de fabrication et de conditionnement,
- les stocks des emballages et des étiquettes,

- les résultats d'analyses (pesticides, O.G.M., substances médicamenteuses selon les risques identifiés au point 2.3. a)
- la liste des sous-traitants et des produits concernés.

c) Lorsque dans l'atelier des produits non issus du mode de production biologique sont également transformés, conditionnés ou stockés :

- L'atelier doit disposer de lieux séparés et identifiés réservés exclusivement à cet usage, pour le stockage des produits issus du mode de production biologique, avant et après les opérations.

- Les opérations doivent être effectuées par séries complètes, séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non issus du mode de production biologique. Ces opérations doivent être réalisées après nettoyage complet de la chaîne de fabrication. Les emballages doivent être neufs, les camions, citernes ou conteneurs doivent être préalablement nettoyés. L'opérateur doit en apporter la preuve en temps réel à chaque manipulation par une description des procédures de nettoyage mises en œuvre et leurs enregistrements. Lors de la livraison en vrac d'aliments issus du mode de production biologique, les véhicules sont exclusivement réservés à cet usage et ne peuvent effectuer dans la même tournée la livraison de produits non issus de l'agriculture biologique. Toutefois, ces véhicules peuvent être utilisés antérieurement et/ou ultérieurement pour la livraison en vrac des produits non issus du mode de production biologique. Toutes les précautions sont alors prises pour s'assurer que les véhicules ont été totalement vidés afin d'éliminer les contaminations croisées.

- Si les dites opérations ne sont pas effectuées à jour fixe et heures régulières, elles doivent être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec l'organisme certificateur.

- Toutes les mesures doivent être prises pour assurer l'identification des lots et pour éviter des mélanges avec des produits qui ne sont pas obtenus conformément aux règles de production énoncées par le présent cahier des charges.

d) L'organisme certificateur doit effectuer un contrôle physique complet de l'atelier au moins deux fois par an (une visite prévue et une visite inopinée), excepté pour les producteurs ne transformant que les aliments pour animaux nécessaires à leurs propres unités de production pour lesquels le contrôle physique complet de l'atelier peut être réduit à une visite annuelle. Des prélèvements en vue de la recherche des produits non autorisés en vertu du présent cahier des charges doivent être réalisés. Un rapport d'inspection est établi après chaque visite, contresigné par le responsable de l'atelier contrôlé. L'organisme certificateur doit disposer des moyens nécessaires pour réaliser ces contrôles.

e) L'opérateur donne accès à l'organisme certificateur, aux fins de contrôle, à l'atelier ainsi qu'à la comptabilité matière et monétaire (notamment factures entrées-sorties, compte de résultat et bilan, rapport du Commissaire aux comptes le cas échéant) et aux éléments de preuve y afférents tels que titres de transport des livraisons que l'unité a réceptionné et des livraisons que l'unité a effectué. Il donne à l'organisme certificateur toute information nécessaire aux fins de contrôle.

f) Les aliments faisant référence au mode de production biologique ne peuvent être transportés vers d'autres unités, y compris vers les grossistes et les détaillants, que dans des emballages ou des conteneurs fermés de manière à empêcher la substitution de leur contenu, munis d'un étiquetage et/ou d'un document d'accompagnement comportant, sans préjudice d'autres indications prévues par des dispositions réglementaires :

f. 1) le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit ou, lorsque le vendeur est différent du responsable mentionné sur l'étiquette, une déclaration permettant à l'atelier destinataire et à l'organisme certificateur d'identifier sans ambiguïté le responsable de la préparation du produit,

f. 2) le nom du produit y compris une référence au mode de production biologique conformément aux dispositions applicables de l'article 5 du règlement CEE/2092/91 modifié pour les produits relevant de l'article premier point 1 a) ; conformément aux dispositions du chapitre 2.1 du présent cahier des charges.

Lors de la réception d'un produit, l'opérateur vérifie la fermeture de l'emballage ou du conteneur et la présence des indications visées aux points f. 1) et f. 2). Lorsque la vérification laisse des doutes sur la provenance du produit, ce produit ne peut faire l'objet d'une transformation ou d'un conditionnement qu'après élimination de ce doute, à moins qu'il ne soit mis sur le marché sans indication se référant au mode de production biologique de ses ingrédients d'origine agricole.

2.4. Mesures de précaution

L'opérateur fabricant d'aliments peut s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques publiés par les professionnels de l'alimentation du bétail et en particulier ceux pour la prévention des contaminations des aliments ruminants par les farines animales.

Les ateliers de réception, fabrication, stockage et transport d'aliments des animaux devront être spécialisés en agriculture biologique au plus tard le 24 août 2003.

Lors de la livraison d'aliments en vrac, les véhicules de transport ne peuvent contenir que des aliments conformes au présent cahier des charges. Ces véhicules peuvent être utilisés antérieurement ou ultérieurement pour des produits non issus du mode de production biologique ; toutes les précautions sont alors prises pour le nettoyage des véhicules pour les parties au contact des produits.

Chapitre 3. TRAÇABILITE, MESURES DE PRECAUTION, PROCEDURES ET MODALITES DE CONTROLE SPECIFIQUES A LA PRODUCTION DES ANIMAUX ET DES PRODUITS ANIMAUX, A LA TRANSFORMATION ET A LA PREPARATION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les dispositions ci-après s'ajoutent aux exigences minimales de contrôle et mesures de précaution prévues dans le cadre du régime de contrôle visé aux articles 8 et 9 du règlement CEE n° 2092/91 modifié et son annexe III.

3.1. Identification des animaux vivants

a) Mammifères

L'identification des animaux vivants des espèces bovines, équine, ovine, caprine et porcine doit être effectuée individuellement conformément à la réglementation nationale et communautaire en vigueur.

Pour les animaux de l'espèce porcine, les porcelets sont identifiés par tatouage à l'encre de Chine, à l'oreille, du n° de la semaine de naissance.

Au moins trois semaines avant l'enlèvement des animaux de la ferme, ceux ci sont tatoués à l'encre de chine du n° de TVA de l'exploitation ou du n° de cheptel attribué par l'Etablissement départemental ou interdépartemental de l'Elevage. L'identification par boucle est acceptée pour les animaux à pigmentation noire.

Lors de la vente des animaux, l'opérateur établit un bon de livraison tiré d'un carnet à 3 ou 4 souches numérotées fourni par l'organisme certificateur sur lequel figurent les indications minimales suivantes : Nom et adresse de l'opérateur, nom et adresse de l'organisme certificateur, type et nombre d'animaux, âge, date de naissance, numéro d'identification, destinataire, lieu d'abattage, engagement du producteur concernant le respect du mode de production biologique pour l'animal livré, date et signature :

- la première souche (ou les deux premières souches) est destinée à l'acheteur / aux acheteurs qui devra la conserver avec la facture d'achat comme élément de preuve de traçabilité ;
- la deuxième souche est destinée à l'abattoir qui devra la conserver comme élément de preuve de traçabilité ;
- la troisième souche est conservée par l'éleveur.

D'autres systèmes d'identification garantissant la traçabilité pourront être utilisés, après accord de la section agriculture biologique de la C.N.L.C.

b) volailles

L'identification des volailles de chair doit se faire par baguage individuel pour un lot de volailles du même âge, à l'aide d'une bague inviolable, au plus tard à la cinquième semaine de l'animal. Pour une valorisation en viande dans le circuit "agriculture biologique" des poules pondeuses, le baguage des poulettes doit être effectué au plus tard à la cinquième semaine.

Ces bagues doivent porter les indication suivantes : lettres "AB" ou "BIO." + n° de l'organisme certificateur sur une face, identification du producteur et n° de lot sur l'autre face. Dans le cas de petite production – moins de 10 000 volailles par an - destinée à la vente locale, seule une identification du producteur sur la deuxième face de la bague est exigée.

D'autres systèmes d'identification garantissant la traçabilité pourront être utilisés, après accord de la section agriculture biologique de la C.N.L.C.

Cette identification est reportée sur le cahier d'élevage et/ ou la fiche de lot.

Elle est également portée sur tous les documents d'accompagnement à l'abattoir ainsi que sur les factures pour le nombre d'animaux issus de ces lots.

3.2. Abattage, identification et classement des carcasses

Lors de la réception des animaux pour l'abattage, l'abattoir doit s'assurer de l'identification permanente des animaux et des carcasses par des moyens qui sont validés par l'organisme certificateur et qui sont conformes à la réglementation en vigueur. L'abattoir agit comme acheteur ou comme façonnier ; dans les deux situations, il est opérateur et doit s'engager soit directement auprès d'un organisme certificateur, soit par l'intermédiaire de son commanditaire qui a l'obligation de le signaler auprès de son organisme certificateur.

Les abats rouges et blancs ne peuvent faire référence au mode de production biologique que si l'abattoir peut justifier d'un système de traçabilité totale dès leur séparation des carcasses et tout au long de la chaîne d'abattage qui doit être validé par l'organisme certificateur (boucles spécifiques, marquage à l'encre, découpe particulière ...).

Le sang ne peut faire référence au mode de production biologique que si les conditions suivantes sont réunies :

- l'abattoir peut justifier d'un système de récupération immédiate lors de la saignée de l'animal,
- l'opérateur destinataire du sang, fournit à l'abattoir des récipients identifiés comportant son nom et son adresse et la référence au mode de production biologique.

Les carcasses et abats des animaux issus de l'agriculture biologique doivent être traités par séries complètes, si possible en début de journée, sur chaîne propre et préalablement nettoyée et désinfectée avec les seuls produits autorisés à l'annexe II partie E modifiée du règlement CEE n° 2092/91 modifié figurant en page 87 du présent cahier des charges et autorisés par la réglementation nationale⁽¹⁾.

Lors de la sélection des carcasses, l'identification définitive au mode de production biologique peut se faire à l'aide d'une roulette, par une personne de l'abattoir habilitée par l'opérateur destinataire et par l'organisme certificateur, qui se porte garant du respect des obligations du présent chapitre.

Les étiquettes d'identification des carcasses, en plus des indications obligatoires par la réglementation nationale et communautaire, doivent comporter la référence au mode de production biologique.

Les bons de livraison de l'abattoir doivent permettre de retrouver sans erreur, l'identification :

- de l'animal abattu pour les espèces bovines, équines, ovine, caprine et porcine,
- du lot d'animaux pour les volailles.

Les factures de l'abattoir – comme opérateur ou façonnier – doivent permettre de retrouver sans erreur soit les indications précédentes figurant sur les bons de livraison, soit le lien avec le ou les bons de livraison correspondants.

Le registre d'abattage est mis à disposition de l'organisme certificateur et doit comporter au minimum les indications suivantes :

- pour les espèces bovines, équines, ovine, caprine et porcine , : date, nom de l'éleveur, type et nombre d'animaux, numéro d'identification, destinataire, poids, ainsi que les lettres " BIO " ou " AB ".
- Pour les volailles : date, nom de l'éleveur, type et nombre d'animaux, n° de bague, destinataire et poids, ainsi que les lettres " BIO " ou " AB ".

⁽¹⁾ ayant été homologués pour cet usage en application de la loi n° 43-525 du 2 novembre 1943 et, le cas échéant, conformes au décret 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux et à son arrêté d'application du 8 septembre 1999 (J.O.R.F. du 27 novembre 1999).

3.3. Mesures de précaution lors de la préparation

Hygiène lors des transferts, du stockage et de la préparation

Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes de la transformation des produits animaux, l'opérateur doit mettre en place dans son atelier des mesures fondées sur des principes du système H.A.C.C.P. (identification des points critiques, surveillance et contrôle de ces points critiques, prélèvement d'échantillons pour analyse, ...). L'organisme certificateur s'assure de l'existence de procédures et instructions de maîtrise sanitaire. Elles concernent les matières premières et l'environnement général de l'entreprise, le matériel de transport, les locaux, le matériel, les ustensiles ainsi que le personnel.

L'eau intervenant dans la préparation des aliments, les opérations de lavage et/ou de rinçage doit répondre aux critères de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine et définis par la réglementation en vigueur.

Pour le nettoyage et la désinfection, les procédés mécaniques et thermiques sont recommandés.

Un contrôle de l'efficacité du nettoyage et des résidus après rinçage est périodiquement réalisé par l'opérateur.

Seuls peuvent être utilisés les produits de nettoyage des locaux et du matériel figurant dans la liste de l'annexe II partie E modifiée du règlement CEE n° 2092/91 modifié et autorisés par la réglementation nationale⁽¹⁾.

3.4. Nombre de contrôles à effectuer

Le nombre minimal de contrôles effectués par les organisme de contrôle doit être au minimum de :

Espèces	Contrôles physique complet par an	Contrôles par bande	Contrôles inopinés
Mammifères et multiproductions	1	-	50 %
Productions végétales, polyculture - élevage	1	-	50 %
Volailles de chair (élevage en bandes uniques)	1 (la visite complète peut être comptée comme un contrôle de bande)	1	50 % des contrôles de bandes
Volailles de chair (cas des ventes locales en petite quantité)	1	-	50 %
Pondeuses	1	-	50 %
Apiculture	1	-	50 %
Préparateurs	1	-	1 au minimum

⁽¹⁾ Voir note (1) au bas de la page 12.

Chapitre 4. MESURES COMPLEMENTAIRES AUX DISPOSITIONS DE L'ANNEXE I PARTIE B ET CONDITIONS D'APPLICATION DES DEROGATIONS AUX DISPOSITIONS DE L'ANNEXE I PARTIES B ET C.

4.1. ANNEXE I PARTIE B :

mesures complémentaires

Au texte ci-après de l'annexe I partie B du règlement CEE/2092/91 modifié sont **ajoutées en caractères gras**, les dispositions plus strictes qui s'imposent aux animaux d'élevage et aux produits animaux obtenus sur le territoire français, prises en application des possibilités offertes aux Etats membres par l'article 12, deuxième alinéa du règlement CEE/2092/91 modifié. Ces dispositions sont conformes à la législation communautaire et n'interdisent pas ou ne restreignent pas la commercialisation d'autres animaux et produits animaux qui répondent aux exigences du règlement précité. Certaines dérogations du règlement CEE/2092/91 modifié ne sont pas retenues. Des notes en bas de page précisent le sens de certains éléments du texte.

ANNEXE I PARTIE B : ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET PRODUITS ANIMAUX DES ESPÈCES SUIVANTES : BOVINS (Y COMPRIS LES ESPÈCES *BUBALUS* ET *BISON*), PORCINS, OVINS, CAPRINS, ÉQUIDÉS, VOLAILLES

1. Principes généraux

1. 1. Les productions animales font partie intégrante de nombreuses exploitations agricoles pratiquant l'agriculture biologique.
- 1.2 Les productions animales doivent contribuer à l'équilibre des systèmes de production agricole en assurant les besoins des végétaux en éléments nutritifs et en enrichissant les sols en matières organiques. Elles peuvent donc contribuer à l'établissement et au maintien des complémentarités sol-plantes, plantes-animaux et animaux-sols. Dans le cadre de ce concept, la production hors sol ^(**) n'est pas en conformité avec les dispositions du présent règlement.
- 1.3 En utilisant les ressources naturelles renouvelables (effluents d'élevage, cultures de légumineuses, cultures fourragères), le système culture-élevage et les systèmes de pâturage assurent le maintien et l'amélioration à long terme de la fertilité des sols et contribuent au développement d'une agriculture durable.
- 1.4. L'élevage dans le cadre de l'agriculture biologique est une production liée au sol. Hormis les exceptions autorisées par la présente annexe, les animaux d'élevage doivent avoir accès à des espaces en plein air et le nombre d'animaux par unité de surface doit être limité de façon à assurer une gestion intégrée des productions animales et végétales dans l'unité de production, réduisant ainsi au maximum toute forme de pollution en particulier s'agissant du sol ainsi que des eaux de surface et des nappes phréatiques. L'importance du cheptel doit être étroitement fonction des superficies disponibles afin d'éviter les problèmes de surpâturage et d'érosion et de permettre l'épandage des effluents d'élevage en sorte d'éviter tout impact négatif pour l'environnement. Des règles détaillées d'utilisation des effluents d'élevage sont exposées à la section 7.
- 1.5. Dans le cadre de l'élevage en agriculture biologique, au sein d'une même unité de production tous les animaux doivent être élevés dans le respect des prescriptions du présent règlement.

L'alternance dans un même bâtiment et sur les parcours attenants, d'animaux conduits selon le mode de production biologique et d'animaux ne répondant pas au présent règlement n'est pas autorisée, sauf lors de la première entrée des animaux en production biologique.

^(**) production hors-sol = définie au chapitre 1 point a).

- 1.6. **A titre de dérogation jusqu'au 24/08/2005 ou à la fin de la durée d'amortissement initial du bâtiment et en tout état de cause au plus tard au 24/08/2008**, la présence dans l'exploitation d'animaux élevés suivant des pratiques ne répondant pas aux prescriptions du présent règlement est toutefois tolérée pour autant que leur élevage soit effectué dans une unité dont les bâtiments et les parcelles sont clairement séparés de l'unité produisant selon les prescriptions du présent règlement et qu'il s'agisse d'espèces différentes.
- Les espèces animales non couvertes par le présent cahier des charges peuvent être maintenues sur l'exploitation**, pour autant que leur élevage soit effectué dans une unité dont les bâtiments et les parcelles sont clairement séparés de l'unité produisant selon les prescriptions du présent règlement.
- La totalité des ateliers avicoles de l'exploitation doit toutefois être conduite en agriculture biologique dès le 30 août 2000.**
- 1.7. Par dérogation à ce principe, les animaux qui sont élevés selon des pratiques ne répondant pas aux prescriptions du présent règlement peuvent, chaque année, utiliser pendant une durée limitée les pâturages d'unités respectant les prescriptions du présent règlement pour autant que ces animaux proviennent d'un élevage extensif [tel que défini à l'article 6, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 950/97 ou, pour d'autres espèces non visées dans le règlement précité, le nombre d'animaux par hectare correspondant à 170 kg d'azote par hectare et par an tel que défini à l'annexe VII **modifiée** du présent règlement] et qu'ils ne soient pas présents sur ces pâturages en même temps que d'autres animaux soumis aux prescriptions du présent règlement. Cette dérogation est subordonnée à l'autorisation préalable de l'autorité ou de l'organisme de contrôle.
- 1.8. À titre de deuxième dérogation à ce principe, les animaux élevés conformément aux prescriptions du présent règlement peuvent être menés en pâturage sur des terres domaniales ou communales à condition que :
- pendant trois ans au moins, aucun produit, autre que ceux autorisés à l'annexe II du présent règlement, n'ait été utilisé pour traiter ces terres ;
 - les autres animaux qui paissent sur ces terres et qui ne sont pas soumis aux prescriptions du présent règlement proviennent d'un élevage extensif, tel que défini à l'annexe I du règlement (CE) n° 950/97 ; ou, pour d'autres espèces non visées par ledit règlement, que le nombre d'animaux par hectare corresponde à 170 kg d'azote par an et par hectare, tel que défini à l'annexe VII **modifiée** du présent règlement ;
 - les produits animaux issus d'animaux qui ont été élevés conformément aux dispositions du présent règlement alors qu'ils pâturaient sur ces terres ne soient pas considérés comme issus de l'agriculture biologique, sauf si l'autorité ou l'organisme de contrôle a obtenu la preuve que ces animaux étaient séparés de manière appropriée ^(*), d'animaux élevés selon des pratiques ne répondant pas aux prescriptions du présent règlement .

2. Conversion

2.1. Conversion des terres en liaison avec une production d'élevage en agriculture biologique

- 2.1.1. En cas de conversion d'une unité de production, la totalité de la surface de l'unité destinée à l'alimentation des animaux doit répondre aux règles de l'agriculture biologique, compte tenu des périodes de conversion fixées à la partie A de la présente annexe concernant les végétaux et produits végétaux.
- 2.1.2. Par dérogation à ce principe, la période de conversion peut être ramenée à un an pour les pâturages, parcours et aires d'exercice extérieurs utilisés par des espèces non herbivores. Cette période peut être ramenée à six mois si aucun produit autre que les produits visés à l'annexe II du présent règlement n'a récemment été utilisé pour traiter ces surfaces. Cette dérogation est subordonnée à l'autorisation de l'autorité ou de l'organisme de contrôle.

La réduction de la période de conversion est soumise aux dispositions de l'annexe I partie A point 1.

2.2. Conversion des animaux d'élevage et des produits animaux

^(*) **Identification individuelle des animaux et séparation des produits lors de la collecte.**

- 2.2.1. Pour que les produits animaux puissent être vendus en tant que produits issus de l'agriculture biologique, les animaux doivent avoir été élevés conformément aux prescriptions du présent règlement, et ce pendant au moins :
- douze mois pour les équidés. et les bovins destinés à la production de viande (y compris les espèces *Bubalus* et *Bison*) et, en tout état de cause, pendant les trois quarts de leur vie,
 - six mois pour les petits ruminants et les porcs ; **toutefois, pendant une période transitoire expirant le 24 août 2001, la période pour les porcs est de cinq mois,**
 - six mois pour les animaux élevés pour la production de lait,
 - dix semaines pour les volailles de chair introduites avant l'âge de trois jours,
 - **dix** semaines pour les volailles destinées à la production d'œufs.

2.2.2. **Non retenu.**

2.3 *Conversion simultanée*

- 2.3.1. Par dérogation aux points 2.2.1 **modifié**, 4.2 et 4.4, s'il est procédé à la conversion simultanée de l'ensemble de l'unité de production, y compris de l'activité d'élevage, des pâturages et/ou des terres utilisées pour l'alimentation des animaux, la période totale de conversion pour l'ensemble élevage, pâturages et/ou cultures utilisées pour l'alimentation des animaux est ramenée à vingt-quatre mois sous réserve des conditions suivantes :
- a) la dérogation n'est applicable qu'aux animaux et à leur descendance qui existaient déjà et, en même temps, aux terres utilisées pour l'alimentation des animaux/pâturages avant la conversion ;
 - b) les aliments des animaux proviennent pour l'essentiel de l'unité de production elle-même.

3. Origine des animaux

- 3.1 Lors du choix des races ou des souches, il faut tenir compte de la capacité des animaux à s'adapter aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies. En outre, les races ou les souches d'animaux doivent être sélectionnées afin d'éviter certaines maladies ou des problèmes sanitaires déterminés plus particulièrement rencontrés chez certaines races ou souches utilisées en élevage intensif (tels que le syndrome du stress porcin, la méningo-encéphalo-myélite enzootique du porc, la mort subite, l'avortement spontané, les mises bas difficiles nécessitant une césarienne, etc.). Préférence doit être donnée aux races et souches autochtones.
- 3.2. Les animaux doivent provenir d'unités de production qui respectent les règles de production relatives aux différents types d'élevage fixées à l'article 6 et à la présente annexe. Ce système de production doit être appliqué pendant toute la durée de vie de ces animaux.
- 3.3. À titre de première dérogation et sous réserve de l'autorisation préalable de l'autorité ou de l'organisme de contrôle, les animaux d'élevage existant dans une unité de production ne respectant pas les prescriptions du présent règlement peuvent faire l'objet d'une conversion **conformément au point 2.2. de la présente annexe modifiée.**
- 3.4. À titre de deuxième dérogation, lorsqu'un cheptel est constitué pour la première fois et en l'absence d'une quantité suffisante d'animaux élevés selon le mode de production biologique, des animaux non élevés selon le mode de production biologique peuvent être introduits dans une unité de production d'élevage biologique sous réserve des conditions suivantes :
- les poulettes destinées à la production d'œufs ne doivent pas être âgées de plus de dix huit-semaines, **mais entre douze et dix-huit semaines, elles doivent être élevées selon les dispositions du chapitre 7 du présent cahier des charges.**

- les poussins destinés à la production de poulets de chair doivent être âgés de moins de trois jours au moment où ils quittent leur unité de production d'origine,
- les buffles doivent avoir moins de six mois,
- les veaux et poulains doivent être élevés conformément aux prescriptions du présent règlement dès leur sevrage et, en tout état de cause, doivent être âgés de moins de six mois,
- les brebis et les chèvres doivent être élevées conformément aux prescriptions du présent règlement dès leur sevrage et, en tout état de cause, doivent être âgées de moins de quarante-cinq jours,
- les porcelets doivent :
 - **provenir d'élevages plein air ou de porcheries sur paille avec parcours,**
 - être élevés conformément aux prescriptions du présent règlement dès leur sevrage et peser moins de **15 kg.**

3.5. Cette dérogation, qui doit être autorisée préalablement par l'autorité ou l'organisme de contrôle, s'applique pendant une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2003.

3.6. À titre de troisième dérogation, le renouvellement ou la reconstitution du cheptel est autorisé par l'autorité ou l'organisme de contrôle si des animaux élevés selon le mode biologique ne sont pas disponibles **sur justification de l'opérateur** et dans les cas suivants :

- a) mortalité élevée des animaux due à des maladies ou des catastrophes ;
- b) poulettes destinées à la production d'œufs pour autant qu'elles ne soient pas âgées de plus de dix-huit semaines **mais entre douze et dix-huit semaines, elles doivent être élevées selon les dispositions du chapitre 7 du présent cahier des charges ;**
- c) volailles de chair âgées de moins de trois jours et porcs, dès leur sevrage, devant peser moins de **15 kg.**

La dérogation dans les cas visés aux points b) et c) **en ce qui concerne les volailles** est autorisée pendant une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2003.

Au point c), en ce qui concerne les porcs, la dérogation est autorisée pendant une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2001 s'il est avéré qu'il n'existe pas de disponibilité en porcelets issus de l'agriculture biologique dans la proche région. D'ici là, à défaut de porcelets issus de l'agriculture biologique, l'approvisionnement doit se faire uniquement auprès :

- **d'élevages en conversion vers l'agriculture biologique,**
- **d'élevages plein air ou de porcheries paillées avec parcours.**

Durant cette période tout doit être mis en œuvre pour assurer le développement d'élevages naisseurs de porcs et de couvoirs en agriculture biologique.

- 3.7. Dans le cas des porcs, des poulettes et des volailles de chair, il sera procédé à un réexamen de la dérogation avant l'expiration de la période transitoire afin de déterminer s'il y a lieu d'en rallonger la durée.
- 3.8. À titre de quatrième dérogation, un maximum de 10% du cheptel **adulte pour toutes les espèces de mammifères**, peut être introduit chaque année, sous forme d'animaux femelles (nullipares), provenant d'élevages non biologiques pour compléter l'accroissement naturel et assurer le renouvellement du troupeau si des animaux élevés selon le mode de production biologique ne sont pas disponibles, sous réserve d'autorisation de l'autorité ou de l'organisme de contrôle.
- 3.9. Les pourcentages que prévoit la dérogation précitée ne sont pas applicables aux unités de production dont le cheptel est constitué de moins de dix équidés ou bovins ou moins de cinq porcins, ovins ou caprins. Dans le cas de ces unités, le renouvellement précité est limité à, tout au plus, un animal par an.

- 3.10. Ces pourcentages peuvent être portés à 40% sur avis et moyennant l'accord de l'autorité ou de l'organisme de contrôle, dans les cas particuliers suivants :
- lors d'une extension importante de l'élevage (**par extension importante, on entend + 30 % au moins du cheptel adulte dans l'année**),
 - lors d'un changement de race,
 - lors d'une nouvelle spécialisation du cheptel.
- 3.11. À titre de cinquième dérogation, l'introduction de mâles destinés à la reproduction en provenance d'élevages non biologiques est autorisée pour autant que ces animaux soient ensuite élevés et nourris de façon permanente suivant les règles définies dans le présent règlement.
- 3.12. Lorsque les animaux proviennent d'unités de production dont les pratiques ne répondent pas aux prescriptions du présent règlement, en vertu des conditions et limitations énoncées aux points 3.3 à 3.11, les périodes indiquées au point 2.2.1 doivent être respectées pour que les produits puissent être vendus comme produits issus du mode de production biologique ; durant ces périodes, toutes les prescriptions du présent règlement doivent être respectées.
- 3.13. Lorsque les animaux sont issus d'unités de production dont les pratiques ne répondent pas aux prescriptions du présent règlement, il y a lieu de veiller tout particulièrement aux mesures de médecine vétérinaire. En fonction des conditions locales l'autorité ou l'organisme de contrôle peut prendre des mesures particulières telles qu'examen de dépistage ou mise en quarantaine.
- 3.14. La Commission présentera un rapport, d'ici au 31 décembre 2003, sur l'offre d'animaux provenant du mode d'élevage biologique, en vue de présenter, le cas échéant, une proposition au comité permanent, destinée à assurer que toute la viande issue du mode de production biologique provienne d'animaux nés et élevés dans des exploitations en agriculture biologique.

4. Alimentation

- 4.1. L'alimentation vise à une production optimale en qualité plutôt qu'en quantité, tout en respectant les besoins nutritionnels des animaux aux différents stades de leur développement. Les pratiques d'engraissement sont autorisées dans la mesure où elles sont réversibles à tout stade du processus d'élevage. Le gavage est interdit.
- 4.2. Les animaux d'élevage doivent être nourris avec des aliments issus de l'agriculture biologique, **conformes au présent cahier des charges**.
- 4.3. En outre, les animaux doivent être élevés suivant les règles fixées à la présente annexe et nourris, de préférence, avec des aliments provenant de l'unité de production ou, à défaut, d'autres unités ou entreprises soumises aux dispositions du présent règlement.

4.3.1. Dans tous les élevages, une proportion minimale de la ration sera constituée par des aliments produits sur l'exploitation dès le 30 août 2000, dans les proportions suivantes :

- **50 % pour les élevages herbivores,**
- **40 % pour les élevages de porcs et de volailles.**

Cette proportion calculée annuellement sur la période de juillet à juin, peut être contractualisée auprès d'un fabricant d'aliment du bétail pour un rachat sous forme d'aliment élaboré ^(*).

4.3.2. A titre de première dérogation, pour les porcs et les volailles, en cas

- **de surface insuffisante sur l'exploitation,**
- **ou d'impossibilité de production de céréales, oléagineux et protéagineux, pour des raisons pédo-climatiques**

^(*) **Pour les élevages de porcs et de volailles les 40 % de la ration sont fournis par la SCOP (surfaces céréales, oléagineux, protéagineux) en poids, sans détail des espèces cultivées.**

le pourcentage d'autoproduction exigée pourra être inférieur à 40 % à condition que l'ensemble des surfaces agricoles de l'exploitation soit conduit selon le règlement CEE/2092/91 modifié et respecte le point 4.3.4. ci après.

Ne peuvent être acceptées, à titre de dérogation pour taille insuffisante, que les exploitations qui constituent une unique activité de production agricole pour son ou ses exploitants. En cas d'augmentation de surface de terres labourables sur l'exploitation, celles-ci seront destinées prioritairement à la production d'aliments pour les animaux.

Le pourcentage d'autoproduction ne pourra cependant être inférieur à 10 % d'aliments ou leur équivalent en matière sèche produite, les parcours herbeux ne pouvant être comptabilisés dans ces 10 %.

4.3.3. A titre de deuxième dérogation, pour les élevages de volailles existants (répondant à la définition g) du chapitre 1 du présent cahier des charges), l'entrée en vigueur du point 4.3.1. sera effective le 24/08/2005.

Cependant, dans un délai de 12 mois à compter de l'entrée en vigueur du présent cahier des charges, ces élevages seront soumis aux conditions du point 4.3.4. ci-après. Un pourcentage d'autoproduction minimum de 10 % d'aliments ou leur équivalent en matière sèche sera exigé à partir du 24 août 2003, les parcours herbeux ne pouvant être comptabilisés dans ces 10%.

4.3.4. Dans les exploitations relevant du point 4.3.2., l'opérateur doit faire produire la quantité d'aliments manquant pour atteindre les 40 % requis par des exploitations en agriculture biologique de la région environnante. Un contrat, disponible pour l'organisme de contrôle mentionnera alors le nom de l'opérateur "éleveur / utilisateur" et le ou les noms des opérateurs "producteurs / fournisseurs", les quantités et types de productions certifiées agriculture biologique ou en conversion, et le cas échéant, le nom de l'entreprise qui collecte et/ou qui transforme les produits concernés.

4.3.5. Pour les porcs et les volailles, des projets spécifiques répondant au considérant n°6 du règlement CE/1804/1999, pourront faire l'objet d'aménagements particuliers après avis de la section agriculture biologique de la C.N.L.C.

- 4.4. L'incorporation dans la ration alimentaire d'aliments en conversion (***) est autorisée à concurrence de 30% de la formule alimentaire en moyenne sur l'année ou la durée de vie d'un lot d'animaux. Lorsque ces aliments en conversion proviennent d'une unité de l'exploitation même, ce chiffre peut être porté à 60%.
- 4.5. L'alimentation des jeunes mammifères doit être basée sur le lait naturel, de préférence maternel. Tous les mammifères doivent être nourris au lait naturel pendant une période minimale, selon l'espèce, qui est de trois mois pour les bovins (y compris les espèces *Bubalus* et *Bison*) et les équidés, de quarante-cinq jours pour les ovins et caprins et de quarante jours pour les porcins.
- 4.6. Les cas échéant, les Etats membres désignent les zones ou régions où la transhumance (y compris les déplacements d'animaux vers les zones de pâturage de montagne) peut être pratiquée, sans préjudice des dispositions concernant l'alimentation des animaux d'élevage exposés dans la présente annexe.
- 4.7. Pour les herbivores, les systèmes d'élevage doivent reposer sur une utilisation maximale des pâturages, selon la disponibilité des pâturages pendant les différentes périodes de l'année. Au moins 70 % de la matière sèche composant la ration journalière doit provenir de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés. L'autorité ou l'organisme de contrôle peut néanmoins permettre que ce chiffre soit ramené à 60% pour les phases physiologiques suivantes :
- les animaux élevés pour la production laitière, pour une période maximale de trois mois en début de lactation,
 - les animaux en période d'engraissement (maximum 3 mois),
 - les jeunes animaux, en dehors de la part lactée de l'alimentation.

La part de l'ensilage (fourrages grossiers conservés par voie anaérobie) dans la ration journalière est limitée à 50 % de la M.S. de la ration.

Pour l'ensilage de maïs la part est limitée à 33 % de la M.S. de la ration journalière.

(**) Aliments en conversion = certifiés "en conversion vers l'agriculture biologique" donc issus de terres conduites en A.B. depuis au moins 12 mois.

- 4.8. À titre de dérogation au point 4.2, pour une période transitoire prenant fin le 24 août 2005, l'utilisation d'une proportion limitée d'aliments conventionnels est autorisée s'il apparaît que l'exploitant est dans l'impossibilité – **sous réserve d'accord de l'organisme de contrôle** - d'obtenir des aliments exclusivement issus du mode de production biologique. Le pourcentage maximal autorisé par an pour les aliments conventionnels est de 10% **quelles que soient les espèces**. Ces chiffres sont calculés chaque année et exprimés en pourcentage de matière sèche des aliments d'origine agricole. **Pour les herbivores, le pourcentage porte respectivement sur les fourrages et les concentrés**. Le pourcentage maximal autorisé d'aliments conventionnels dans la ration journalière est, sauf pendant la période de transhumance, de 25 %, calculé en pourcentage de matière sèche.
- 4.9. Par dérogation au point 4.8, en cas de perte de production fourragère due notamment à des conditions météorologiques exceptionnelles, les autorités compétentes des Etats membres peuvent autoriser, pour une durée limitée et pour une zone déterminée, l'utilisation d'un pourcentage plus élevé d'aliments conventionnels lorsqu'une telle dérogation se justifie. **Toutefois, ce pourcentage ne peut dépasser 50 % de la ration journalière**. Moyennant accord de l'autorité compétente, l'autorité ou l'organisme de contrôle applique cette dérogation aux opérateurs individuels.
- 4.10. Dans le cas des volailles, en phase d'engraissement – **soit à partir du 28^{ème} jour pour les poulets, du 36^{ème} jour pour les canards, et du 42^{ème} jour pour les dindes et pintades, jusqu'à l'abattage** -, la formule alimentaire doit comporter 65 % au moins de céréales **au sens de l'annexe IV a) du règlement CEE/1538/91 modifié relatif aux normes de commercialisation de la viande de volailles** .
- 4.11. Du fourrage grossier, frais ou sec ou de l'ensilage doivent être ajoutés à la ration journalière des porcs et des volailles **notamment grâce aux parcours** .
- 4.12. Seuls les produits énumérés à l'annexe II point D 3.1 **modifié** peuvent être utilisés tant comme additifs que comme auxiliaires de fabrication, dans l'ensilage.
- 4.13. **En cas d'indisponibilité de matières premières issues de l'agriculture biologique selon les conditions prévues au point 4.8.**, les matières premières conventionnelles pour aliments des animaux d'origine agricole ne peuvent être utilisées dans l'alimentation des animaux que si elles sont énumérées à l'annexe II, section C 1 **modifiée** (matières premières pour aliments des animaux d'origine végétale), sous réserve des limites quantitatives prévues dans la présente annexe, et uniquement si elles sont produites ou élaborées sans utilisation de solvants chimiques.
- Les matières premières suivantes sont exclues de la liste de l'annexe II C "matières premières pour alimentation des animaux" et ne peuvent pas être incorporées dans les rations des animaux en élevage biologique :**
- pulpes, mélasses, vinasses, citrus, drêches, farines, remoulages et sons de céréales, tourteaux de coprah, de palmiste, de coton et d'arachide ;
 - produits de substitution des céréales en particulier manioc ;
 - protéines protégées chimiquement (cas des tourteaux tannés ou supplémentés en acides aminés protégés chimiquement) ;
 - outre les céréales, protéagineux, oléagineux, légumineuses ou plantes provenant de semences génétiquement modifiées et leurs produits et sous produits, leurs correspondants non O.G.M. et non traçables sont également interdits.
- 4.14. Les matières premières pour aliments des animaux d'origine animale (qu'elles soient conventionnelles ou issues du mode de production biologique) ne peuvent être utilisées que si elles sont énumérées à l'annexe II, section C 2 **modifiée**, et sous réserve des limites quantitatives prévues dans la présente annexe.
- 4.15. Les sections C 1, C 2 **modifiées**, C 3 et la partie D de l'annexe II seront réexaminées au plus tard le 24 août 2003, avec l'objectif d'en retirer notamment les matières premières conventionnelles pour aliments des animaux d'origine agricole produits en quantité suffisante dans la Communauté, selon le mode de production biologique.

- 4.16. Afin de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, seuls les produits énumérés à l'annexe II, section C 3 (minéraux), points D 1.1 (oligo-éléments) et D 1.2 (vitamines, provitamines et substances bien définies chimiquement à action similaire) peuvent être utilisés dans l'alimentation des animaux.
- 4.17. Seuls les produits énumérés à l'annexe II, points D 1.3 (enzymes), D 1.4 (micro-organismes), D 1.6 (liants, anti-agglomérants et coagulants), sections D 2 (certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux) et D 3 (auxiliaires de fabrication dans les aliments des animaux) peuvent être utilisés dans l'alimentation des animaux aux fins indiquées pour les catégories précitées. Les antibiotiques, coccidiostatiques, substances médicamenteuses, stimulants de croissance ou toute autre substance destinée à stimuler la croissance ou la production ne sont pas utilisés dans l'alimentation des animaux.
- 4.18. Les aliments des animaux, les matières premières pour aliments des animaux, les aliments composés pour animaux, les additifs dans l'alimentation des animaux, les auxiliaires de fabrication des aliments des animaux et certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux ne doivent pas avoir été élaborés en utilisant des organismes génétiquement modifiés ou leurs produits dérivés.

5. Prophylaxie et soins vétérinaires

- 5.1. Dans l'élevage en agriculture biologique, la prévention des maladies repose sur les principes suivants :
- a) le choix de races ou souches appropriées (voir section 3, § 3.1) ;
 - b) l'application de pratiques d'élevage adaptées aux besoins des différentes espèces, soin étant pris de faciliter une bonne résistance aux maladies et de prévenir les infections ;
 - c) l'utilisation d'aliments de qualité, assortie à la pratique régulière d'exercice et à l'accès aux pâturages, ce qui stimule les défenses immunitaires naturelles de l'animal ;
- a) le maintien d'une densité de peuplement appropriée de manière à éviter le surpeuplement et les zoopathies qui peuvent en résulter.
 - b) Les mesures de précaution lors de l'introduction d'animaux extérieurs à l'exploitation.**
- 5.2. Les principes énoncés ci-dessus devraient permettre de limiter les problèmes sanitaires, de sorte que la santé des animaux puisse être gérée dans un cadre principalement préventif.
- 5.3. Si, malgré toutes les mesures préventives ci-dessus, un animal vient à être malade ou blessé, il doit être soigné immédiatement, si nécessaire dans des conditions d'isolement et dans des locaux adaptés.
- 5.4. L'utilisation de médicaments vétérinaires en élevage en agriculture biologique doit respecter les principes ci-après :
- a) les produits phytothérapeutiques (notamment extraits de plantes - sauf antibiotiques - et essences de plantes, etc.), les produits homéopathiques (par exemple substances végétales, animales ou minérales) ainsi que les oligo-éléments et les substances énumérées à la section C.3 de l'annexe II doivent être utilisés de préférence aux médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou aux antibiotiques à condition qu'ils aient un effet thérapeutique réel sur l'espèce animale concernée, et aux fins spécifiques du traitement ;
 - b) si les produits précités se révèlent ou risquent de se révéler inefficaces pour combattre la maladie ou traiter la blessure et si des soins sont indispensables pour épargner des souffrances ou une détresse à l'animal, il est possible de recourir à des médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou

à des antibiotiques sous la responsabilité d'un médecin vétérinaire ^(*) **et de l'éleveur et en conformité avec le point 5.9.** ;

- c) l'utilisation de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques à des fins de traitement préventif est interdite.

5.5. Outre les principes ci-dessus, les prescriptions détaillées ci-après sont applicables :

- a) l'utilisation 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 ;
- b) sont autorisés les soins vétérinaires aux animaux ainsi que le traitement des bâtiments, équipements et installations prescrits par la législation nationale ou communautaire, y compris l'utilisation de médicaments vétérinaires à des fins d'immunisation lorsqu'à été constatée la présence d'une zoonose dans une zone déterminée dans laquelle se trouve l'unité de production.

5.6. Lorsque des médicaments vétérinaires doivent être utilisés, il y a lieu de noter clairement le type de produit (en précisant les principes actifs concernés) ainsi que les détails du diagnostic, de la posologie, du mode d'administration, la durée du traitement ainsi que le délai d'attente légal. Ces informations doivent être communiquées - **à travers le registre d'élevage** - à l'autorité ou à l'organisme de contrôle avant la commercialisation des animaux ou des produits animaux sous la référence au mode de production biologique. Les animaux traités sont clairement identifiés, individuellement dans le cas des gros animaux, individuellement ou par lots pour les volailles et les petits animaux.

5.7. Le délai d'attente entre la dernière administration, dans les conditions normales d'usage, de médicaments allopathiques vétérinaires à un animal et la production de denrées alimentaires provenant de cet animal sous la référence au mode de production biologique est doublé par rapport au délai d'attente légal ou, en l'absence de délai légal, est fixé à quarante-huit heures.

5.8.

5.8.1 En dehors des vaccinations non interdites au point 5.9.2. et des plans d'éradication obligatoire mis en place par les Etats membres, si un animal ou un groupe d'animaux reçoit plus de traitements à base de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques **que précisé au point 5.8.2**, les animaux concernés ou les produits obtenus à partir de ces animaux ne peuvent être vendus en tant que produit obtenus conformément au présent règlement et les animaux doivent être soumis aux périodes de conversion définies à la section 2 de la présente annexe , sous réserve, de l'accord de l'autorité ou de l'organisme de contrôle.

^(*) **En France, sous la responsabilité d'un Docteur vétérinaire.**

5.8.2. Nombre maximum de traitements à base de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques autorisés par espèces en un an (a) ou par cycle de vie productive (b) ^(*)

Espèces	Nombre maximum de traitements allopathiques autorisés <u>hors anti parasitaires</u>	Nombre maximum d'antiparasitaires allopathiques	Nombre total maximum de traitements allopathiques <u>dont antiparasitaires</u>
Volailles de chair (b)	0	0	0
Poules pondeuses en conduite BIO à partir de 12 semaines (b)	1	2	2
Poules pondeuses en BIO à moins de 3 jours (b)	2	2	3
Ovins, Caprins (a)	2	2 *	3 *
Agneaux, chevreaux (b)	1	3	3
Porcins reproducteurs (a)	2	2	3
Porcs charcutiers (b)	1	1	2
Porcelets de lait (b)	0	0	0
Bovins (+ bubalus et bison) (a et b)	2	2 *	2 *
Veau de boucherie (b)	1	1	2
Equins (a)	2	2*	2 *

(*) à titre exceptionnel, pour la maîtrise des ectoparasites , un traitement antiparasitaire allopathique supplémentaire pourra être autorisé par l'organisme de contrôle en sus des traitements antiparasitaires ci-dessus .

Le nombre de traitements antiparasitaires avec des produits allopathiques de synthèse sera revu dès que des moyens alternatifs efficaces existeront.

5.9.

5.9.1. Afin d'assurer une sécurité optimale vis à vis du consommateur et de l'environnement, les dispositions suivantes devront être respectées :

- utilisation autorisée de médicaments allopathiques à condition qu'ils aient obtenu leur autorisation de mise sur le marché national ou communautaire (c'est à dire ceux dont les principes actifs sont inscrits à une des 3 premières annexes du Règlement communautaire LMR n°2377/90 modifié).
- utilisation de ces médicaments uniquement à titre curatif et, à ce titre, sous des formes pharmaceutiques excluant les formes à libération contrôlée (bolus).
- Il sera mis en place une liste [négative] de produits non utilisables en élevage biologique (pouvant entraîner un déclassement immédiat de la production). Cette liste sera établie par un groupe d'experts habilités et validée par la section agriculture biologique de la C.N.L.C. et mise à jour chaque année au 31 décembre.

L'inclusion dans cette liste prohibitive pourra être effectuée pour tout médicament :

- Pour lesquels aucune étude démontrant l'absence d'impact défavorable sur l'environnement (faune ou/et flore) n'aura été effectuée.
- Dont les matières premières brutes sont issues de l'industrie chimique ou d'officines artisanales.
- Dont le contexte d'implantation des installations de production ne sont pas en accord avec cette sécurité (non installation sur un ancien site pollué ou à proximité de sources de pollution de l'environnement (usines, incinérateurs, ...).
- Correspondant à des palliatifs de conduite d'élevage inappropriée ou mal maîtrisée.

5.9.2. Au 30 août 2000, cette liste reprend l'ensemble des médicaments comportant l'un des principes actifs cités à l'annexe IV du règlement communautaire LMR n° 2377/90 modifié et comprend tous les médicaments à libération contrôlée (bolus).

(*) = cycle entre deux mises bas pour la production laitière et cycle de 12 mois pour les autres productions à partir de la date de naissance ou de l'entrée en conversion. Pondeuses : cycles de vie productive : de la naissance à l'abattage.

6. Gestion de l'élevage, transport et identification des produits animaux

6.1. Pratiques d'élevage

- 6.1.1. En principe, la reproduction en élevage en agriculture biologique doit être fondée sur des méthodes naturelles. L'insémination artificielle est néanmoins autorisée. D'autres formes de reproduction artificielle ou assistée (par exemple, le transfert d'embryon) sont interdites.
- 6.1.2. Les opérations telles que la pose d'élastiques à la queue des moutons, la coupe de queue, la taille de dents, l'ébecquage et l'écornage ne peuvent pas être effectuées systématiquement en agriculture biologique. Certaines de ces opérations peuvent cependant être autorisées par l'autorité ou l'organisme de contrôle pour des raisons de sécurité (par exemple, l'écornage des jeunes animaux) ou si elles visent à améliorer la santé, le bien-être ou l'hygiène des animaux. Ces opérations doivent être effectuées à l'âge le plus approprié par du personnel qualifié et réduire au minimum toute souffrance des animaux.
- 6.1.3. La castration physique est autorisée pour assurer la qualité des produits et maintenir les pratiques traditionnelles de production (porcs charcutiers, bœufs, chapons, etc.), mais uniquement dans les conditions mentionnées à la dernière phrase du point 6.1.2.
- 6.1.4. Il est interdit de maintenir les animaux attachés. Par dérogation à ce principe, l'autorité ou l'organisme de contrôle peut toutefois autoriser cette pratique pour des individus, moyennant justification par l'exploitant de la nécessité d'assurer la sécurité ou le bien-être des animaux et à condition qu'ils ne soient maintenus à l'attache que pendant une période limitée .
- 6.1.5. Par dérogation aux dispositions prévues au point 6.1.4, le cheptel bovin peut être maintenu attaché dans des bâtiments existants avant le 24 août 2000, à condition que la pratique régulière d'exercice soit prévue et que l'élevage soit conforme aux exigences de bien-être des animaux et prévoit des litières confortables et une gestion individuelle. Cette dérogation qui requiert l'accord de l'autorité ou de l'organisme de contrôle s'applique pendant une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2010.
- Le possible recours à cette dérogation est limité à la période hivernale et à condition que le cheptel bovin ait accès en principe deux fois par semaine à des pâturages, des parcours extérieurs ou des aires d'exercice.**
- 6.1.6. À titre de dérogation supplémentaire, le cheptel bovin élevé dans des exploitations de petite taille ^(*) peut être attaché s'il n'est pas possible de le maintenir au sein de groupes appropriés à ses besoins comportementaux, à condition qu'il ait accès au moins deux fois par semaine à des pâturages, des parcours extérieurs ou des aires d'exercice. Cette dérogation qui requiert l'accord de l'autorité ou de l'organisme de contrôle s'applique **uniquement durant la période hivernale** aux exploitations qui satisfont aux exigences des dispositions nationales en matière de production animale issue de l'élevage en agriculture biologique applicables jusqu'au 24 août 2000 ou, à défaut, aux exigences de normes privées acceptées ou reconnues par les Etats membres.
- En dehors des périodes hivernales mentionnées aux points 6.1.5. et 6.1.6., les conditions du point 8.3.1. modifié relatives à l'accès au pâturage des animaux s'appliquent.**
- 6.1.7. Avant le 31 décembre 2006, la Commission présentera un rapport sur la mise en œuvre des dispositions énoncées au point 6.1.5.
- 6.1.8. Lorsque les animaux sont élevés en groupe, la taille du groupe dépend du stade de développement et des besoins comportementaux de l'espèce concernée. Maintenir les animaux dans des conditions, ou les soumettre à un régime, risquant de favoriser l'anémie, est interdit.
- 6.1.9. Pour la volaille, l'âge minimal d'abattage est de :
- 81 jours pour les poulets,
 - 150 jours pour les chapons,

^(*) définies au chapitre 1 du présent cahier des charges point e).

- 49 jours pour les canards de Pékin,
- 70 jours pour les canards de Barbarie femelles,
- 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
- 92 jours pour les canards mulards,
- 94 jours pour les pintades,
- 140 jours pour les dindes **de souches festives entières** et oies.
- 101 jours pour les dindes femelles de souches destinées à la découpe**
- 126 jours pour les dindons mâles de souches destinées à la découpe**
- 13 mois pour les autruches .**

Dans les cas où les producteurs n'appliquent pas ces règles d'âge minimal d'abattage, ils doivent recourir à des souches à croissance lente ^(*).

Pour les porcs charcutiers, l'âge minimal d'abattage est de 182 jours de vie conformément à la durée de conversion précisée au point 2.2.1.

Les porcelets vendus comme "cochons de lait" doivent être nés et élevés en agriculture biologique.

6.2. Transport

- 6.2.1. Le transport des animaux doit être effectué de façon à limiter le stress subi par les animaux conformément à la réglementation nationale ou communautaire en vigueur ^(**). L'embarquement et le débarquement doivent être effectués avec prudence et sans l'utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique pour contraindre les animaux. L'utilisation de calmants allopathiques avant et durant le trajet est interdite.
- 6.2.2. Lors de la phase conduisant à l'abattage et au moment de l'abattage, les animaux doivent être traités de manière à réduire le stress au minimum.

6.3. Identification des produits animaux

- 6.3.1. L'identification des animaux et de leurs produits doit être assurée à tous les stades de la production, de la préparation, du transport et de la commercialisation, **conformément aux dispositions du chapitre 3 du présent cahier des charges .**

7. Effluents d'élevage

- 7.1. La quantité totale d'effluents, tels qu'ils sont définis dans la directive 91/676/CEE, utilisés sur l'exploitation ne doit pas dépasser 170 kg d'azote par an/hectare de surface agricole utilisée, le montant fixé à l'annexe III de la directive précitée. Le cas échéant, la densité de peuplement total est limitée de façon à ne pas dépasser la limite indiquée ci-dessus.
- 7.2. Pour déterminer la densité de peuplement appropriée visée ci-dessus, les unités de gros bétail équivalent à 170 kg d'azote par an/ha de surface agricole utilisée pour les différentes catégories d'animaux sont fixées par les autorités compétentes des Etats membres, se fondant, à titre d'orientation, sur les chiffres figurant à l'annexe VII **modifiée**.
- 7.3. Les États membres communiquent à la Commission et aux autres Etats membres tout écart décidé par rapport aux dits chiffres ainsi que les motifs justifiant ces modifications. Cette exigence porte uniquement sur le calcul du nombre maximal d'animaux aux fins d'assurer que la limite de 170 kg d'azote provenant d'effluents par

^(*) définition du chapitre 1 du présent cahier des charges point d).

^(**) notamment le décret n° 99-961 du 24-11-1999 modifiant le décret n° 95-1285 du 13-12-1995 relatif à la protection des animaux en cours de transport et l'arrêté du 24-11-1999 modifiant l'arrêté du 5-11-1996 ; le décret n° 97-903 du 01-10-1997 relatif à la protection des animaux lors de l'abattage ou de leur mise à mort.

an/hectare n'est pas dépassée. Elle est sans préjudice des densités de peuplement concernant la santé et le bien-être des animaux prévues à la section 8 et à l'annexe VIII **modifiée**.

- 7.4. Les exploitations en agriculture biologique **ne** peuvent établir une coopération **qu'** avec d'autres exploitations ou entreprises qui sont conformes aux dispositions du présent règlement en vue de l'épandage d'effluents excédentaires en provenance de la production biologique. Le plafond de 170 kg d'azote par an/hectare de surface agricole utilisée provenant d'effluents sera calculé sur la base de l'ensemble des unités – **parcelles** - en agriculture biologique intervenant dans le cadre de cette coopération.
- 7.5. Les Etats membres peuvent fixer des limites inférieures à celles visées aux points 7.1 à 7.4 en tenant compte des caractéristiques de la surface concernée, de l'épandage d'autres engrais azotés et de l'apport d'azote aux cultures par le sol.
- Les méthodes adaptées de calcul des bilans azotés n'étant pas définitivement arrêtées, la limite concernant la quantité totale d'effluents de 170 kg d'azote par an/hectare de surface agricole utilisée est fixée à titre provisoire et pourra être revue ou complétée par le calcul du bilan dès que ces méthodes seront validées par la C.N.L.C.**
- 7.6. Les équipements destinés au stockage d'effluents d'élevage doivent être de nature à empêcher la pollution des eaux par rejet direct ou par ruissellement et infiltration dans le sol.
- 7.7. Afin de garantir la bonne gestion de la fertilisation, la capacité des équipements destinés au stockage des effluents d'élevage doit dépasser la capacité de stockage requise pour la période la plus longue de l'année au cours de laquelle tout épandage de fertilisant ou bien est inapproprié (conformément aux codes des bonnes pratiques agricoles définies par les Etats membres), ou bien est interdit lorsque l'unité de production est implantée dans une zone désignée sensible aux nitrates.

8. Espaces en plein air et bâtiments d'élevage

8.1. Principes généraux

- 8.1.1. Les conditions de logement des animaux doivent répondre à leurs besoins physiologiques et éthologiques (notamment les besoins comportementaux en matière de liberté de mouvement et de confort). Les animaux doivent disposer d'un accès aisé à l'alimentation et à la distribution d'eau. L'isolation, le chauffage et la ventilation du bâtiment doivent garantir que la circulation d'air, le niveau de poussière, la température, l'humidité relative de l'air et la concentration de gaz restent dans des limites qui ne sont pas nuisibles pour les animaux. Le bâtiment doit disposer d'une aération et d'un éclairage naturels abondants.
- 8.1.2. Les espaces en plein air, les aires d'exercice extérieures ou parcours extérieurs doivent, au besoin, offrir, en fonction des conditions météorologiques locales et de la race concernée, des protections suffisantes contre la pluie, le vent, le soleil et les températures extrêmes.

8.2. Densité des peuplements et mesures visant à éviter le surpâturage

- 8.2.1. Les bâtiments d'élevage ne seront pas obligatoires dans des zones où des conditions climatiques appropriées permettent aux animaux de vivre à l'extérieur.
- 8.2.2. La densité de peuplement dans les bâtiments doit garantir le confort et le bien-être des animaux, notamment en fonction de l'espèce, de la race et de l'âge des animaux. Elle tient également compte des besoins comportementaux des animaux qui dépendent notamment de la taille du groupe et du sexe des animaux. La densité optimale visera à assurer le bien-être des animaux en mettant à leur disposition une surface suffisante pour leur permettre de se tenir debout naturellement, de se coucher aisément, de se tourner, de faire leur toilette, d'adopter toutes les positions naturelles et de faire tous leurs mouvements naturels, tels que l'étirement et le battement des ailes.

- 8.2.3. Les surfaces minimales des bâtiments et des aires d'exercice en plein air ainsi que d'autres caractéristiques des locaux destinés aux différentes espèces et catégories d'animaux sont fixées à l'annexe VIII.
- 8.2.4. En plein air, la densité de peuplement des animaux se trouvant sur des pâturages, d'autres herbages, des landes, des zones humides, des bruyères et d'autres habitats naturels ou semi-naturels doit être suffisamment basse pour éviter le piétinement du sol et la surexploitation de la végétation. **En élevage d'herbivores, le chargement est limité à 2 UGB / ha .**
- 8.2.5. Les locaux, les enclos, l'équipement et les ustensiles doivent être convenablement nettoyés et désinfectés pour prévenir toute infection croisée et le développement d'organismes vecteurs de maladies. Seuls les produits énumérés à l'annexe II, partie E, peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations. Les excréments, l'urine et la nourriture non consommée ou dispersée doivent être enlevés aussi souvent que nécessaire pour réduire au maximum les odeurs et éviter d'attirer des insectes ou des rongeurs. **Pour les mammifères élevés en bande, un nettoyage et une désinfection complète des locaux et installations doivent être effectués systématiquement et suivis d'un vide sanitaire après chaque bande .** Seuls les produits énumérés dans l'annexe II, section B. 2, peuvent être utilisés pour l'élimination des insectes et des autres organismes nuisibles, dans les bâtiments et autres installations où sont gardés des animaux.

8.3. Mammifères

- 8.3.1. Sous réserve des dispositions du point 5.3, tous les mammifères doivent pouvoir accéder aux pâturages, à une aire d'exercice en plein air ou à un parcours extérieur qui peuvent être partiellement couverts et doivent pouvoir avoir accès à ces lieux lorsque leur état physiologique, les conditions météorologiques et l'état du sol le permettent sauf si des exigences communautaires ou nationales relatives à des problèmes spécifiques de police sanitaire l'interdisent. Les herbivores doivent pouvoir accéder aux pâturages lorsque les conditions le permettent (**état physiologique, conditions météorologiques et état du sol**).
- 8.3.2. Lorsque les herbivores ont accès aux pâturages pendant la période de pacage et que les installations d'hivernage laissent aux animaux leur liberté de mouvement, il peut être dérogé à l'obligation de donner accès à des aires d'exercice en plein air ou à des parcours extérieurs pendant les mois d'hiver.
- 8.3.3. Nonobstant la dernière phrase du point 8.3.1, les taureaux de plus d'un an doivent avoir accès aux pâturages ou à une aire d'exercice en plein air ou à un parcours extérieur.
- 8.3.4. Par dérogation au point 8.3.1, la phase finale d'engraissement du cheptel bovin, porcin et ovin pour la production de viande peut avoir lieu à l'intérieur pour autant que la période passée à l'intérieur n'excède pas un cinquième de leur vie et, en tout cas, une période maximale de trois mois.
- 8.3.5. Les sols des bâtiments d'élevage **accessibles aux animaux pour le logement** doivent être lisses mais pas glissants. **Les caillebotis sont interdits sauf pour les espèces suivantes : les bovins, les porcins en zone de montagne. Dans ces cas, au moins les trois quarts de la surface totale du sol couverte doit être en dur et ne peut donc être constituée de caillebotis ou de grilles.**
- 8.3.6. Les bâtiments d'élevage doivent disposer d'une aire de couchage/de repos confortable, propre et sèche, d'une taille suffisante, consistant en une construction en dur non pourvue de caillebotis. L'aire de repos, doit être pourvue d'une aire de couchage sèche suffisante recouverte de litière. La litière doit être constituée de paille ou de matériaux naturels adaptés. La litière peut être améliorée et enrichie avec tous les produits minéraux autorisés comme engrais en agriculture biologique au titre de l'annexe II, partie A.
- 8.3.7. En ce qui concerne l'élevage des veaux, à partir du 24 août 2000, toutes les exploitations sans exception doivent respecter les dispositions de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux. Le logement des veaux âgés de plus d'une semaine dans des boxes individuels est interdit.
- 8.3.8. En ce qui concerne l'élevage des porcs, à partir du 24 août 2000, toutes les exploitations doivent respecter les dispositions de la directive 91/630/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection

des porcs. Les truies doivent toutefois être maintenues en groupes, sauf en fin de gestation et pendant la période d'allaitement. Les porcelets ne peuvent être gardés sur des *flat-decks* ou dans des cages. Des aires d'exercice doivent permettre aux animaux de satisfaire leurs besoins naturels et de fouir. Aux fins de cette dernière activité, différents substrats peuvent être utilisés.

8.3.9. La taille des ateliers en production porcine est limitée pour toute unité de production à 1500 porcs charcutiers produits par an ou à 200 truies présentes ou à leur équivalent pour un élevage naisseur - engraisseur. Un dépassement du plafond par unité de production est possible si 100 % de l'alimentation des porcs sont produits sur l'exploitation.

8.4. Volailles

8.4.1. Les volailles doivent être élevées au sol et ne peuvent être gardées en cages.

8.4.2. Les oiseaux aquatiques doivent avoir accès à un cours d'eau, un étang ou un lac lorsque les conditions météorologiques le permettent afin de respecter les exigences en matière de bien-être des animaux ou les conditions d'hygiène, **et afin de limiter toute pollution, on admettra comme conforme au présent article, les aménagements extérieurs indépendants de points d'eau accessibles aux animaux.**

8.4.3. Pour toutes les volailles, les bâtiments doivent remplir les conditions minimales suivantes :

- un tiers au moins de la surface doit être en dur et ne peut donc être constituée de caillebotis ou de grilles ; elle doit être couverte d'une litière telle que paille, copeaux de bois, sable ou tourbe,
- dans le bâtiment avicole pour poules pondeuses, une partie suffisante de la surface accessible aux poules doit être destinée à la récolte des déjections,
- ils doivent être équipés de perchoirs en nombre et en dimension adaptés à l'importance du groupe et à la taille des oiseaux, comme le prévoit l'annexe VIII,
- ils doivent être munis de trappes de sortie/entrée d'une dimension adéquate et d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment accessible aux oiseaux,
- la surface totale utilisable des bâtiments avicoles pour volailles de chair de toute unité de production ne doit pas dépasser 1 600 m², **et l'utilisation ne doit pas dépasser 400 m² de bâtiment par site de production. On trouve une seule bande de volailles de chair (animaux du même âge) par bâtiment. Les bâtiments de plus de 200 m² doivent être séparés en salles par un cloisonnement étanche, prolongé à l'extérieur par une séparation du parcours herbeux, infranchissable par les volailles.**
- **la surface totale utilisable des bâtiments avicoles pour les poules pondeuses de toute unité de production ne doit pas dépasser 1600 m².**

- chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de :

4 800 poulets,

3 000 poules pondeuses,

5 200 pintades,

4 000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles ou 3 200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles ou autres canards,

2 500 chapons, oies ou dindes,

100 autruches, avec un maximum de 30 autruches par groupe.

- 8.4.4. Pour les poules pondeuses, la lumière naturelle peut être complétée artificiellement pour assurer journalièrement un maximum de seize heures de luminosité, avec une période de repos nocturne en continu sans lumière artificielle d'au moins huit heures.
- 8.4.5. Les volailles **de chair** doivent avoir **un libre** accès à un parcours extérieur, **durant la majeure partie du jour** et pendant au moins **la moitié** de leur vie ; **dès la 8^{ème} semaine pour les autruches. Les poules pondeuses, doivent avoir accès à un parcours extérieur durant la majeure partie du jour et au plus tard à la 28^{ème} semaine.** Ces parcours extérieurs doivent être couverts principalement de végétation, disposer d'équipements de protection et permettre aux animaux d'avoir aisément accès à des abreuvoirs et à des mangeoires en nombre suffisant.
- 8.4.6. Pour des raisons sanitaires, les bâtiments doivent être vidés de tout animal entre chaque bande d'élevage de volailles. Pendant cette période, le bâtiment et ses équipements doivent être nettoyés et désinfectés. En outre, à la fin de chaque cycle d'élevage d'un groupe de volailles, les parcours doivent rester vides pour permettre la repousse de la végétation et pour des raisons sanitaires. Les Etats membres fixent la période pendant laquelle les parcours doivent être vides et communiquent cette décision à la Commission et aux autres Etats membres. Ces exigences ne sont pas applicables aux petits groupes de volailles qui ne sont pas gardées dans des parcours, et qui peuvent se déplacer librement toute la journée. **La durée du vide sanitaire dans les bâtiments est de 14 jours minimum après la fin du nettoyage et de la désinfection, elle est de 2 mois minimum pour les parcours.**

8.5. Dérogation générale concernant le logement des animaux

- 8.5.1. Par dérogation aux exigences contenues aux points 8.4.2 et **8.4.3 modifié 7^{ème} tiret**, les autorités compétentes des Etats membres peuvent accorder des dérogations aux exigences contenues dans ces points, pendant une période transitoire prenant fin le 31 décembre 2010. Cette dérogation ne peut s'appliquer qu'aux exploitations de production animale disposant de bâtiments existants construits avant le 24 août 1999 ^(*) et dans la mesure où ces bâtiments pour animaux sont conformes aux dispositions nationales en matière d'élevage en agriculture biologique en vigueur avant cette date ou, à défaut, à des normes privées acceptées ou reconnues par les Etats membres.

Pour les unités de production déjà notifiées et contrôlées en agriculture biologique avant le 30 août 2000, un délai d'application est laissé jusqu'au 24/08/2005 concernant :

- **pour les poules pondeuses, les exigences contenues au point 8.4.3, 7^{ème} tiret (nombre maximum d'animaux par bâtiment), sans toutefois dépasser 4500 poules pondeuses par bâtiment, la densité à l'intérieur des bâtiments, sans toutefois dépasser 9 poules /m2 avec perchoirs (annexe VIII modifiée, point 2, colonne 2) ;**
- **les exigences contenues à l'annexe VIII modifiée point 1 dernière colonne (densités extérieures pour les mammifères).**

Les bandes de volailles et de porcs mises en place avant le 30 août 2000 bénéficient d'une dérogation aux exigences contenues dans l'annexe VIII modifiée au point 2 (les densités), jusqu'à la fin de leur élevage.

Pour les ateliers de production de volailles (chair et pondeuses) des unités déjà notifiées et contrôlées en agriculture biologique avant le 30 août 2000, un délai d'application est laissé jusqu'au 31/12/2001 concernant l'annexe VIII modifiée point 2 dernière colonne : densités à l'extérieur.

- 8.5.2. Les exploitants bénéficiant de cette dérogation présentent un plan à l'autorité ou à l'organisme de contrôle contenant les dispositions qui permettent d'assurer, au terme de la dérogation, le respect des prescriptions du présent règlement.
- 8.5.3. Avant le 31 décembre 2006, la Commission présente un rapport sur la mise en œuvre des dispositions énoncées au point 8.5.1.

^(*) **bâtiments existants : voir définitions g) du chapitre 1.**

4.2. ANNEXE I PARTIE C : APICULTURE ET PRODUITS APICOLES :

conditions d'application des dérogations

Point 1.3. :

Dérogation applicable en l'état

Points 3.3, 3.4, 3.5. et 3.6 :

Dérogations applicables en l'état.

Point 4.2 :

La section "agriculture biologique" de la CNLC pourra préciser la nature des "cultures ne relevant pas des dispositions du présent règlement mais soumises à des traitements ayant de faibles incidences sur l'environnement tels que, par exemple, ceux visés dans les programmes élaborés en vertu du règlement (CEE) n° 2078/92 qui ne peuvent influencer de manière significative sur la qualification de produit issu de l'agriculture biologique de la production apicole".

Les organismes certificateurs doivent communiquer annuellement à la section "agriculture biologique" de la CNLC les mesures arrêtées dans le cadre des prescriptions du 4.2. c).

Point 5.3 :

Dérogations autorisées dans la limite de 7 kg de MS par ruche sur deux hivers, pouvant être porté à 10 kg en zone de montagne, zone de climat continental ou zones traditionnelles de miel de sapin, sous réserve de l'accord de l'organisme de contrôle.

Point 5.4 :

Dérogation non applicable. (= tous les produits autorisés pour l'alimentation artificielle des abeilles doivent être issus de l'agriculture biologique).

Point 8.3 :

Dérogation applicable. Les organismes certificateurs doivent communiquer annuellement à la section "agriculture biologique" de la CNLC un état des demandes et des dérogations accordées pour l'utilisation de cires non issues d'apiculture biologique.

Chapitre 5 . DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA PREPARATION DES DENREES ALIMENTAIRES CONTENANT UN OU PLUSIEURS PRODUITS ANIMAUX.

Ces dispositions s'inscrivent dans le cadre de l'annexe VI du règlement 2092/91 et sont applicables dans l'attente de dispositions spécifiques à la préparation de denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux.

Elles concernent les procédés utilisables pour la transformation des produits d'origine animale ainsi que les ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés dans la préparation des produits alimentaires obtenus selon le mode de production biologique.

En ce qui concerne les opérations de préparation, seuls font l'objet de précisions les critères de fabrication susceptibles d'avoir un impact sur la qualité finale des produits de l'agriculture biologique soumis à ces opérations. De manière générale, les dispositions des codes de bonnes pratiques professionnelles concernant d'autres transformations des produits animaux doivent être respectées.

Si des substances sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation de denrées alimentaires les critères suivants sont appliqués :

- ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par exemple extraction, précipitation), biologiques, enzymatiques (par exemple fermentations) ou microbiens ;
- ou , si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, exceptionnellement, les substances identiques synthétisées par voie chimique ;
- elles sont essentielles pour préparer le produit en l'absence de toute autre technologie ;
- le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment.

La modification des listes de substances autorisées se fait selon les procédure en vigueur pour la révision des cahiers des charges.

Lorsque les ateliers de transformation ne sont pas spécialisés en agriculture biologique, leurs responsables doivent mettre en place des procédures visant à assurer une traçabilité sans faille des produits issus de l'agriculture biologique vis à vis des autres productions. Ces procédures doivent être validées par l'organisme certificateur lors de la visite d'habilitation.

5.1. Procédés de préparation des produits carnés :

Dans le cadre de la préparation des produits carnés issus de l'agriculture biologique, sont autorisés la plupart des procédés physiques (mécaniques et thermiques), de transformation ainsi que tous les procédés biologiques et/ou technologiques n'utilisant que les produits cités dans l'annexe VI du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié.

Le traitement au moyen de rayons ionisants est interdit.

L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) est interdite.

5.1.1. Types de procédés utilisables :

- Barattage
- Massage
- Pressage
- Egouttage
- Réfrigération
- Congélation, surgélation (dans les limites fixées par le point 5.1.2.)
- Chauffage (pasteurisation, stérilisation, étuvage, cuisson, cuisson sous vide...)

- Concentration par évaporation thermique (sous vide ou non)
- Séchage,
- Mélange, pétrissage
- Découpage, tranchage,
- Pressage, moulage, poussage, emplissage,
- Hachage
- Fumage (uniquement à partir de bois non traité ; la teneur totale en benzopyrène du produit fini ne devant pas excéder 1µg/kg)
- Marinage, saumurage
- Mise sous vide ou sous atmosphère modifiée
- Injection
- Salage,
- Désossage, découennage, dégraissage, parage.

5.1.2. Règles particulières de préparation des produits carnés

a) Règles concernant la conservation par congélation

Sans préjudice des dispositions réglementaires générales en vigueur, la conservation par congélation est admise seulement pour des parties d'animaux momentanément non utilisées par le transformateur et ultérieurement destinées à des opérations de transformation, à l'exclusion toutefois du jambon cuit pour lequel la congélation préalable des viandes est interdite.

La congélation est interdite dans toutes les phases de fabrication du jambon sec et du jambon cru de porc.

La congélation n'est pas autorisée pour le stockage ou le transport des carcasses entières, des pièces de gros (demi carcasses, quartiers).

La durée de conservation des produits congelés ne peut dépasser douze mois.

Les pièces peuvent être congelées et stockées dans une entreprise extérieure qui devient "sous-traitante" et soumise à contrôle.

b) Règles concernant la surgélation de produits finis destinés à la vente aux consommateurs

La surgélation de produits finis (steaks hachés, plats cuisinés, etc.) est autorisée dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

c) Les pâtés

L'aspect doré de la surface doit être exclusivement obtenu par cuisson.

d) Les gelées

Sont exclues les gelées obtenues à partir de gélatine. On entend par "gelée" une préparation obtenue par cuisson d'éléments riches en couennes, tendons et aponévroses (par exemple pieds) issus de l'agriculture biologique, dans de l'eau, avec des condiments et aromates.

e) Boudin noir (sang de porc)

Pour pouvoir prétendre à la référence à l'agriculture biologique, le sang de porc doit être recueilli dès l'abattage dans des conteneurs propres et identifiés et, si le sang circule dans des tuyauteries, dans du matériel propre, conformément à la réglementation en vigueur et seulement en début de chaîne d'abattage. La récupération du sang doit être effectuée en présence de l'utilisateur ou en présence d'une personne mandatée par l'organisme certificateur qui signera avec celui-ci un engagement concernant le respect des mesures précitées.

f) Autres préparations

Des préparations impliquant des procédés non couverts par le présent cahier des charges ne pourront être admises qu'après homologation d'un avenant correspondant, élaboré selon les procédures définies par la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique.

5.2. Préparation des produits laitiers

5.2.1. Stockage et collecte du lait sur l'exploitation :

Le lait destiné aux transformations en cru ne peut être stocké à la ferme plus de 24 heures après la première traite à une température inférieure ou égale à +4°C sauf dérogation délivrée par le Ministère de l'agriculture.

Le lait destiné aux autres transformations peut être stocké au maximum 48 heures à une température inférieure ou égale à +4°C.

La collecte se réalise soit en bidons identifiés et réfrigérés, soit en citernes isothermes, sauf dérogation délivrée par le Ministère de l'agriculture. Lors des tournées de ramassage de la production laitière issue de l'agriculture biologique, les véhicules sont exclusivement réservés à cet usage et ne peuvent effectuer en parallèle la collecte de production laitière d'une même espèce non issue de l'agriculture biologique.

La collecte sur un même camion, dans des citernes séparées et bien identifiées de lait d'une autre espèce laitière, issu ou non de l'agriculture biologique est possible après accord de l'organisme certificateur sous réserve du respect des précautions ci-dessous en matière de nettoyage. Dans ce cas, la présence de deux pompes est obligatoire, sauf pour les systèmes de pompage sous vide.

Les citernes peuvent être utilisées antérieurement et/ou ultérieurement pour des collectes de lait non issu de l'agriculture biologique. Toutes les précautions sont alors prises pour le nettoyage et le rinçage de ces citernes à l'aide des seuls produits figurant à l'annexe II partie E du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié et autorisés par la réglementation nationale⁽¹⁾.

5.2.2. Transfert et stockage dans l'atelier de transformation

Les transferts entre ateliers sont soumis aux mêmes dispositions de collecte séparée que ci-dessus.

Le lait provenant de l'agriculture biologique doit être contrôlable et donc "identifiable" à tout moment dès l'arrivée dans l'atelier de transformation.

En cas d'atelier mixte traitant des laits non issus de l'agriculture biologique, le lait provenant de l'agriculture biologique n'est transféré et stocké que sur ou dans du matériel nettoyé à l'aide des seuls produits figurant à l'annexe II partie E du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié et autorisés par la réglementation nationale (1).

Sa mise en transformation intervient par séries complètes, si possible en début de journée. Ces opérations sont effectuées séparément des autres fabrications sur ou dans du matériel vide, nettoyé et rincé.

Exceptionnellement, les laits conservés pendant plus de 48 heures à la ferme, peuvent être destinés aux fabrications de lait U.H.T. ou de poudre de lait et de leurs co-produits, exclusivement, s'ils ont été conservés à une température inférieure ou égale à + 4 ° C et ce dans le respect de la réglementation générale.

5.2.3. Procédés de préparation

⁽¹⁾ Voir note (1) au bas de la page 12/90 du présent cahier des charges.

Dans le cadre de la transformation du lait issu de l'agriculture biologique, seuls les procédés physiques (mécaniques et/ou thermiques) cités ci-dessous sont autorisés :

- procédés mécaniques :
 - crémage, écrémage, standardisation de la matière grasse,
 - homogénéisation,
 - ultrafiltration
 - barattage,
 - pressage, égouttage, moulage,
 - mise sous vide ou sous atmosphère contrôlée,

- procédés thermiques
 - réfrigération - congélation,
 - thermisation,
 - pasteurisation,
 - bactofugation,
 - stérilisation, stérilisation UHT,
 - étuvage,
 - concentration par évaporation thermique sous vide,
 - déshydratation par atomisation.

Toute standardisation en protéines des laits de consommation est interdite (ultrafiltration, addition de perméat, addition de jus lactosé).

5.3. Procédés de préparation des ovoproduits

Dans le cadre de la transformation des œufs et des ovo produits issus de l'agriculture biologique, seuls les procédés physiques (mécaniques et/ou thermiques) cités ci-dessous sont autorisés ainsi que les procédés biologiques et/ou technologiques mentionnés à l'annexe α , partie B, du présent cahier des charges.

Le traitement au moyen de rayons ionisants est interdit.

Types de procédés utilisables :

- Cassage, séparation
- Homogénéisation
- Réfrigération, congélation, surgélation
- Chauffage (pasteurisation, stérilisation, étuvage, cuisson ...)
- Concentration par évaporation thermique sous vide ou non
- Déshydratation par atomisation
- Mise sous vide ou atmosphère modifiée.

5.4. Procédés de préparation du miel et des produits de la ruche

Une récolte de miel, de gelée royale et/ou de tout autre produit de la ruche dont les abeilles auraient péri d'intoxication ou de contamination par des polluants ne peut recevoir la référence à l'agriculture biologique.

5.4.1 Récolte et interventions

Lors des visites, de la récolte et des manipulations des cadres, seules les techniques utilisant la fumée ou des combustibles organiques non polluants, tout autre procédé physique (brossage, secouage, ...), les trappes à abeilles et l'air soufflé, sont autorisés.

Pendant le transport du miel en hausses, il ne doit pas y avoir de contaminations.

Sont interdits : le phénol, l'essence de mirbane, l'essence d'amande amère, la ficelle de sisal et tout autre produit de synthèse, ainsi que la récolte par destruction de colonies.

5.4.2. Extraction, transfert

La totalité du matériel de miellerie doit être constituée de matériaux aptes au contact des denrées alimentaires. La tôle nue, la fonte, la galvanisation sont strictement interdites, même recouvertes de cire ou de propolis.

Sont interdits à l'emploi en miellerie : tous systèmes non réglables susceptibles de provoquer l'échauffement de tout ou partie du miel extrait au dessus de 40°C.

5.4.3. Le conditionnement intermédiaire

Comme pour l'extraction, les transferts et le conditionnement du miel ne doivent pas participer à sa dégradation.

Les matériaux constituant le matériel de conditionnement subissent les mêmes contraintes de qualité que le matériel d'extraction. Il en est de même pour les contenants : seaux, fûts...

Le défigeage est autorisé à une température inférieure à 40° C, avec contrôle H.M.F. : le taux maximal admissible est de 10 mg/kg pour les miels en vrac ou en fûts, de 15 mg/kg pour les miels en pots.

5.4.4. Filtration, ensemencement et autres procédés

Les technologies utilisant des moyens physiques sont autorisés dans les limites de prescription de température ci-dessus indiquées, et à la seule condition de ne pas dégrader le miel au-delà des valeurs limites fixées par la réglementation.

5.4.5. Stockage du miel

Recommandation d'une température stable pour le stockage de produits finis, dans des emballages à joints étanches, pour éviter la détérioration du miel au-delà des valeurs de référence.

5.4.6. Préparation du pollen :

Le séchage doit être effectué à une température inférieure à 40° C. Pour son transfert et son conditionnement, le pollen réclame les mêmes matériaux que le miel. Le stockage du pollen est conseillé à des températures de 4 à 5 ° C.

5.4.7. Récolte et préparation de la gelée royale

Pour la production de gelée royale il peut être employé des cellules artificielles en matériaux réutilisables. Les cellules et tous les ustensiles utilisés pour la production et la récolte de la gelée royale doivent être de qualité alimentaire.

L'amorçage des cellules, avant le greffage des larves, doit se faire exclusivement avec de la gelée royale de l'apiculture biologique.

Les opérations de récolte doivent être effectuées le jour même du retrait des barrettes des ruches, les barrettes prélevées étant conservées à l'abri de la lumière, du dessèchement et maintenues à une température inférieure à celle de la colonie.

L'enlèvement des larves est obligatoire avant toute opération d'extraction. L'extraction peut être effectuée à l'aide d'une spatule, une pompe à vide ou la force centrifuge.

La gelée royale doit être filtrée au moment de la récolte et conditionnée dans des récipients de qualité alimentaire et de préférence en verre.

La gelée royale récoltée doit immédiatement être entreposée au froid entre + 2°C et + 5 °C.

5.5. Produits mixtes

Les ingrédients entrant dans la composition d'un produit mixte (produit destiné à l'alimentation humaine composé de produits d'origine animale carnés et/ou non carnés et/ou d'ingrédients agricoles d'origine végétale) doivent satisfaire aux règles de leur référentiel respectif relatif à l'agriculture biologique de même qu'à la réglementation en vigueur qui leur est propre, critères d'application inclus. Cette double exigence s'étend à tous les ingrédients d'origine non agricole au sens de l'introduction de l'annexe VI du règlement CEE/2092/91 modifié.

5.6. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs (cf. : annexe ∞)

L'annexe ∞, parties A (ingrédients d'origine non agricole), B (auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation) et C (ingrédients d'origine agricole n'ayant pas été produits selon le mode de production biologique), couvre les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés dans la préparation des produits alimentaires obtenus selon le mode de production biologique. Cette annexe peut évoluer en fonction des modifications adoptées dans le cadre de l'annexe VI du règlement CEE n° 2092/91 modifié. Cependant, dans l'attente de dispositions spécifiques à la préparation des denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux venant compléter l'annexe VI du règlement CEE n° 2092/91 modifié, des restrictions aux modifications peuvent être adoptées après avis de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique.

L'emploi d'un ingrédient mentionné dans les parties A ou C ou l'emploi d'un auxiliaire technologique mentionné dans la partie B n'est possible que s'il est conforme à la réglementation en vigueur pour le produit concerné ou, à défaut de réglementation, s'il respecte les principes d'une bonne pratique en matière de fabrication de denrées alimentaires.

Chapitre 6. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DES LAPINS.

Les opérateurs concernés par cette espèce sont soumis au règlement CEE n° 2092/91 modifié. Les dispositions ci-dessous s'ajoutent et complètent les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié et notamment les dispositions de l'annexe I partie B, en ce qui concerne les herbivores et/ou les mammifères.

6.1. Constitution et renouvellement du cheptel, conversion

Pour la constitution et/ou le renouvellement du cheptel reproducteur, les achats dans les exploitations en agriculture biologique sont autorisés sans limites.

Les achats de mâles en dehors de l'agriculture biologique sont autorisés, sous réserve qu'ils soient âgés de moins de 4 mois.

Les achats de femelles hors agriculture biologique sont autorisés en cas de non disponibilité reconnue par l'organisme certificateur d'animaux correspondant aux critères recherchés, jusqu'à concurrence de 10 % par an du cheptel reproducteur (nombre de mères présentes x 10 %) en cas de renouvellement, sans limitation de % en cas de constitution du cheptel pour la première fois et en l'absence d'une quantité suffisante d'animaux élevés selon le mode de production biologique. Les femelles achetées doivent être âgées de moins de quatre mois.

Toute introduction d'animaux mâles et femelles d'origine conventionnelle entraîne pour ces animaux une période de conversion d'une durée minimale de trois mois, durant laquelle les règles du présent cahier des charges sont respectées.

Les lapins de chair destinés à la commercialisation doivent être nés et élevés en agriculture biologique.

Le choix du type génétique est laissé à l'initiative de l'éleveur. Une préférence est toutefois exprimée pour les anciennes races régionales, les races et souches autochtones.

6.2. Logement et stabulation des animaux

Sont autorisés :

- les élevages en enclos mobiles de prairies ;
- les élevages dans des parcs clôturés ;
- les élevages en semi plein air, c'est-à-dire avec aires d'exercice extérieures qui peuvent être partiellement couvertes et/ou des parcours. Dans ce dernier cas, les lapins doivent avoir accès au parcours herbeux lorsque les conditions climatiques le permettent.

6.3. Conversion des parcours

En cas d'élevage des lapins en plein air sur parcours, celui-ci doit être recouvert de végétation et partiellement ombragé, certifié au moins en deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique au moment de l'installation des premiers lapins.

En cas de réduction de la période de conversion du parcours décidée par l'organisme de contrôle, avec l'agrément de l'autorité compétente, conformément au point 1 de l'annexe I du règlement CEE n° 2092/91 modifié, l'entrée des lapins sur ce parcours ne peut se faire qu'après six mois de conduite du parcours selon le mode de production biologique.

6.4. Alimentation

Les jeunes lapereaux doivent être nourris au lait naturel pendant une période minimale de trois semaines.

L'alimentation des adultes et des jeunes après sevrage doit être basée sur une utilisation maximale des fourrages soit en pâturage direct soit par affouragement en vert ou en sec.

Une proportion d'un minimum de 50 % de la matière sèche de la ration est constituée par des aliments produits sur l'exploitation elle même.

Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière doit provenir de fourrages grossiers frais, séchés ou déshydratés. Les fourrages déshydratés non conformes au règlement CEE/2092/91 modifié ne sont pas autorisés.

6.5. Prophylaxie et soins vétérinaires

En dehors des vaccinations non interdites au point 5.9. de l'annexe I B et des plans de prophylaxie obligatoire mis en place par les États membres,

- si un lapin reproducteur reçoit en un an plus de deux traitements curatifs à base de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou d'antibiotiques, pouvant être portés à quatre avec les antiparasitaires, le reproducteur doit alors être soumis à une période de conversion de trois mois, sous réserve de l'accord de l'organisme certificateur concernant son possible retour dans le circuit de l'agriculture biologique ;
- si un lapereau destiné à la consommation reçoit plus d'un traitement allopathique y compris les antiparasitaires, l'animal est déclassé et exclu des circuits de l'agriculture biologique ;
- les traitements ne peuvent être pratiqués à moins de 30 jours de l'abattage.

6.6. Gestion de l'élevage, transport et identification des lapins

Gestion des reproducteurs

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.

Transport et abattage

La distance et le temps de transport sont limités ; le choix de l'éleveur se porte sur les abattoirs les plus proches et le transport s'effectue sans halte ; l'embarquement et le débarquement des animaux se font sans brutalité ; les moyens appropriés sont mis en œuvre pour éviter que les animaux soient exposés à des températures extrêmes aussi bien qu'à de brusques variations de température.

L'abattage doit avoir lieu dans la journée de l'enlèvement sur l'exploitation.

L'amenée des locaux d'attente au piège d'abattage est effectuée en prenant toutes les précautions nécessaires, avec fermeté mais sans brutalité. L'éleveur veille à obtenir un planning d'abattage de la part de l'abatteur afin que les animaux suivent un circuit dit "sourd et aveugle", de façon qu'ils ne puissent entendre d'éventuels cris de détresse ni voir ou sentir du sang.

Identification

Les reproducteurs sont identifiés individuellement à l'aide d'une marque inviolable et pérenne, les lapereaux sont marqués par portée (une marque différente par lapine et par portée).

D'autres systèmes d'identification garantissant la traçabilité pourront être utilisés, après accord de la section agriculture biologique de la C.N.L.C.

Age d'abattage

L'âge d'abattage minimum des lapins destinés à la consommation est de 100 jours.

6.7. Espaces en plein air et bâtiments d'élevage

Par dérogation au point 8.3.1., les lapins peuvent être élevés dans des bâtiments à condition d'avoir accès à la lumière du jour, à une aération naturelle abondante et à une aire d'exercice extérieure qui peut être couverte, mais non fermée sur les côtés et dont le sol peut être rendu étanche (béton). L'élevage sur sol grillagé, flat deck, ou toute autre forme de logement sans litière est interdit.

La paille de la litière doit être issue de l'agriculture biologique. Dans le cas d'utilisation de copeaux de bois ceux ci doivent être non traités.

Lorsque les lapins sont élevés sur parcours, les dispositions des points 8.1.2. et 8.2.4. s'appliquent pleinement.

Pour des raisons sanitaires, les bâtiments doivent être vidés de tout animal entre chaque bande de lapins. Pendant cette période, le bâtiment et ses équipements doivent être nettoyés et désinfectés. Pour les élevages sur parcours, à la fin de chaque cycle d'élevage d'un groupe de lapins, les parcours doivent rester vides pour permettre la repousse de la végétation et pour des raisons sanitaires. La durée du vide sanitaire dans les bâtiments est de 14 jours minimum après la fin du nettoyage et de la désinfection, il est de 2 mois minimum pour les parcours.

6.8. Densités d'élevage

Dans les bâtiments, chaque mère lapine et sa portée doit disposer de 0,4 m². Les lapereaux disposent en plus de nids dont l'accès leur est réservé. Les mâles et les lapines gestantes doivent disposer de 0,3 m². Les lapins en engraissement doivent disposer chacun de 0,15 m².

Sur les parcours en plein air recouverts de végétation, chaque lapin doit disposer (non compris les surfaces permettant les rotations) de 5 m². Dans ce type d'élevage, un grillage peut être posé sur le sol afin d'empêcher la fuite des animaux. Les lapins doivent pouvoir accéder librement à des abris garnis de litière propre et sèche dont la superficie est suffisante pour que les lapins disposent d'au moins 0,4 m² par portée, 0,15 m² par lapin en engraissement, 0,3 m² par mâle ou femelle gestante.

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

Pour les élevages en enclos mobiles de prairie, chaque mère et sa portée doit disposer au minimum de 0,4 m² pour la partie abritée et 2,4 m² pour la partie pacage de l'enclos. Les lapins en croissance disposent en chargement instantané de 0,4 m². Les enclos sont déplacés au minimum une fois par jour.

Le nombre de mères est limité à 200 par site et 400 par unité de production.

Chapitre 7. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DES POULETTES

(Elevage des poulettes destinées à la production d'œufs issus du mode de production biologique)

L'approvisionnement en poulettes porte sur des animaux d'environ 18 semaines afin de permettre une entrée en ponte à 20 ou 21 semaines.

Les poulettes doivent provenir d'élevages conformes répondant aux dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié et du présent cahier des charges. Toutefois, au stade actuel du développement de l'agriculture biologique, l'offre d'approvisionnement en poulettes élevées selon ces règles est inexistante. Aussi, afin de permettre la mise en place progressive d'une telle production, il est possible d'acheter hors agriculture biologique des poulettes à l'âge maximal de douze semaines.

Si les poulettes ne peuvent être introduites dès cet âge dans une unité en agriculture biologique, elles doivent au minimum, et au plus tard à l'âge de douze semaines :

- être nourries avec une alimentation conforme aux règles de la section 4 "Alimentation" de l'annexe I partie B du règlement CEE n° 2092/91 modifié et du présent cahier des charges, et ce durant dix semaines au moins avant le début de la commercialisation des œufs en agriculture biologique,

et

- respecter les dispositions de la section 5 "Prophylaxie et soins vétérinaires", le point 6.1.2 de la section 6 et le point 8.4.6. de la section 8 de l'annexe I partie B modifiée par les dispositions du présent cahier des charges

et

- être élevées dans un bâtiment où toute la bande de poulettes est destinée à la production pour l'agriculture biologique.

En outre, la date du transfert des poulettes doit être communiquée huit jours auparavant à l'organisme certificateur. A la date du transfert, l'âge des poulettes ne peut excéder 18 semaines.

Dans ce cas de figure, l'éleveur de poulettes agit comme sous-traitant de l'éleveur de pondeuses. Par voie de conséquence, il doit se soumettre aux vérifications jugées utiles par l'organisme certificateur agréé de son client. Pour ces vérifications, l'organisme certificateur prend appui sur les dispositions concernées du présent cahier des charges.

L'éleveur de poules pondeuses doit avoir notifié son activité auprès de la Direction départementale de l'agriculture et de la forêt et avoir adhéré au système de contrôle en agriculture biologique. Sa responsabilité au regard de la certification est pleinement engagée en cas de manquement de son sous-traitant.

Ces dispositions dérogatoires, admises à titre exceptionnel et temporaire, seront revues au plus tard le 31 décembre 2003, conformément aux dispositions dérogatoires du point 3.6. de la section 3 "Origine des animaux" de l'annexe I partie B du règlement CEE n° 2092/91 modifié.

Les perturbations et le stress qui accompagnent généralement le transfert des poulettes en poulailler de ponte devront être minimisés au maximum grâce à d'excellentes conditions de transport et d'accueil.

Chapitre 8- CAHIER DES CHARGES CONCERNANT LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DES POISSONS D'ELEVAGE ET LEURS DERIVES .

	Pages
Plan du chapitre poissons d'élevage	41
PRÉAMBULE	42
Champ d'application et définitions	43
TITRE A – PRODUCTION	
Section 1 - Cadre de la production	44
Section 2 - Conditions d'élevage	47
Section 3 - Alimentation	48
Section 4 - Prophylaxie et soins vétérinaires	50
Section 5 - Manipulation, transport, abattage	51
Section 6 - Identification	52
TITRE B – PREPARATION DES POISSONS D'ELEVAGE	
Section 1 - Objectifs	52
Section 2 - Origine de la matière première	53
Section 3 - Principes de base de la transformation	54
TITRE C – CONTROLE ET MESURES DE PRECAUTION	
1.1. Contrôle de la production	55
1.2. Etiquetage, contrôle et mesures de précaution concernant les aliments pour poissons	56
1.3. Contrôle des transformateurs	56
TITRE D – ETIQUETAGE – COMMERCIALISATION	
Section 1 – Etiquetage	58
Section 2 – Commercialisation	60
Annexe P - 1 : Liste des ingrédients et des auxiliaires technologiques autorisés dans les produits de la pisciculture biologique	61
Annexe P - 2 : Produits autorisés dans l'alimentation animale	65
Annexe P - 3 : Produits et méthodes sanitaires autorisés	67
Annexe P - 4 : Production biologique des poissons d'étang	68
Annexe P - 5 : Production biologique des salmonidés en eau douce	70
Annexe P - 6 : Production biologique des salmonidés en eau de mer	72
Annexe P - 7 : Production biologique des espèces bar, daurade, maigre, turbot.	74

PREAMBULE

Dans le domaine des productions piscicoles, les notions suivantes sont considérées comme essentielles :

- assurer une parfaite continuité d'actions visant à maintenir un très bon équilibre entre les poissons et leurs aliments, entre les aliments et les milieux qui les ont produits,
- prendre en compte non seulement les besoins physiologiques des poissons mais également les contraintes éthologiques.

En conformité avec les règles adoptées par les pays pratiquant l'agriculture biologique, quelques lignes directrices indiquent la conduite générale des systèmes de production piscicole :

1) les techniques de production doivent viser à maintenir les poissons en parfaite santé par des actions essentiellement préventives. La prévention passe d'abord par le maintien d'un bon équilibre entre les poissons et leur environnement;

2) il est nécessaire de choisir des races et souches bien adaptées aux conditions de leur milieu en préservant et gérant la diversité génétique;

3) les objectifs de sélection ne doivent pas modifier le comportement fondamental des animaux .

L'objectif d'interdiction générale du matériel génétique transférable, ainsi que des produits ou sous produits qui en sont issus et même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable est affirmé .

4) l'environnement des animaux doit être conçu de sorte que, selon leurs besoins, les poissons :

- disposent de suffisamment d'espace pour respecter l'intégrité physique et dans la mesure du possible, respecter le comportement spécifique à leur espèce,
- aient une teneur en oxygène suffisante,
- bénéficient de conditions d'éclairage et de température naturelle conformes aux exigences de leur espèce.

Les techniques et les installations utilisées en pisciculture doivent limiter les pollutions. Ainsi chaque pisciculture pratiquant l'agriculture biologique recherche constamment les solutions préservant au mieux l'environnement.

5) l'alimentation conforme aux besoins physiologiques des poissons doit être produite ou transformée suivant les règles définies pour chaque espèce particulière.

L'objectif d'interdiction générale d'utilisation dans l'alimentation des poissons élevés selon le mode de production biologique des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.), des produits qui en sont issus et qui contiennent des O.G.M. ou du matériel génétique transférable, ainsi que des produits ou sous produits qui en sont issus et même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable, est affirmé.

Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des poissons, cultivés conformément aux règles communautaires et nationales concernant le mode de production biologique toutes les mesures devraient être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des produits phytosanitaires contenant ou issus d'O.G.M., n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol contenant ou issus d'O.G.M.

Par principe la ration alimentaire doit provenir en totalité de l'agriculture biologique et/ou de produits n'ayant subi aucun traitement chimique au cours de leur stockage et de leur transformation et/ou de produits complémentaires autorisés par arrêté interministériel.

Ce cahier des charges "poissons" s'applique sans préjudice :

- des dispositions actuelles et futures de la réglementation générale, nationale et communautaire et, en particulier, sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires concernant les appellations d'origine et figurant notamment dans les décrets d'appellations d'origine et les règlements intérieurs des syndicats de défense des appellations d'origine,
- des évolutions techniques, de l'élargissement à d'autres espèces de poissons.

Champ d'application :

Le cahier des charges "poissons" s'applique pour toutes espèces de poissons issus d'élevages faisant référence au mode de production biologique.

Pour chaque espèce concernée et par milieu d'élevage (étang, bassin d'eau douce, milieu marin, ...), les règles techniques sont précisées dans une annexe spécifique.

Le cahier des charges "poissons" s'applique aux poissons et produits dérivés transformés ou non, composés essentiellement de ces mêmes poissons destinés à l'alimentation humaine dans la mesure où ces produits portent ou sont destinés à porter des indications se référant au mode de production biologique.

Le cahier des charges "poissons" s'applique aux poissons et produits dérivés transformés ou non, composés de ces mêmes poissons issus du mode de production biologique destinés à l'alimentation humaine y compris ceux entrant dans la composition de produits mixtes essentiellement composés de poissons et produits dérivés, dans la mesure où ces produits portent ou sont destinés à porter des indications se référant au mode de production biologique.

Définitions :

Aux fins du cahier des charges "poissons" concernant le mode de production biologique des poissons d'élevage et leurs dérivés, on entend par :

Production animale : les productions d'animaux terrestres domestiques ou domestiqués (y compris d'insectes) et d'espèces aquatiques élevées en eau douce, salée ou saumâtre. Les produits de la chasse et de la pêche d'espèces sauvages ne sont pas considérés comme relevant du mode de production biologique.

Opérateur : Personne physique ou morale qui produit, prépare ou importe de pays tiers des poissons issus du mode d'élevage biologique ou de produits composés essentiellement de poissons issus du mode d'élevage biologique en vue de leur commercialisation ou qui commercialise ces produits.

Préparation : les opérations de conservation et/ou de transformation de poissons issus du mode de production biologique ou de produits contenant du poisson issu du mode de production biologique, de même que le conditionnement et/ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant la présentation du mode de production biologique des produits en l'état, conservés et/ou transformés.

Transformation : toute opération de traitement des produits (abattage, découpe, fumage, etc.) entrant dans le champ d'application du présent cahier des charges. Cependant, le simple tranchage ou hachage pour vente au détail devant le consommateur final, d'un produit répondant à toutes les exigences de traçabilité et d'identification, ne sera pas considéré comme transformation.

Ingrédients : les substances (y compris les additifs) utilisées dans la préparation de produits entrant dans le champ d'application du présent cahier des charges, et encore présentes dans le produit fini, y compris sous une forme éventuellement modifiée, compte tenu des restrictions visées aux articles R 112 –2 et R 112 –3 du code de la consommation.

Exploitation : Entité juridique réalisant des opérations de production de poissons sur un ou plusieurs sites .

Site : zone ou aire géographique naturellement délimitée sur laquelle se trouve la production de poissons.

Poissons fourrages : production de poissons destinée intégralement à l'alimentation d'autres espèces de poissons.

Organisme génétiquement modifié (O.G.M.) : tout organisme défini à l'article 2 de la directive 90/220/CEE du Conseil du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement;

Dérivé d'O.G.M. : toute substance qui est produite à partir d'O.G.M. ou par des O.G.M., mais qui n'en contient pas ;

Utilisation d'O.G.M. et de dérivés d'O.G.M. : leur utilisation comme denrées alimentaires, ingrédients alimentaires (y compris additifs et arômes), auxiliaires de fabrication (y compris solvants d'extraction), aliments des animaux, aliments composés pour animaux, matières premières pour aliments des animaux, additifs alimentaires pour animaux, auxiliaires de fabrication pour aliments des animaux, certains produits utilisés dans l'alimentation animale relevant de la directive 82/471/CEE, produits phytosanitaires, médicaments vétérinaires, engrais, amendements du sol, semences, matériel de reproduction végétative et animaux d'élevage.

"Produits mixtes" : Sont désignés ici par "produits mixtes" les produits destinés à l'alimentation humaine, composés en majorité de poissons et en minorité soit d'ingrédients agricoles d'origine animale autres que les poissons : produits carnés, produits laitiers, œufs, ovoproduits, ..., soit d'ingrédients agricoles d'origine végétale.

TITRE A - PRODUCTION DES POISSONS D'ELEVAGE

Section 1 - CADRE DE LA PRODUCTION

Avant de procéder à l'examen des techniques de production biologique d'un élevage piscicole, l'opérateur doit s'assurer de l'aptitude des sites de production retenus à respecter les conditions du cahier des charges "poissons" .

L'organisme certificateur vérifiera la conformité des sites retenus lors du contrôle d'habilitation.

1.1. Origine des animaux

Le choix d'un type génétique est laissé à l'initiative de l'éleveur .

L'utilisation de poissons triploïdes (3 n) obtenus par choc thermique ou par choc pression des œufs après la fécondation, est autorisée. Ces méthodes réalisables par l'éleveur lui même permettent d'obtenir des animaux triploïdes stériles, qui ne peuvent pas se reproduire dans la nature.

L'obtention de poissons mono sexe femelles (diploïdes) par utilisation d'hormones exogènes pour inversion sexuelle des lots de poissons, n'est pas autorisée.

Les animaux élevés conformément aux dispositions du cahier des charges "poissons" effectuent l'ensemble de leurs différents cycles de production sur l'exploitation ou proviennent d'élevages conduits selon le mode de production biologique.

Toutefois, une dérogation temporaire de 5 ans à compter de la parution au Journal Officiel du cahier des charges "poissons" ou lors de l'adoption de règles communautaires concernant le

mode de production biologique des poissons d'élevage est accordée, afin d'organiser les approvisionnements en "juvéniles" selon un mode de production biologique.

Pendant cette période, les activités d'écloserie conduites selon le mode de production biologique seront à détailler.

Toutefois, il est recommandé pour la partie pré-grossissement de respecter certains critères de ce cahier des charges :

- Produits sanitaires autorisés,
- Alimentation respectant le titre A chapitre 3 de ce cahier des charges,
- Densité respectant l'espace vital suffisant pour le poisson ainsi que toutes actions visant à diminuer son stress,
- Qualité de l'eau
- Traitements préventifs (vaccins, ...).

Il est alors permis de s'approvisionner en juvéniles non issus d'un mode d'élevage biologique :

* à condition que les poissons passent au moins les deux derniers tiers de leur cycle de croissance dans les conditions définies par le cahier des charges "poissons"

* un poids maximal est précisé pour les juvéniles par espèce de poisson en annexe.

Dans le cas d'approvisionnement en juvéniles, un contrat mentionnant les conditions d'approvisionnement, lie le naisseur et l'engraisneur.

Lorsque l'approvisionnement en juvéniles issus d'un mode d'élevage biologique sera possible, il conviendra de définir les critères de production biologique d'une écloserie et de reproduction selon le mode production biologique .

1.2. Constitution et/ou renouvellement des lots - conversion d'une exploitation

Pour la constitution et/ou le renouvellement du cheptel les achats sont en priorité effectués dans des élevages conduits selon un mode de production biologique.

Pour une exploitation, la totalité des poissons d'élevage seront conduits selon le mode de production biologique.

Toutefois la production de poissons non issus d'un mode d'élevage biologique est tolérée sur une exploitation si les deux conditions suivantes sont réunies :

* qu'il s'agisse d'espèces différentes et différenciables

* que les sites de production et les bâtiments de stockage soient clairement séparés.

Lors de la conversion vers l'élevage de poissons issus du mode de production biologique pour une exploitation, la mixité des élevages conduits en élevage biologique et en conventionnel sera possible une seule fois, sur une durée qui ne doit pas excéder la rotation de l'ensemble des lots en cours. Durant cette période un écart minimum de 2 mois d'âge entre un lot conduit selon le mode production biologique et un lot non issu du mode d'élevage biologique devra être respecté.

Pour les zones de production de poissons en étang, bassins en terre, marais et lacs consacrés exclusivement à l'élevage piscicole, une période de conversion de 12 mois est appliquée, pendant laquelle seuls les intrants conformes au mode de production biologique (règlement CEE n° 2092/91 modifié), sont autorisés, avant la mise en place du premier lot de poissons élevés selon le mode de production biologique.

Pour les zones de production de poissons en milieux ouverts, la période de conversion correspond à la durée d'élevage de chaque espèce selon les règles de la production biologique.

La quantité maximale produite par exploitation et la densité d'élevage sont précisées pour chaque espèce dans l'annexe correspondante et définies, le cas échéant, par rapport aux normes des rejets en vigueur.

1.3. Enregistrement des mouvements

Une comptabilité précise des entrées et sorties (ventes - mortalités) d'animaux doit figurer sur le cahier d'élevage, ce document devant être obligatoirement tenu à jour à chaque mouvement et à la disposition de l'organisme certificateur.

1.4. Vigilance sanitaire

Afin de réduire au maximum les risques sanitaires, l'introduction d'animaux dans une exploitation exige une vigilance particulière. L'organisme certificateur tient compte du respect des dispositions légales en matière d'introduction d'animaux et s'assure du respect des dispositions particulières .

Des mesures de prévention sont mises en place par l'exploitant au niveau de sa pisciculture qui est conduite au mieux des règles de bonne gestion de l'élevage en portant attention à l'agencement de l'installation, à la formation du personnel et aux désinfections du matériel.

Les moyens de nettoyage et de désinfection des étangs et des bassins, ainsi que du matériel de production sont précisés en annexe P - 3.

En cas de mortalité anormale, la recherche des causes est effectuée, des mesures de protection du milieu sont prises (isolement des lots, déclaration du sinistre, respect de la réglementation en vigueur). Le poisson mort est retiré des structures d'élevage, lors d'inspections régulières.

1.5. Mixité des bassins ou zones d'élevage

L'opérateur doit installer ses élevages dans un bassin versant ou espace aquatique faiblement exposé aux risques de pollution inhérents aux activités urbaines, industrielles, piscicoles non biologiques et agricoles intensives.

Si dans un espace aquatique ouvert (fjord, lac, mer, ...), il y a présence simultanée d'élevages conduits selon le mode de production biologique et des élevages conduits en conventionnel, toutes les mesures d'isolement et d'éloignement sont prises. Pour les élevages en rivière, les sites conduits selon le mode de production biologique seront systématiquement en amont des élevages conventionnels. Pour les élevages en milieu terrestre – à l'exception d'étangs en amont exploités en extensif ou non exploités = simple vidange annuelle – les sites conduits selon le mode de production biologique sont systématiquement en amont d'élevages conventionnels.

La distance séparant les élevages biologiques des élevages conventionnels est fonction de la charge totale en poissons d'élevage dans la zone, de la taille des élevages, de la qualité des eaux et de leur capacité épuratrice, de l'hydrologie de la zone, etc.

Les valeurs indicatives d'éloignement reprennent la réglementation générale si celle-ci existe ou sont fixées en annexe par espèce .

1.6. Capacité auto-épuratrice et gestion des effluents d'élevage

Afin de limiter les nuisances sur l'environnement et plus particulièrement sur l'eau, il doit être pris en compte la notion de capacité auto-épuratrice des milieux aquatiques.

L'organisme certificateur tient compte lors de l'habilitation d'un site et dans ses contrôles ultérieurs de l'historique du site, du respect des dispositions légales en vigueur en matière d'implantation (autorisation, études d'impact) et d'activité, et du résultat des valeurs de contrôle de qualité des eaux.

Dans tous les cas une évaluation environnementale complémentaire est réalisée par l'opérateur hors production ou au moment du démarrage de l'élevage biologique pour connaître l'état du site et de son environnement proche.

L'opérateur doit s'assurer au moyen d'analyses physico-chimiques simples de l'eau en condition normale d'exploitation que son activité aquacole n'occasionne pas de pollution organique supérieure à la capacité auto-épuration de l'espace aquatique périphérique.

Les critères minimum à analyser et leurs fréquences sont précisés en annexe et par espèce.

L'opérateur doit préciser les moyens mis en œuvre pour la maîtrise des risques de dégradation liés aux rejets dans l'écosystème.

Pour la production en bassins :

Le stockage des effluents et le compostage en tas respectent la réglementation et les normes en vigueur.

L'épandage de boues aquacoles et effluents d'élevage des productions d'eau douce doit respecter tout règlement en vigueur dans sa région et en aucun cas dépasser les 140 unités d'azote par hectare et par an. L'épandage ou le recyclage des effluents se fait sur une exploitation agricole ou à défaut par voie contractuelle sur une autre exploitation ou à d'autres usages que l'épandage agricole. Un plan d'épandage ou de valorisation des effluents est réalisé par l'opérateur, tenu à jour et à la disposition de l'organisme certificateur.

Le plan d'épandage contient le plan cadastral (numéro, surface, situation) des parcelles et mentionne précisément les dates, les quantités et la nature des apports.

Section 2 - CONDITIONS D'ELEVAGE

2.1. Qualité des eaux du site de production

Considérant les attentes des consommateurs en matière de qualité et de sécurité alimentaire, en matière de bien être des animaux et d'impact minimum des activités d'élevage sur l'environnement, la prévention par les conditions de production est la règle prioritaire.

Seuls les sites se situant dans un milieu faiblement exposé aux risques de pollution peuvent accueillir un élevage biologique. Cette reconnaissance passe par la prise en considération de la qualité des eaux de la zone d'élevage qui est un des facteurs déterminants dans la gestion des stress et donc des pathologies.

Les critères minimaux par milieu pour la mise en place d'un élevage biologique sont précisés en annexe.

Sur chaque périmètre d'élevage, les paramètres physico-chimiques (température, oxygène, ammoniac, phosphates) sont mesurés au minimum annuellement en amont et en aval du site, archivés et tenus à la disposition de l'organisme certificateur qui les confrontera aux valeurs indicatives de l'écosystème hors production ainsi qu'à la réglementation en vigueur. Le résultat des mesures devra être inférieur aux valeurs admises. Le cas échéant, l'organisme certificateur pourra exiger des mesures des paramètres physico-chimiques plus fréquentes.

Lors des assecs des bassins en terre ou des étangs, la gestion de ces surfaces doit se faire en conformité avec le règlement CEE/2092/91 modifié concernant le mode de production biologique et seuls les produits cités à l'annexe P - 3 du cahier des charges "poissons" peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection.

Les eaux d'estuaires et /ou placées directement sous influence estuarienne sont exclues.

Les eaux chauffées artificiellement en provenance de refroidissement des industries urbaines, thermiques ou nucléaires sont exclues.

2.2. Caractéristiques des installations d'élevage

Afin de replacer au maximum les animaux dans un contexte le plus naturel possible, tout en intégrant le comportement spécifique des animaux, les conditions d'élevage doivent respecter les paramètres suivants :

- la nature des matériaux (migration zéro ou non dangereuse - ex : peinture anti-salissures (antifouling) sans Tributyl étain [TBT]),
- le contact avec les éléments naturels (eau, air, soleil, ombre)
- l'espace vital nécessaire à chaque espèce et à chaque âge (longueur, largeur, profondeur, volume),
- le renouvellement de l'eau,
- la nature des turbulences,
- la teneur naturelle en oxygène.

L'utilisation de l'oxygène liquide est interdite. Par contre elle peut être tolérée à titre exceptionnel et de façon non permanente comme sécurité en cas de : montée en température, chute de pression atmosphérique, pollution accidentelle en amont, orage, ou pour préserver la survie du cheptel.

Toute utilisation d'oxygène liquide fera l'objet d'une inscription sur le cahier d'élevage .

L'aération de l'eau (action mécanique) est autorisée.

Section 3 - ALIMENTATION

3.1. Principes généraux

Considérant que l'alimentation des animaux d'élevage doit être assurée au maximum par des produits de qualité supérieure issus d'un mode de production biologique ;
considérant que la nature des ingrédients de cet aliment, notamment pour la fraction d'origine animale ne doit pas compromettre la capacité de renouvellement des espèces ni porter préjudice aux écosystèmes marins ;

Il est demandé le respect des critères ci-après.

3.2. Composition et origines des ingrédients

La partie d'origine végétale de l'alimentation doit être issue du mode de production biologique conformément au règlement CEE n° 2092/91 modifié et tendre dans la limite des connaissances vers le respect des besoins spécifiques des animaux.

Considérant le caractère particulier de ce cahier des charges de par la nature du milieu de vie des animaux concernés et du fait de la dominante carnivore du régime alimentaire spécifique de certaines familles de poissons (salmonidés, bar, daurade, ...) majoritairement élevées et consommées, les fractions protéiniques et lipidiques de l'aliment doivent majoritairement être d'origine aquatique.

Les farines et huiles de poissons sont issues d'une pêche pélagique de poissons sauvages d'espèces gérées par quotas, ou proviennent de "chutes" de poissons issues de la pêche destinée à l'alimentation humaine, ou proviennent de poissons fourrages élevés selon le mode de production biologique, afin de réduire la pression exercée sur les ressources en poissons.

Les farines et huiles de poissons ainsi que les concentrés protéiques de poissons analysés ne doivent pas révéler de contamination par des polluants chimiques de synthèse et métaux lourds supérieure aux valeurs indicatives ci après :

PCB :	2 ppm maximum par kg à un taux d'humidité de 12 %
Plomb:	10 ppm maximum par kg à un taux d'humidité de 12 %
Cadmium :	2 ppm maximum par kg à un taux d'humidité de 12 %
Mercure :	0,5 ppm maximum par kg à un taux d'humidité de 12 %

Néanmoins et afin de limiter l'impact d'une telle obligation sur les ressources halieutiques et les écosystèmes marins, la part d'ingrédients végétaux ou animaux issus d'un mode de production biologique mis en œuvre dans la formule d'aliment destiné aux poissons d'élevage doit être au

minimum de 30 % pour toutes les espèces. Cette proportion minimale sera portée à 40 %, trois ans après la publication au J.O.R.F. du cahier des charges "poissons" pour les espèces non carnassières. Pour les espèces carnassières, l'augmentation de cette proportion se fera en tenant compte des besoins nutritionnels de chaque espèces et en évitant des pollutions induites par un déséquilibre dans l'alimentation.

Toute incorporation de produits carnés, de farines de viande et d'os issus d'animaux terrestres dans l'alimentation des poissons est interdite, quelle qu'en soit l'origine (mode de production biologique ou non). Les autres produits d'animaux terrestres : produits laitiers ou ovoproduits, doivent être issus du mode de production biologique.

Les farines de poissons utilisées ne peuvent être fabriquées que par des procédés qui n'altèrent pas leurs qualités nutritionnelles .

Les concentrés de protéines solubles de poissons obtenus uniquement par procédés physiques sont autorisés.

Les sels minéraux, les additifs à but nutritionnel et les produits divers autorisés dans le cadre de l'alimentation des animaux sont énumérés à l'annexe P - 2.

L'emploi de ces produits s'effectue conformément à la réglementation communautaire applicable en l'espèce et/ou la législation nationale relative aux produits et substances destinés à l'alimentation animale, compatible avec les traités instituant l'Union Européenne, ou à défaut de réglementation, selon les principes d'une bonne pratique en matière de fabrication de ces produits et substances.

L'administration des substances listées à l'annexe P - 2, parties B 1 (oligo-éléments), B 3 et B 4 (vitamines), C 2 (additifs à but nutritionnel) et C 3 (antioxydants), aux doses conseillées doit faire l'objet d'un enregistrement sur le cahier d'élevage.

L'addition dans les aliments de stimulateurs de croissance, d'additifs médicamenteux, de colorants chimiques de synthèses, de stimulateurs d'appétit à effet hormonal ou de toute hormone de synthèse est interdite. L'organisme certificateur vérifie par analyse l'absence de ces substances prohibées.

Etant donné le risque reconnu d'oxydation des acides gras contenus dans les farines et huiles de poissons, et afin de veiller à leur préservation, l'usage d'anti-oxydants est autorisé aux doses recommandées dans l'aliment fini. La liste et les teneurs maximales des antioxydants utilisables sont précisées en annexe P - 2 partie C 3.

L'alimentation des poissons élevés en extensif en eau douce doit, pour la partie vivante (donc non incluse dans les alinéas précédents), avoir pour origine la flore et la faune produite par le milieu d'élevage géré par l'exploitant.

3.3. Fabrication d'aliments

Les aliments destinés aux poissons d'élevage doivent être élaborés selon les règles communautaires et nationales en vigueur concernant le mode de production biologique.

Leur élaboration tient compte notamment :

- de l'origine et des spécificités des matières premières,
- du stockage des matières premières,
- des procédés de fabrication,
- des produits finis.

Ces aliments doivent provenir d'entreprises de fabrication enregistrées et contrôlées selon les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié et conformes à la réglementation nationale en vigueur.

Les aliments produits conformément à ce présent cahier des charges, par le fabricant ainsi que

les installations de fabrication font l'objet de contrôles de la part de l'organisme certificateur et cela au moins deux fois par an (une visite prévue plus une visite inopinée).

Section 4 - PROPHYLAXIE ET SOINS VETERINAIRES

4.1. Prévention

La prévention est la règle prioritaire. Elle passe par la recherche et le maintien de la qualité de l'eau, par l'espace vital accordé aux animaux, par le choix et la disponibilité de l'alimentation visant à éviter tout stress majeur.

Pour diminuer les risques de développement de parasites et de maladies, des mesures prophylactiques préventives doivent être mises en œuvre telles que l'installation de pédiluves, la séparation des zones, la désinfection des matériels, ...

Le principe de précaution doit prévaloir dans l'ensemble des conditions d'élevage.

Les vaccins, lorsqu'ils sont autorisés par la réglementation, ne doivent être utilisés que lorsqu'il est établi par le vétérinaire que les maladies visées sont présentes dans l'environnement. Ils sont préférables à tout traitement curatif antimicrobien.

En cas de constatation de la propagation de bactérioses ou de viroses, les individus doivent être immédiatement soumis à un traitement ou éliminés.

Lors de maladies réputées légalement contagieuses, la législation en vigueur s'applique sans réserve. Lorsque le déroulement de la production le permet, un vide sanitaire est préconisé.

4.2. Soins thérapeutiques

Sans préjudice de la liberté de prescription du vétérinaire dans les limites éventuelles prévues par la réglementation, le vétérinaire et l'éleveur doivent recourir dans la mesure du possible, à une prescription ne faisant appel qu'à des produits à base :

- de substances du règne végétal, animal ou minéral à dilution homéopathique,
- de plantes et de leurs extraits,

ou des substances telles que :

- oligo-éléments, métaux ou produits visés au paragraphe 3.2,
- immuno-stimulants naturels,
- probiotiques autorisés.

Toute prescription ou utilisation de substances autres que celles précitées constitue une mesure d'exception pour laquelle il doit être clairement indiqué dans le cahier d'élevage la nature du produit, la durée réelle du traitement et le délai d'attente.

Toutes les mesures d'exception mises en œuvre sont mentionnées sur le cahier d'élevage.

Les ordonnances vétérinaires sont conservées et présentées à l'organisme certificateur.

Le non-respect de l'exactitude des mentions portées sur le cahier d'élevage ou l'absence de son enregistrement provoque une sanction pouvant aller jusqu'à l'exclusion du circuit de l'agriculture biologique.

Un lot de poissons qui subit, durant la période d'élevage selon le mode de production biologique plus de 2 interventions thérapeutiques par an, pouvant être complétées par 2 traitements antiparasitaires cités à l'annexe P - 3, avec des médicaments vétérinaires allopathiques chimiques

de synthèse ne peut être vendu en faisant référence au mode de production biologique.

Ces interventions thérapeutiques limitées peuvent se faire par le biais d'aliments médicamenteux prescrits par un vétérinaire, selon le rationnement prescrit et sous le suivi du vétérinaire durant cette phase. L'administration de ces substances aux doses préconisées doit faire l'objet d'un enregistrement sur le cahier d'élevage.

Aucune intervention thérapeutique avec des produits chimiques de synthèse n'est autorisée, dans les 3 mois précédant l'abattage.

Section 5 - MANIPULATION , TRANSPORT , ABATTAGE

5.1. Manipulation

Les tris et transferts des poissons doivent être consignés dans le cahier d'élevage et opérés de façon à réduire le stress du poisson.

5.2. Transport

Les poissons vivants doivent être transportés dans des cuves appropriées avec une eau dont les caractéristiques répondent aux besoins physiologiques du poissons (température, oxygène dissous, ...).

Ces cuves doivent être fermées de manière à empêcher la substitution de leur contenu, et munies d'un étiquetage approprié (arrêté du 10 avril 1997).

Toutefois les cuves peuvent être utilisées antérieurement ou ultérieurement pour des collectes et transports de poissons non issus de l'agriculture biologique.

Toutes les précautions sont alors prises pour le nettoyage, la désinfection et le rinçage de ces cuves.

Toutes les précautions sont prises pour réduire les conditions de stress.

Lors du transport, la densité doit respecter les règles de bien-être recommandées pour chaque espèce de poisson (cf. annexes techniques).

Les poissons doivent jeûner avant le transport et l'abattage (cf. annexes techniques).

Pour le bien être du poisson, durant le transport terrestre il convient de veiller à une oxygénation suffisante , ainsi qu'à la qualité de l'eau (ammoniac, ...).

Sans préjudice des dispositions de la section 6, les mesures de précaution concernant l'identification et la traçabilité dans le cadre du transport sont fixés au titre C "Contrôles et mesures de précaution".

5.3. Abattage

Lors de la capture il faut veiller à ne pas faire souffrir les poissons inutilement et les conduire à l'abattage (ou à la mise à mort) le plus vite possible et sans stress.

Le poisson est étourdi avant toute autre opération (saignée et /ou éviscération).

On peut étourdir les poissons, en pratiquant un choc électrique, un choc sur la tête ou un engourdissement par le froid.

L'abattoir en tant qu'opérateur préparateur doit être contrôlé et respecter les conditions suivantes :

- les abattages d'animaux issus de l'agriculture biologique sont réalisés par séries complètes dans la journée et séparées dans le temps et/ou l'espace, sur du matériel préalablement désinfecté et nettoyé,
- les abattages font l'objet de plannings transmis à l'organisme certificateur,

- les lots de poissons issus d'un mode d'élevage biologique réceptionnés sont identifiés et stockés dans un lieu séparé, avant et après les opérations (animaux abattus placés en chambre froide cloisonnée les isolant des lots non conformes au présent cahier des charges).

5.4. Conservation

La chaîne du froid doit être respectée en permanence de l'abattage jusqu'à la mise en marché. Conformément à la réglementation générale, il est interdit d'enduire les filets de poissons avec des produits chimiques de synthèse (peroxyde d'hydrogène, etc.).

Section 6 - IDENTIFICATION

6.1. Des animaux

L'identification des poissons entiers destinés au marché de consommation se fait par la pose d'une bague inviolable tandis que les poissons destinés à la préparation et les filets reçoivent une identification collective inviolable.

Cette identification doit être effectuée avant mise en caisse .

6.2. Des lots

Chaque lot d'animaux commercialisé doit comporter un numéro de lot susceptible de contenir les informations ci-après et assurer une parfaite traçabilité :

- les coordonnées de l'abattoir et du producteur,
- le numéro de la bande ou du lot de poissons, identique à celui du cahier d'élevage,
- la date d'abattage, le poids,
- le numéro de série, le jour de l'abattage, et/ou du pré-emballage.

La fermeture des caisses de transport doit être inviolable.

TITRE B. PREPARATION DES POISSONS D'ELEVAGE

Section 1 - OBJECTIFS

La notion d'agriculture biologique implique que les hommes mettent tout en œuvre pour obtenir des produits de grande qualité conservant leurs caractéristiques spécifiques tout au long de la filière qui va de l'éleveur de poissons au consommateur.

La crédibilité de la filière passe par la rigueur de l'ensemble des maillons et par la traçabilité des produits afin de répondre aux attentes légitimes des consommateurs.

Le cahier des charges "poissons" s'applique sans préjudice des dispositions nationales et communautaires régissant l'hygiène, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et le contrôle des produits.

Section 2 - ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE

2.1. Principes généraux

Elle doit provenir :

- * d'animaux conduits suivant les règles définies par le cahier des charges concernant le mode de production biologique des poissons d'élevage,
- * d'animaux ou produits d'origine animale conduits suivant les règles nationales et

communautaires en vigueur concernant leur mode de production biologique,
* de végétaux ou produits d'origine végétale obtenus suivant les règles communautaires en vigueur concernant le mode de production biologique (Règlement CEE n° 2092/91 modifié).

2.2. Transport de l'abattoir à l'atelier de transformation

Les opérations de transport des poissons abattus s'effectuent sans nuire à la qualité du produit. La température des filets ou poissons est maintenue à la température de la glace fondante (0 à +2° C) conformément à la réglementation en vigueur (à titre indicatif 1/3 de glace pour 2/3 de poissons). Des analyses bactériennes et organoleptiques peuvent être réalisées par l'organisme certificateur pour vérifier l'état de conservation du poisson entre l'abattage et la préparation. Conformément à la réglementation, la glace utilisée doit être préparée exclusivement avec de l'eau potable .

Le délai maximum entre l'abattage et la transformation est de 72 heures.

La préparation d'un lot de poissons est réalisée par série complète.

2.3. Contrôle à réception

Lors de la réception des poissons par l'atelier de transformation, il est procédé à un certain nombre de vérifications :

- le contrôle de l'étiquetage (mentions obligatoires, n° de lot / bons de livraison, poids, etc. ...)
- le contrôle de la fraîcheur des produits s'effectue au moyen de tests appropriés conformément à la législation en vigueur.

2.4. Hygiène lors des transferts, du stockage et de la fabrication

L'organisme certificateur doit appeler l'attention des entreprises sur l'application stricte des règles d'hygiène dans la transformation des produits de l'agriculture biologique et vérifie l'existence et la pertinence d'auto contrôles dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène.

L'eau intervient pour une grande part dans la préparation des aliments, tant dans les opérations de lavage et de rinçage, qu'en qualité d'ingrédient dans les fabrications. Elle peut constituer un vecteur important de pollution bactériologique ou chimique. C'est la raison pour laquelle l'organisme certificateur demande aux entreprises de veiller avec une attention particulière à la qualité de l'eau utilisée qui doit être suivie par des analyses régulières réalisées à l'initiative de l'opérateur.

Les critères de qualité sont ceux de l'eau destinée à la consommation humaine et définis par la réglementation en vigueur. (décret n° 89-3 du 03/01/1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine).

Un contrôle de l'efficacité du nettoyage et des résidus après lavage est périodiquement réalisé par l'opérateur.

Section 3 - PRINCIPES DE BASE DE LA TRANSFORMATION

3.1. Procédés

Dans le cadre de la transformation de la chair de poissons d'élevage issus d'un mode de production biologique sont autorisés tous les procédés physiques (mécaniques et thermiques), ainsi que les procédés chimiques et biotechnologiques s'il ne font appel qu'aux produits cités en annexe P - 1 du cahier des charges "poissons" dans la mesure où ils sont prévus pour cet usage. Le traitement au moyen de rayons ionisants est interdit.

Type de procédés utilisables :

- Réfrigération
- Congélation - Surgélation
- Chauffage
- Cuisson
- Découpage
- Hachage
- Salage à sec
- Dégorgeage
- Parage
- Tranchage
- Séchage
- Mise sous vide ou atmosphère modifiée
- Fumage (uniquement avec du bois sans traitement et excluant les résineux, produits à partir de générateurs de fumée dont la température reste inférieure à 450° C et utilisée en fumée froide inférieure à 28 ° C). Selon l'avis du Conseil Supérieur de l'Hygiène de France du 18/12/1979, la teneur en benzopyrène du produit fini ne doit pas excéder 1 µ g/ kg (y compris les pollutions antérieures de l'aliment). L'utilisation de fumée liquide n'est pas autorisée.

3.2. Ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs

L'annexe P - 1, partie A (ingrédients d'origine non agricole), B (auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation) et C (ingrédients d'origine agricole n'ayant pas été produits selon le mode de production biologique), couvre les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés dans la préparation des produits alimentaires obtenus selon le mode de production biologique. Cette annexe évolue en fonction des modifications adoptées dans le cadre de l'annexe VI du règlement CEE n° 2092/91 modifié. Cependant des restrictions à ces modifications peuvent être adoptées après avis de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique.

L'emploi d'un ingrédient mentionné dans les parties A ou C ou l'emploi d'un auxiliaire technologique mentionné dans la partie B n'est possible que s'il est conforme à la réglementation en vigueur pour le produit concerné ou, à défaut de réglementation, s'il respecte les principes d'une bonne pratique en matière de fabrication de denrées alimentaires.

3.3. Produits mixtes :

Les ingrédients entrant dans la composition d'un produit mixte doivent satisfaire aux règles de leur référentiel de tutelle respectif relatif à l'agriculture biologique (cahier des charges homologué et/ou règlement européen) de même qu'à la réglementation en vigueur qui leur est propre, critères d'application inclus. Cette double exigence s'étend à tous les ingrédients d'origine non agricole au sens de l'introduction de l'annexe VI du règlement 2092/91/CEE modifié.

TITRE C. CONTROLES ET MESURES DE PRECAUTION

Tout opérateur qui produit, prépare ou importe des produits piscicoles issus du mode de production biologique, en vue de leur commercialisation doit notifier son activité auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt et soumettre son activité au régime de contrôle tel que prévu à l'article 9 du règlement CEE n° 2092/91 modifié. Le contrôle porte sur la totalité des moyens de production et de préparation et intervient sur l'ensemble des opérateurs de la filière.

Ces contrôles font l'objet d'un contrat et d'un engagement entre l'organisme certificateur et chacun des opérateurs. Ces contrats sont établis pour une durée de 1 an renouvelable.

1.1. Contrôle de la production

a) L'élevage doit être effectué dans une exploitation dont les cages, bassins, étangs, tous bâtiments d'élevage et lieux de stockage ou de conditionnement sont clairement séparés de ceux de tout autre exploitation ne produisant pas selon les règles de production du cahier des charges "poissons".

b) Au début de la mise en œuvre du régime de contrôle, l'éleveur et l'organisme certificateur établissent :

- * une description complète de l'unité de production incluant l'analyse des points de risque du site,
- * toutes les mesures concrètes à prendre par l'éleveur s'agissant de l'unité de production pour assurer le respect des dispositions du présent cahier des charges.

Cette description et les mesures en question sont indiquées dans un rapport d'inspection contresigné par l'éleveur concerné.

Des prélèvements en vue de la recherche des produits non autorisés en vertu du cahier des charges "poissons" ou de risque de pollution (radioactivité, pesticides, hydrocarbures, ...) peuvent être réalisés.

c) Le nombre de contrôles par exploitation est au minimum de deux par an (visite prévue et visite inopinée).

d) L'organisme de contrôle pourra effectuer des prélèvements en vue d'analyses de conformité au cahier des charges "poissons" .

e) Afin de permettre un suivi et un contrôle efficace du cheptel, un cahier d'élevage dont les pages sont non substituables et cotées, doit être mis en place sur l'exploitation. Ce document doit être tenu à la disposition de l'organisme certificateur.

Ce cahier d'élevage a pour rôle essentiel de situer à tout moment dans l'espace et dans le temps les moyens de production mis en œuvre ainsi que la conduite quotidienne du cheptel.

Ce cahier d'élevage comporte au moins :

- un descriptif des moyens de production :
 - caractéristiques du milieu environnant
 - caractéristiques des cages, bassins ou étangs (dimensions, volumes, etc. ...)
 - conditions d'élevage (circulation naturelle de l'eau).
- un descriptif de la conduite des lots :
 - effectif (âge, poids, entrées / sorties (ventes - mortalités), origine des animaux, etc.)
 - rationnement (nature, quantité)

prophylaxie, soins thérapeutiques
interventions vétérinaires (ordonnances)
livraisons d'aliments.

f) Une comptabilité matière et financière doit être tenue permettant à l'organisme de contrôle de retracer l'origine, la nature et les quantités de tous intrants, ainsi que leur utilisation. Une comptabilité matière et financière doit être tenue de la nature, des quantités et des destinataires de tous produits d'élevage vendus.

g) Les poissons d'élevage et leurs dérivés répondant aux dispositions du cahier des charges "poissons" ne peuvent être transportés vers d'autres unités, y compris vers les grossistes et les détaillants, que dans des emballages ou des conteneurs fermés, de manière à empêcher la substitution de leur contenu, munis d'un étiquetage comportant, sans préjudice d'autres indications prévues par les dispositions réglementaires :

g.1.) le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit ou, lorsqu'un autre vendeur est mentionné, une déclaration permettant à l'unité destinataire et à l'organisme de contrôle d'identifier sans ambiguïté le responsable de la production du produit ;

g.2.) le nom du produit, y compris une référence au mode de production biologique conformément aux dispositions applicables du titre D.

h) Cependant, la fermeture de l'emballage ou des récipients n'est pas nécessaire lorsque le transport se fait :

h.1.) entre un producteur et un autre opérateur qui sont tous les deux soumis au régime de contrôle visé à l'article 9 du règlement CEE n° 2092/91

et

h.2.) si les produits sont accompagnés d'un document comportant les informations exigées au point g).

1.2. Etiquetage, contrôle et mesures de précaution concernant les aliments pour poissons, les aliments composés pour poissons, les matières premières pour aliments pour poissons et mesures de contrôle concernant les fabricants d'aliments pour poissons

En ce qui concerne les fabricants d'aliments pour poissons, les dispositions du chapitre 2 « Etiquetage, Contrôle et mesures de précaution concernant les aliments des animaux, les aliments composés des animaux, les matières premières pour aliments des animaux et mesures de contrôle concernant les fabricants d'aliments pour animaux » du présent cahier des charges points 2.1., 2.2., 2.3. et 2.4. s'appliquent sans restrictions.

1.3. Contrôle des transformateurs

a) Au début de la mise en œuvre du régime de contrôle, l'opérateur et l'organisme certificateur établissent :

une description complète de l'atelier avec l'indication des installations utilisées pour la transformation, le conditionnement et le stockage des matières premières avant et après les opérations,

toutes les mesures concrètes à prendre s'agissant de l'atelier, pour assurer le respect des dispositions du présent cahier des charges.

Cette description et les mesures en question sont indiquées dans un rapport d'inspection contresigné par le responsable de l'atelier concerné.

b) Une comptabilité matière et financière est tenue permettant à l'organisme certificateur de retracer :

- * l'origine, la nature et les quantités des produits agricoles issus du mode de production biologique dont l'atelier a pris livraison,
- * la nature, les quantités et les destinataires des produits issus du mode de production biologique ayant quitté l'atelier,
- * toutes autres informations, telles que l'origine, la nature et la quantité des ingrédients, additifs et adjuvants de fabrication dont l'atelier a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requises par l'organisme certificateur pour un contrôle adéquat des opérations.

En outre des informations doivent être mises à la disposition de l'organisme certificateur portant notamment sur :

- les fiches techniques de fabrication,
- les programmes de fabrication et de conditionnement,
- les stocks des emballages et des étiquettes,
- les résultats d'analyses,
- la liste des sous-traitants et des produits concernés
- le registre des contrôles de la réglementation générale.

c) Lorsque, dans l'atelier, des produits non issus du mode de production biologique sont également transformés, conditionnés ou stockés :

- * l'atelier doit disposer de lieux séparés pour le stockage des produits issus du mode de production biologique, avant et après les opérations,
- * les opérations doivent être effectuées par séries complètes, séparées dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non issus du mode de production biologique. Ces opérations doivent être réalisées après nettoyage complet de la chaîne de fabrication,
- * si les dites opérations ne sont pas effectuées fréquemment, elles doivent être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec l'organisme certificateur,
- * toutes les mesures doivent être prises pour assurer l'identification et la traçabilité des lots et pour éviter des mélanges avec des produits non issus du mode de production biologique.

d) Le nombre de contrôles par entreprise de transformation est au minimum de deux par an (une visite prévue et une visite inopinée). Des prélèvements en vue de la recherche des produits non autorisés en vertu du cahier des charges "poissons" peuvent être réalisés. Un rapport d'inspection est établi après chaque visite, contresigné par le responsable de l'atelier contrôlé. L'organisme certificateur doit disposer des moyens nécessaires pour réaliser ces contrôles.

e) L'opérateur donne accès à l'organisme certificateur, aux fins de contrôle, à l'atelier ainsi qu'à la comptabilité matière et monétaire et aux éléments de preuve y afférents. Il donne à l'organisme certificateur toute information nécessaire aux fins de contrôle.

f) Les produits issus du mode de production biologique ne peuvent être transportés vers d'autres unités, y compris vers les grossistes et les détaillants, que dans des emballages ou des cuves fermés ou sous forme de pièces dûment marquées de manière à empêcher toute substitution, munis d'un étiquetage comportant, sans préjudice d'autres indications prévues par des dispositions réglementaires :

f.1) le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit ou, lorsqu'un autre vendeur est mentionné, une déclaration permettant à l'atelier destinataire et à l'organisme certificateur d'identifier sans ambiguïté le responsable de la préparation du produit,

f.2) le nom du produit, y compris une référence au mode de production biologique conformément aux dispositions de la section 1 Etiquetage du titre D.

Lors de la réception d'un produit, l'opérateur vérifie la fermeture de l'emballage ou du conteneur et la présence des indications visées aux points f.1) et f.2).

Lorsque la vérification laisse des doutes sur la conformité du produit, ce produit ne peut faire l'objet d'une transformation ou d'un conditionnement qu'après élimination de ce doute, à moins

qu'il ne soit mis sur le marché sans indication se référant au mode de production biologique.

TITRE D. PUBLICITE - ETIQUETAGE - COMMERCIALISATION

Section 1 - ETIQUETAGE

Etiquetage des produits

La publicité et l'étiquetage des productions ou préparations obtenues conformément aux dispositions du cahier des charges "poissons" doivent être conformes aux dispositions du Code de la consommation en matière de publicité, en particulier l'article L 121-1 de ce code et en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, notamment les articles R 112-1 à R 112-31 du même code.

1.1. Les produits préparés contenant au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole obtenus selon le mode de production biologique

Lorsqu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole obtenus conformément aux règles nationales ou communautaires relatives à l'agriculture biologique, l'étiquetage ou la publicité de ce produit peut faire référence clairement au mode de production biologique seulement si les conditions suivantes sont réunies. :

- a) Les indications figurant dans l'étiquetage ou la publicité mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole. Ainsi, l'utilisation du qualificatif "biologique", ou de toute autre formulation similaire, ne peut être accolée à la dénomination de vente du produit que s'il est fait référence clairement au mode de production agricole, en utilisant l'expression "agriculture biologique" dans des conditions perceptibles par le consommateur de la même manière que la dénomination de vente elle-même.
- b) Le produit a été préparé par un opérateur respectant toutes les règles de préparation et les mesures de contrôle prévues par le cahier des charges "poissons".
- c) Les ingrédients d'origine agricole conformes au mode de production biologique et qui sont utilisés dans la préparation des produits visés par le cahier des charges "poissons", ont été obtenus par un opérateur dont l'unité de production est contrôlée par un organisme certificateur agréé.
Ils peuvent provenir d'un autre Etat membre de l'Union Européenne ou être importés d'un pays tiers à l'Union Européenne, lorsque les demandeurs apportent la preuve du respect de l'équivalence des règles de production et de contrôle ; la décision concernant l'équivalence ou la non équivalence des règles revenant aux pouvoirs publics.
- d) Tous les ingrédients d'origine non agricole utilisés dans la préparation du produit sont mentionnés dans l'annexe P - 1 partie A du cahier des charges "poissons", qui peut prévoir des conditions d'emploi limitatives.
- e) Tous les auxiliaires technologiques et autres substances utilisés dans la préparation du produit sont mentionnés dans l'annexe P - 1 partie B du cahier des charges "poissons", qui peut prévoir des conditions d'emploi limitatives.
- f) Tous les ingrédients d'origine agricole non conformes au mode de production biologique qui sont utilisables dans la préparation du produit sont mentionnés dans l'annexe P - 1 partie C du cahier des charges "poissons".

La demande d'inscription d'un produit à l'annexe P - 1 partie C du cahier des charges "poissons" est examinée pour avis par la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique. Cette demande d'inscription, formulée par

toute personne intéressée, doit être motivée. Elle précise au moins la qualité, la quantité nécessaire, et les démarches effectuées auprès des fournisseurs pour s'assurer de l'indisponibilité du produit.

Dans l'attente de l'avis de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique, les administrations compétentes peuvent délivrer à l'opérateur qui en fait la demande une autorisation provisoire d'utilisation de cet ingrédient d'origine agricole pour une durée de six mois. La durée de cette autorisation peut être réduite s'il apparaît que le produit autorisé est devenu disponible en agriculture biologique.

g) Le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements comprenant l'utilisation de rayons ionisants.

h) Un ingrédient obtenu conformément aux règles de production biologique ne peut entrer dans la composition d'un produit transformé concurremment avec le même ingrédient non obtenu conformément au mode de production biologique.

i) L'étiquetage mentionne le nom et l'adresse de l'organisme certificateur auquel est soumis l'opérateur ayant effectué la dernière opération de préparation. Il peut comporter en outre le logo "AB ", dans le respect des règles d'usage de la marque "AB - AGRICULTURE BIOLOGIQUE".

j) Le produit a été élaboré sans utilisation d'O.G.M. ni de produits dérivés d'O.G.M.

1.2. Les produits transformés contenant au moins 70% d'ingrédients d'origine agricole obtenus selon le mode de production biologique

Lorsqu'un produit contient au moins 70% d'ingrédients d'origine agricole obtenus conformément aux règles nationales ou communautaires relatives à l'agriculture biologique, toute référence, sous quelque formulation que ce soit, au mode de production biologique ne peut avoir lieu que dans les conditions suivantes :

a) Les indications faisant référence au mode de production biologique figurent sur la liste des ingrédients et se rapportent clairement aux seuls ingrédients obtenus selon les règles de l'agriculture biologique. Elles sont présentées dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients. Des indications faisant référence au mode de production biologique doivent également apparaître dans une mention séparée se situant dans le même champ visuel que la dénomination de vente et comportant le pourcentage d'ingrédients d'origine agricole ou dérivés d'ingrédients d'origine agricole et qui ont été obtenus conformément aux règles de l'agriculture biologique. Cette mention ne peut être présentée dans une couleur, un format ou un style de caractères qui la mettent plus en évidence que la dénomination de vente du produit.

Cette mention prend la forme suivante :

"X% des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de la production biologique."

b) Les conditions mentionnées aux points 1.1. b), c), d) e), f) g) h) et j) du présent chapitre sont respectées.

c) L'étiquetage mentionne le nom et l'adresse de l'organisme certificateur auquel est soumis le dernier opérateur ayant effectué la dernière opération de préparation.

Section 2 - COMMERCIALISATION

Lors de la commercialisation des produits les règles suivantes doivent être respectées :

Produit non pré emballé

Le distributeur final aux consommateurs qui débite et/ou met sur le marché du poisson issus d'un mode d'élevage biologique, non pré emballé peut mettre en vente du poisson et/ou d'autres produits piscicoles non issus d'un mode d'élevage biologique, sous réserve de présentation dans des espaces spécifiques, séparés et identifiés. Il lui appartient de mettre en place un étiquetage permettant d'identifier clairement et sans aucune ambiguïté le produit concerné par l'indication se référant au mode de production biologique.

Produit pré emballé

Le distributeur final aux consommateurs qui met sur le marché du poisson et/ou des produits piscicoles issus d'un mode d'élevage biologique pré emballés et étiquetés peut présenter également de la chair de poisson et/ou des produits piscicoles non issus d'un mode d'élevage biologique, emballés ou non.

Le pré-emballage est exclusivement réalisé par un atelier agréé, selon la réglementation en vigueur et contrôlé par un organisme certificateur agréé.

Cet atelier peut appartenir au détaillant lui-même ou à un tiers contrôlé par un organisme certificateur agréé.

ANNEXE P- 1**Liste des ingrédients d'origine agricole ou non agricole et des auxiliaires technologiques autorisés dans les produits de la pisciculture biologique**

Cette annexe évolue en fonction des modifications adoptées dans le cadre de l'annexe VI du règlement CEE n° 2092/91 modifié. Cependant des restrictions ou des ajouts à ces modifications peuvent être adoptées après avis de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique.

L'utilisation d'un ingrédient mentionné dans les parties A ou C ou l'utilisation d'un auxiliaire technologique dans la partie B, génétiquement modifié ou produit à partir d'un O.G.M. et même s'il ne contient pas de matériel génétique transférable, au sens de la directive 90/220/CEE du Conseil du 23 avril 1990, est interdite.

L'emploi d'un ingrédient mentionné dans les parties A ou C ou l'emploi d'un auxiliaire technologique dans la partie B n'est possible que s'il est conforme à la réglementation et aux bonnes pratiques en matière de fabrication de denrées alimentaires vigueur pour les produits concernés .

Définitions des termes repris dans cette annexe :

1 - Ingrédients : les substances (y compris les additifs) utilisés dans la préparation de produits entrant dans le champ d'application du cahier des charges "poissons", et encore présentes dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée, compte tenu des restrictions visées aux articles R 112 -2 et R 112 -3 du code de la consommation.

2 - Ingrédients d'origine agricole :

a) Les produits agricoles simples et les produits qui en dérivent, obtenus par lavage, nettoyage ou par des procédés thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques appropriés ayant pour effet de réduire la teneur en eau du produit.

b) Les produits dérivés des produits mentionnés au point a), obtenus par d'autres procédés utilisés dans la transformation des produits alimentaires, à moins que ces produits n'entrent dans la catégorie des additifs alimentaires ou des arômes, définis aux points 5 et 7 ci-dessous.

3 - Ingrédients d'origine non agricole : les ingrédients autres que les ingrédients d'origine agricole, qui appartiennent à au moins une des catégories suivantes :

3.1 - additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires, définis aux points 5 et 6 ci-dessous

3.2 - arômes, définis au point 7 ci-dessous

3.3 - eau et sel

3.4 - préparations à base de micro-organismes

3.5 - minéraux, oligo-éléments et vitamines

4 - Auxiliaires technologiques : les substances définies par la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988, relative aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.

5 - Additifs alimentaires : les substances définies à l'article 1er du décret 89-674 du 18

septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaines et son arrêté d'application.

6 - Supports, y compris solvants porteurs : les additifs alimentaires utilisés pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier par d'autres procédés physiques un additif alimentaire sans altérer sa fonction technologique, et sans avoir eux même de rôle technologique, afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation.

7 - Arômes : les substances et produits définis par le décret 91-366 du 11 avril 1991 modifié relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

PARTIE A - INGREDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE AUTORISES LORS DE LA PREPARATION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

A.1. - Additifs alimentaires, y compris les supports

	Dénomination	conditions spécifiques
E170	carbonates de calcium	
E400	acide alginique	produits appertisés seulement
E401	alginate de sodium	produits appertisés seulement
E402	alginate de potassium	produits appertisés seulement
E406	agar agar	
E407	carraghénane	
E410	farine de graines de caroube	produits appertisés seulement
E412	farine de graines de guar	produits appertisés seulement
E413	gomme adragante	
E414	gomme arabique	
E415	gomme xanthane	
E416	gomme karaya	
E440 (i)	pectines	
E500	carbonates de sodium	
E501	carbonates de potassium	(uniquement pour produits destinés
E503	carbonates d'ammonium) aux régimes hyposodés, en lieu et
E504	carbonates de magnésium	(place du chlorure de sodium
E938	argon)
E941	azote	(en tant que gaz d'emballage
E948	oxygène)

A.2 - Arômes au sens du décret 91-366

Arômes : seuls sont autorisés les substances et produits définis à l'article 3 du décret 91-366 du 11 avril 1991 modifié relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires, classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément aux articles 4 et 7 du décret susmentionné.

A.3 - Eau et sel

Eau potable.

Sel (chlorure de sodium ou chlorure de potassium), sans produit d'addition, excepté le carbonate de magnésium et/ou de calcium.

A.4 - Préparations de micro-organismes :

Les préparations à base de micro-organismes utilisées normalement dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des organismes génétiquement modifiés au sens de la loi 92-654 du 13 juillet 1992, et des produits dérivés obtenus à partir de ces organismes.

A.5 - Minéraux (y compris oligo-éléments) et vitamines

Uniquement autorisés si leur emploi est exigé par la législation nationale dans les denrées alimentaires auxquelles ils sont incorporés.

PARTIE B - AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ETRE UTILISES LORS DE LA PREPARATION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les auxiliaires technologiques et les autres produits cités ci-dessous ne peuvent être utilisés dans la préparation des produits que conformément au code des usages de l'aquaculture et aux décisions professionnelles concernant d'autres transformations des poissons et dans les conditions autorisées par la réglementation.

Dénomination	Conditions spécifiques
Eau	
Ovalbumine	
Huiles végétales	lubrifiant
Talc	
Kaolin	
Farine de riz	
Chlorure de calcium	
Carbonate de calcium	
Hydroxyde de calcium	
Sulfate de calcium	
Chlorure de magnésium	
Carbonate de potassium	
Carbonate de sodium	
Dioxyde de carbone	
Azote	
Ethanol	
Caséine	
Ichtyocolle	

Préparations de micro-organismes et enzymes :

Toute préparation à base de micro-organismes et préparation enzymatique autorisées par l'arrêté du 5 septembre 1989 utilisées normalement comme auxiliaires technologiques dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des organismes génétiquement modifiés, des enzymes dérivées d'organismes génétiquement modifiés au sens de la loi 92-654 du 13 juillet 1992, et des produits dérivés obtenus à partir de ces organismes.

PARTIE C - INGREDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE N'AYANT PAS ETE PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Ces ingrédients sont réputés en quantité insuffisante en agriculture biologique.

C.1 - Produits végétaux non transformés et produits qui en dérivent, obtenus par les procédés visés à la définition figurant, point 2 - a) de l'annexe VI partie C du règlement 2092/91/CEE modifié :

C.1.1 – Fruits, noix et graines comestibles

Acérole	<i>Malpighia punicefolia</i>
Glands	<i>Quercus spp</i>
Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i>
Noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i>
Groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>

Maracuja (fruit de la passion)	<i>Passiflora edulis</i>
Papaye	<i>Carica papaya</i>
Pignon de pin	<i>Pinus pinea</i>
Framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>
Groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>

C.1.2 - Epices et fines herbes comestibles

Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i>
Cardamome	<i>Fructus cardamomi (minoris) (malabariensis)</i> <i>Elettaria cardamomum</i>
Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>
Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i>
Gingembre	<i>Zingiber officinale</i>
Noix de muscade	<i>Myristica fragans</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000
Poivre vert	<i>Piper nigrum</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000
Poivre d'Amérique	<i>Schinus molle L.</i>
Graines de raifort	<i>Armoracia rusticana</i>
Petit Galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
Cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>

C.1.3 - Divers

Algues y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires.

C.2 - Produits végétaux, transformés par les procédés visés à la définition figurant en introduction, point 2 - b) de l'annexe VI du règlement 2092/91/CEE modifié :

C.2.1 - Graisses et huiles, même raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants :

Cacaoyer	<i>Theobroma cacao</i>
Cocotier	<i>Cocos nucifera</i>
Olivier	<i>Olea europaea</i>
Tournesol	<i>Helianthus annuus</i>

C.2.2 - Sucres, amidons et autres produits provenant des céréales et tubercules suivants :

Sucres de betterave, uniquement jusqu'au 1.04.2003,
Fructose,
Feuilles minces en pâte de riz
Feuilles minces de pain azyne
Amidon de riz et de maïs cireux, n'ayant pas été modifiées chimiquement.

C.2.3 - Divers :

Curry composé de :

- Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>
- Moutarde	<i>Sinapis alba</i>
- Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>
- Gingembre	<i>Zinziber officinale</i>

Coriandre fumée *Coriandrum sativum* uniquement jusqu'au 31/12/2000.

Protéine de pois *Pisum spp.*

Rhum : obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre

Kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés au point A 2 de la présente annexe.

Mélanges des poivres suivants : *Piper nigrum*, *Schinus molle L.* et *Schinus terebinthifolium*, uniquement jusqu'au 31 décembre 2000.

C.3 - Produits animaux :

Organismes aquatiques comestibles, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires

- Babeurre en poudre
- Boyaux naturels non colorés
- Lactose
- Lactosérum déshydraté.

ANNEXE P - 2

Liste des produits autorisés comme matière première ou aliments simples et additifs à but nutritionnel susceptibles d'être utilisés dans l'alimentation des poissons élevés en agriculture biologique

PARTIE A - Matières premières ou aliments simples**1) Sels minéraux**

- Phosphore - phosphate monocalcique défluoré*
- phosphate bicalcique défluoré*
- Magnésium - magnésie anhydre*
- Chlorure de magnésium*
- Soufre - sulfate de sodium* - soufre fleur*

2) Divers

- Gluconate de calcium
- Lactate de calcium
- Stéarate de calcium
- Bicarbonate de sodium*

PARTIE B - Additifs à but nutritionnel**1) Oligo-éléments**

- Fer - carbonate ferreux*
- sulfate ferreux* (monohydraté)
- oxyde ferrique*
- Iode - iodate de cobalt* (monohydraté)
- iodure de potassium*
- Cobalt - sulfate de cobalt* (monohydraté)
- carbonate basique de cobalt* (monohydraté)
- Cuivre - oxyde cuivrique*
- carbonate basique de cuivre* (monohydraté)
- sulfate cuivrique* (pentahydraté)
- Manganèse - carbonate de manganèse*
- oxyde manganoux et manganique*
- sulfate manganoux
- Zinc - carbonate de zinc*
- oxyde de zinc*
- sulfate de zinc* (monohydraté et heptahydraté)
- Sélénium - sélénite de sodium*.

2) Acides aminés

- Méthionine*, - Lysine*, - Thréonine*, - Tryptophane*, - Arginine*.

3) Vitamines liposolubles

Vitamines (A - D3 - E - K)* : au plus, aux doses maximum conseillées par l'INRA-

IFREMER ⁽¹⁾ et dans le respect de la réglementation en vigueur.

4) Vitamines hydrosolubles

Vitamines B1 - Thiamine*, Vitamine B2 - Ribloflavine *, Vitamine B6 - Pyridoxine*, Vitamine B12*, Vitamine PP - Nicotinamide*, Vitamine C*, Biotine*, Acide folique*, Acide panthothénique* : au plus, aux doses maximum conseillées par l'INRA-IFREMER ⁽¹⁾ et dans le respect de la réglementation en vigueur.

5) Vitamines et substances chimiques à effet analogue

- Chlorure de choline* : au plus, au maximum aux doses conseillées ;
- Inositol.

PARTIE C - PRODUITS DIVERS

1) Matières premières ou aliments simples

- sodium
 - sel de mer non raffiné
 - sel gemme brut de mine
- calcium
 - lithotamne et maërl
 - carbonate de calcium issu de carrière
- poudre de charbon de bois
- poudres et extraits de plantes, épices, aromates
- algues
- os de seiches et coquilles d'organismes aquatiques
- huile de foie de morue et de flétan
- lactosérum brut ou déshydraté issu de l'agriculture biologique
- levures tuées
- concentrés protéiques de luzerne

2) Additifs à but nutritionnel

- Enzymes, micro-organismes et probiotiques autorisés à l'exception des organismes génétiquement modifiés au sens de la loi 92-654 du 13 juillet 1992.
- Stimulateurs d'appétit sans effet hormonal : uniquement en écloserie et lors du sevrage.

3) Antioxydants

Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols * (vitamine E *)

Ethoxyquine * à une dose maximale de 150 mg / kg d'aliment.

BHA * : butyhydroxyanisol (E 320) et BHT * : butyhydroxytoluène (E 321) à une dose maximale de 0,02% de la teneur en graisse de l'aliment ;

Le total des antioxydants ne doit pas dépasser 150 mg / kg d'aliment. Cette limite n'inclut pas la vitamine E.

4) Pigments naturels.

N.B. : l'usage des produits signalés par un astérisque est soumis à l'accord de l'organisme certificateur.

⁽¹⁾ "Nutrition et alimentation des poissons et crustacés" (1999) Ed. INRA et IFREMER.

ANNEXE P - 3**Produits et méthodes sanitaires autorisés en pisciculture, devant faire l'objet d'un enregistrement sur le cahier d'élevage .****-Nettoyage :**

- eau sous pression,

-Désinfection physique :

- mise à sec,
- chaleur sèche,
- chaleur humide,
- U.V.

-Désinfection du matériel et de l'eau des bassins :

- ozone (O3)

-Désinfection chimique du matériel en dehors de la présence des poissons :

- chaux pour les étangs et les bassins en terre après à sec ,
- eau de javel (hypochlorite de sodium) aux doses préconisées en hygiène vétérinaire (12°) *, qui sera neutralisée après utilisation par de l'urée.
- permanganate de potassium.

- Anti-parasitaires : (Deux traitements au maximum par an, par lot de poissons), dans le respect de la réglementation en vigueur :

- Formol * : Un traitement au formol = 3 applications à 48 heures d'intervalle. L'opérateur doit mesurer la teneur résiduelle des rejets afin de prévenir les risques d'empoisonnement secondaire ;

- Sulfate de cuivre * ;
- Permanganate de potassium.

Antibiotiques * : seuls les produits ayant une AMM pour poissons peuvent être utilisés.

Toute utilisation d'antibiotique et/ou de médicaments allopathiques chimiques de synthèse doit faire l'objet d'une prescription par un vétérinaire. L'utilisation des produits et/ou des moyens cités dans cette annexe doivent faire l'objet d'un enregistrement sur le cahier d'élevage .

Les produits chimiques de synthèse sont utilisables dans la mesure où ils ont reçu une homologation pour cet usage.

N.B. : l'usage des produits signalés par un astérisque est soumis à l'accord de l'organisme certificateur.

ANNEXE P - 4**Annexe technique pour la production biologique des poissons d'étang****Espèces concernées : Carpes et autres espèces associées en polyculture d'étangs.****Spécifications techniques des installations d'élevage :**

- Etangs et bassins en terre, avec une profondeur moyenne minimale de 0,7 m d'eau, dont les à secs le cas échéant, doivent pouvoir être totaux.(à secs totaux, exceptés la fosse de pêche).
- La pêcherie doit avoir une arrivée d'eau propre et être dimensionnée pour un confort optimum des poissons. Les poissons sont stockés en eau claire après la pêche.
- La fertilisation organique et minérale des étangs et des bassins doit se faire en conformité au règlement CEE n° 2092/91 modifié, annexe I et annexe II, partie A, de façon fractionnée.
- Les traitements avec des produits chimiques de synthèse visant à contrôler les hydrophytes et la couverture végétale présente sur le réseau hydraulique du site de production sont interdits.

- La "polyculture" (élevage simultané de différentes espèces de poissons) est réalisable en respectant les normes de ce cahier des charges pour les autres espèces de poissons d'étang.

- L'étang doit être consacré exclusivement au mode de production biologique, y compris la culture éventuelle d'assec.

- L'étang de production biologique est situé en amont de toute zone de production non biologique à l'exception des cas prévus au chapitre 1, point 1.5 (page 9) du cahier des charges "poissons".

- Les eaux de forage sont interdites.

- La qualité de l'eau de l'étang doit être conforme aux critères suivants :

- **Lors de l'agrément d'un site**, l'opérateur fait procéder à des analyse de l'eau (eau non filtrée) dont les caractéristiques physico-chimiques devront être inférieures aux critères retenus pour les cours d'eau 1 B, ceci dans l'attente de critères SEQ Eau - plans d'eau, pour les micro polluants. Les teneurs en métaux lourds et cyanures doivent être inférieures à :

Mercur	0,05 µg/l
Plomb	30 µg/l
Cuivre	10 µg/l
Zinc	4 µg/l
Cyanures	5 µg/l.

Concernant les autres polluants et notamment les pesticides chimiques, lors de l'agrément du site, l'organisme certificateur exigera une étude des risques de pollution en fonction des pratiques agricoles (cultures et élevage) et des autres activités pratiquées sur l'ensemble du bassin versant. A titre indicatif, les pesticides à rechercher le plus fréquemment sont :

- organochlorés - organophosphorés - carbamates - triazines- diazines- urées substituées - sulfonyl urées - aryloxyacides - imidazoles - triazoles.

La dose de substance active doit rester inférieure à 0,1 µg / litre par substance active et ses métabolites.

Le site ne doit pas présenter d'indice visuel de présence d'hydrocarbures (irisation, odeur, ...).

Si pour l'un des micro polluants, le résultat obtenu est supérieur aux valeurs limites fixées pour les critères des cours d'eau 1 B, ou est double de la valeur ci dessus en ce qui concerne un ou plusieurs pesticides, le site de production ne peut pas ou ne peut plus pratiquer le mode d'élevage biologique jusqu'à nouvelle analyse conforme. Ces résultats, le cas échéant complétés des résultats d'analyse réalisés sur la chair des poissons, pourront être soumis à la CNLC (section agriculture biologique) pour avis sur une homologation possible.

Avant la récolte, l'opérateur doit faire pratiquer sur un échantillonnage approprié de poissons (*) (herbivores et prédateurs) des analyses des muscles dorsaux en ce qui concerne les teneurs en métaux lourds. Ces valeurs doivent rester inférieures à :

Plomb	0,2 mg /kg de poids frais
Cadmium	0,05 mg /kg de poids frais
Mercuré	0,5 mg /kg de poids frais

En cas de dépassement d'une de ces limites, la production en cours sera déclassée et le site sera soumis à une nouvelle procédure d'habilitation.

Lors des à secs des étangs, si les activités dans le bassin versant présentent un risque de pollution ou s'il y a eu évolution sensible des activités, l'organisme certificateur procèdera à une nouvelle étude des risques de pollution en fonction des pratiques agricoles ou autres.

Critères pour la production de poissons d'étang :

Pour bénéficier de l'appellation "issus du mode de production biologique" les poissons d'étang doivent au minimum passer 2/3 de leur vie exprimé en jours dans le respect du cahier des charges "poissons".

Concernant les carpes :

- Pour pouvoir entrer en élevage biologique, les juvéniles doivent provenir d'écloserie et de lieux de pré-grossissement indemnes de maladies infectieuses soumises à déclaration obligatoire spécifiques aux espèces concernées, attestés par un certificat sanitaire. Ce certificat doit également préciser l'état sanitaire de l'écloserie du site de pré-grossissement du point de vue fongique et parasitaire.

- les juvéniles d'élevage (stade C1 = 1 an) doivent peser au maximum 100 grammes lors du transfert sur le site de production biologique, et un maximum de 4000 individus sera mis en place par hectare d'étang.

- lors du transfert de carpes à 2 ans d'âge, l'empoissonnement se fera à un maximum de 1000 individus mis en place par hectare d'étang (surface cadastrale).

Concernant les autres espèces : le transfert des juvéniles sur le site de production biologique devra se faire à un âge garantissant que qu'ils y passent les 2/3 de leur vie exprimé en jours.

Rendement d'élevage :

La production totale des espèces est limitée à 500 Kg de poissons produits par an et par hectare d'étang (surface moyenne en eau).

Transport :

Durée minimale du jeûne avant transport / abattage (on entend par jeûne, l'absence de distribution d'alimentation complémentaire) : 48 heures.

- **Densité, pour la carpe, dans les cuves de transport (kg /m³)**
400 kg /m³

L'oxygénation et/ ou l'aération sont autorisés durant le transport .

(*) norme d'échantillonnage JOCE du 16/6/93 n° L144 pages 23-24.

ANNEXE P - 5**Annexe technique, pour la production biologique de la filière
des salmonidés en eau douce.**

Espèces concernées : Truite fario - Truite arc en ciel - Saumon de fontaine - Omble chevalier - Ombre commun - Cristivomer (ou truite grise) - Huchon.

Spécifications techniques des installations d'élevage :

- Les prises d'eau en rivière doivent obligatoirement se faire sur des cours d'eau classés BLEU au Système d'évaluation de la qualité de l'eau pour les eaux courantes (SEQ EAU - cours d'eau - usage aquaculture) ou à défaut sur des cours d'eau classés 1 A (cours d'eau de très bonne qualité).

- Les systèmes d'élevages doivent être alimentés en circuits ouverts (circuits fermés non admis).

- Le débit doit être de 7 litres / seconde / par tonne de stock de poissons au minimum et devra assurer le confort des animaux et l'élimination des effluents d'élevage.

- La distance entre un bassin de production biologique d'un bassin non consacré au mode d'élevage biologique est au minimum de 1 000 mètres sur le cours d'eau. Le bassin de production biologique est en amont. Pour la production dans un lac, la distance entre une cage de production en pisciculture biologique et une cage non consacrée au mode d'élevage biologique est au minimum de 1 000 mètres.

- Les traitements avec des produits chimiques de synthèse visant à contrôler les hydrophytes et la couverture végétale présents sur le réseau hydraulique du site de production sont interdits.

- **Lors de l'agrément d'un site**, en l'absence de classement, l'opérateur fait procéder à des analyses de l'eau (non filtrée) dont les caractéristiques doivent être conformes à la classification "Bleu" du SEQ EAU - cours d'eau. Les teneurs en métaux lourds et cyanures doivent être inférieures à :

Mercure	0,05 µg/l
Plomb	30 µg/l
Cuivre	10 µg/l
Zinc	4 µg/l
Cyanures	5 µg/l.

Concernant les autres polluants et notamment les pesticides chimiques, lors de l'agrément du site l'organisme certificateur exigera une étude des risques de pollution en fonction des pratiques agricoles (cultures et élevage) et des autres activités pratiquées sur l'ensemble du bassin versant. A titre indicatif, les pesticides à rechercher le plus fréquemment sont :

- organochlorés - organophosphorés - carbamates - triazines- diazines- urées substituées - sulfonyl urées - aryloxyacides - imidazoles - triazoles.

La dose de substance active doit rester inférieure à 0,1 µg / litre par substance active et ses métabolites.

Le site ne doit pas présenter d'indice visuel de présence d'hydrocarbures (irisation, odeur, ...).

Si pour l'un de ces critères, le résultat obtenu est supérieur aux valeurs limites fixées pour la catégorie "Bleue" du SEQ EAU - cours d'eau, ou est double de la valeur ci dessus en ce qui

concerne un ou plusieurs pesticides, le site de production ne peut pas ou ne peut plus pratiquer le mode d'élevage biologique jusqu'à nouvelle analyse conforme.

Chaque année, et en l'absence de classement, l'organisme certificateur, en fonction de l'évolution des activités pratiquées sur l'ensemble du bassin versant pourra demander de nouvelles analyses afin de s'assurer que les résultats obtenus permettent la poursuite d'une activité de pisciculture biologique.

Avant la récolte, et en l'absence de classement, l'opérateur doit faire pratiquer sur un échantillonnage approprié de poissons ^(*) des analyses des muscles dorsaux en ce qui concerne les teneurs en métaux lourds. Ces valeurs doivent rester inférieures à :

Plomb	0,2 mg /kg de poids frais
Cadmium	0,05 mg /kg de poids frais
Mercurure	0,5 mg /kg de poids frais

En cas de dépassement d'une de ces limites, la production en cours sera déclassée et le site sera soumis à une nouvelle procédure d'habilitation.

Critères pour la production :

- Pour pouvoir entrer en élevage biologique, les juvéniles doivent provenir d'écloserie et de lieux de pré-grossissement indemnes de maladies infectieuses soumises à déclaration obligatoire spécifiques aux espèces concernées, attestés par un certificat sanitaire. Ce certificat doit également préciser l'état sanitaire de l'écloserie du site de pré-grossissement du point de vue fongique et parasitaire.

Pour pouvoir faire référence au mode de production biologique les poissons doivent :

- passer 2/3 de leur vie exprimé en degrés / jour dans le respect du cahier des charges "poissons",
- les juvéniles doivent peser au maximum : 30 grammes lors du transfert sur le site de production biologique.

Le quota de production annuel par exploitation est limité à 100 tonnes par site toutes espèces de poissons confondues.

Densité d'élevage :

- Au maximum 35 kg / m³

Transport :

- Durée du jeûne avant transport : de 2 à 6 jours en fonction de la température.
- Densité durant le transport : maximum 170 kg / m³.
- L'oxygénation et/ ou l'aération sont autorisés durant le transport.

^(*) norme d'échantillonnage JOCE du 16/6/93 n° L144 pages 23-24.

ANNEXE P - 6**Annexe technique pour le mode de production biologique de la filière salmonidés en eau de mer****Espèces concernées : Saumon (*Salmo salar*) - Truite fario, Truite arc-en-ciel.**

Compte tenu des difficultés à collecter des échantillons d'eau de mer représentatifs dans l'espace et dans le temps pour des analyses de traces de contaminants chimiques, les analyses portent sur des coquillages sédentaires qui sont de bons indicateurs biologiques de pollution. Ces analyses sont réalisées dans le cadre du Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin (RNO) dont le plan d'échantillonnage a fait l'objet d'une optimisation spatiale.

Les piscicultures biologiques sont situées dans les zones littorales dont les eaux, sur le plan des micro polluants chimiques suivis par le RNO, sont de qualité au moins égale à celle prévue pour les zones conchylicoles, soit :

Mercuré total	< 0,5 mg /kg de chair humide de coquillage
Cadmium	< 2 mg /kg de chair humide de coquillage
Plomb	< 2 mg /kg de chair humide de coquillage.

Pour qualifier le site piscicole destiné à une production biologique, le point d'échantillonnage RNO pris en compte est déterminé en fonction de l'hydrologie littorale.

Il pourra être fait appel aux compétences de l'IFREMER.

Le site ne doit pas présenter d'indice visuel de présence d'hydrocarbures (irisation, odeur, ...).

En l'absence de résultats d'analyses RNO, l'organisme certificateur, lors de la visite d'habilitation puis, **chaque année**, en fonction de l'évolution des activités pratiquées autour du site demande à l'opérateur de faire pratiquer dans la chair des coquillages présent au niveau même du site des analyses relatives aux teneurs en métaux lourds (valeurs seuils indiquées ci-dessus).

En cas de dépassement d'une de ces limites, la production en cours sera déclassée et le site sera soumis à une nouvelle procédure d'habilitation.

- Distance entre deux sites de production en mer : **supérieure ou égale à 5 km.**

- Les zones d'estuaires et placées directement sous influence estuarienne sont exclues.

- Pour pouvoir entrer en élevage biologique, les juvéniles doivent provenir d'écloserie et de lieux de pré-grossissement indemnes des maladies infectieuses soumises à déclaration obligatoire spécifiques aux espèces concernées, attestés par un certificat sanitaire. Ce certificat doit également préciser l'état sanitaire de l'écloserie du site de pré-grossissement du point de vue fongique et parasitaire.

Pour avoir le droit à la dénomination truite de mer, la truite doit passer au moins 6 mois en eau marine avant sa commercialisation.

Pour bénéficier de l'appellation issue du mode de production biologique, les salmonidés doivent :

- passer 2/3 de leur vie exprimé en degrés/ jours dans le respect du cahier des charges "poissons" ,
- les juvéniles doivent peser au maximum 100 grammes lors du transfert sur le site de production biologique.

Normes techniques des installations d'élevage en mer :

- Densité maximum d'élevage : au maximum 20 kg / m³ pour les saumons
au maximum 30 Kg / m³ pour les truites
- Le quota de production annuel est limité à 200 tonnes/ an pour la truite et le saumon, par site, toutes espèces de poissons confondues.

Transport :

- Durée du jeûne avant transport pour l'abattage : de 2 à 6 jours en fonction de la température.
- Densité lors du transport : 170 kg/ m³ au maximum,
- L'oxygénation et/ ou l'aération sont autorisés durant le transport.

ANNEXE P - 7**Annexe technique pour le mode de production biologique
des espèces : Bar - Daurade - Maigre - Turbot**

Compte tenu des difficultés à collecter des échantillons d'eau de mer représentatifs dans l'espace et dans le temps pour des analyses de traces de contaminants chimiques, les analyses portent sur des coquillages sédentaires qui sont de bons indicateurs biologiques de pollution. Ces analyses sont réalisées dans le cadre du Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin (RNO) dont le plan d'échantillonnage a fait l'objet d'une optimisation spatiale.

Les piscicultures biologiques sont situées dans les zones littorales dont les eaux, sur le plan des micro polluants chimiques suivis par le RNO, sont de qualité au moins égale à celle prévue pour les zones conchylicoles, soit :

Mercuré total	< 0,5 mg /kg de chair humide de coquillage
Cadmium	< 2 mg /kg de chair humide de coquillage
Plomb	< 2 mg /kg de chair humide de coquillage.

Pour qualifier le site piscicole destiné à une production biologique, le point d'échantillonnage RNO pris en compte est déterminé en fonction de l'hydrologie littorale.

Le site ne doit pas présenter d'indice visuel de présence d'hydrocarbures (irisation, odeur, ...).

En l'absence de résultats d'analyses RNO, l'organisme certificateur, lors de la visite d'habilitation puis, **chaque année**, en fonction de l'évolution des activités pratiquées autour du site demande à l'opérateur faire pratiquer dans la chair des coquillages présent au niveau même du site des analyses relatives aux teneurs en métaux lourds (valeurs seuils indiquées ci-dessus).

En cas de dépassement d'une de ces limites, la production en cours sera déclassée et le site sera soumis à une nouvelle procédure d'habilitation.

- Distance entre deux sites de production en mer : **supérieure ou égale à 5 km.**
- Les zones d'estuaires et placées directement sous influence estuarienne sont exclues.
- Le temps moyen de renouvellement de l'eau est fixé à 5 renouvellement par heure au minimum dans les bassins à terre.
- Pour pouvoir entrer en élevage biologique, les juvéniles doivent provenir d'écloserie et de lieux de pré-grossissement indemnes de maladies infectieuses soumises à déclaration obligatoire spécifiques aux espèces concernées, attestés par un certificat sanitaire. Ce certificat doit également préciser l'état sanitaire de l'écloserie du site de pré-grossissement du point de vue fongique et parasitaire.

Pour bénéficier d'indications faisant référence au mode de production biologique les poissons doivent :

- passer 2/3 de leur vie exprimé en jours dans le respect du cahier des charges "poissons",
- les juvéniles doivent peser au maximum 50 grammes lors du transfert sur le site de production biologique.

Normes techniques des installations d'élevage en mer:

- densité maximum d'élevage : en mer 25 Kg / m³.
en zone terrestre : 35 kg / m³

- Le quota de production annuel est limité à 100 tonnes de poisson par site toutes espèces confondues.

Transport :

- Durée du jeûne avant transport pour l'abattage : de 2 à 6 jours en fonction de la température.
- Densité maximum lors du transport 170 kg / m³ au maximum,
- L'oxygénation et/ ou l'aération sont autorisés durant le transport.

ANNEXE ∞

La référence à un ingrédient des parties A et C ou à un auxiliaire technologique de la partie B n'exclut pas l'obligation de respecter, lors de la mise en œuvre d'un procédé de traitement, tel que le fumage, et de l'utilisation d'un ingrédient ou d'un auxiliaire technologique, la législation communautaire applicable en l'espèce et/ou la législation nationale compatible avec le traité, ou, à défaut, les principes d'une bonne pratique en matière de fabrication de denrées alimentaires." En particulier, les additifs doivent être utilisés conformément aux dispositions de la directive 89/107/CEE et, le cas échéant, à celles d'une directive globale au sens de l'article 3 paragraphe 1 de la directive 89/107/CEE ; les arômes doivent être utilisés conformément aux dispositions de la directive 88/388/CEE et les solvants conformément à celles de la directive 88/344/CEE du Conseil, du 13 juin 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

PARTIE A - INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE VISÉS A L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 3 POINT B) DU REGLEMENT (CEE) n°2092/91

A1. Additifs alimentaires, y compris les supports

	Dénomination	Conditions spécifiques (**)				Miel & P. de la ruche
		Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo- produits	
E 153	Charbon végétal (cendre			X		
E 160 b	Rocou			X		
E 170	Carbonates de calcium	: toutes fonctions autorisées sauf coloration				
		X	X	X		
E 250	Nitrite de sodium		X			
E 252	Salpêtre (nitrate de potassium)		X			
E 270	Acide lactique	X	X			
E 290	Dioxyde de carbone	X	X	X	X	X
E 296	Acide malique	X				
E 300	Acide ascorbique	X	X			
E 301	Ascorbate de sodium		X			
E 306	Extrait riche en tocophérol	Anti-oxydant dans les graisses et les huiles				
		X				
E 322	Lécithines	X		X		
E 330	Acide citrique	x			X	
E 333	Citrates de calcium	X				
E 334	Acide tartrique (L(+)-)	X	X			
E 335	Tartrate de sodium	X				
E 336	Tartrate de potassium	X				
E 341	(i) Phosphate monocalcique	Poudre à lever pour farine fermentante				
		X				
E 400	Acide alginique	X	X(1)			
E 401	Alginate de sodium	X	X(1)	X		
E 402	Alginate de potassium	X	X(1)	X		
E 406	Agar-agar	x		X		
E 407	Carraghénane	X		X		

	Dénomination	Conditions spécifiques (**)				Miel & P. de la ruche
		Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo produits	
E 410	Farine de graines de caroube	X	X(1)	X		
E 412	Farine de graines de guar	X	X(1)	X		
E 413	Gomme adragante	X		X		
E 414	Gomme arabique	X		X		
E 415	Gomme xanthane	X				
E 416	Gomme karaya	X				
E 422	Glycérol	X Extraits Végétaux				
E 440(i)	Pectines	X		X		
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras			X		
E 500	Carbonates de sodium	X				
E 501	Carbonates de potassium	X				
E 503	Carbonates d'ammonium	X				
E 504	Carbonates de magnésium	X		X		
E 508	chlorure de potassium		X (***)			
E 509	chlorure de calcium		X (***)	X		
E 511	chlorure de magnésium		X (***)			
E 516	Sulfate de calcium	X Support				
E 524	Hydroxyde de sodium	Traitement de surface de Laugengebäck				
		X				
E 551	Dioxyde de silicium	X Antiagglomérant pour fines herbes et épices				
E 938	Argon	X	X	X	X	X
E 941	Azote	X	X	X	X	X
E 942	Protoxyde d'azote N2O			X		
E 948	Oxygène	X	X	X	X	X
E 1505	Citrate de tri éthyle				X	

(1) produits appertisés seulement

(**) = si X dans la case : additif autorisé pour l'ingrédient considéré.

(***) = uniquement pour produits destinés aux régimes hyposodés, en lieu et place du chlorure de sodium.

A.2. Arômes au sens de la directive 88/388/CEE

Les substances et produits définis à l'article 1^{er} paragraphe 2 point b) i) et point c) de la directive 88/388/CEE classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément à l'article 9 paragraphe 1 point d) et paragraphe 2 de ladite directive.

A.3. Eau et sel

Eau potable

Sel (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisé dans la transformation des produits alimentaires.

Pour les produits laitiers et la préparation des produits carnés, le sel peut être additionné de carbonate de magnésium et/ou de calcium, sans autres antimottants.

A.4. Préparations à base de micro-organismes

- i) Les préparations à base de micro-organismes utilisées normalement dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE.

"A.5. Minéraux (y compris oligo-éléments, vitamines, acides aminés et autres composés azotés.

Minéraux (y compris oligo-éléments, vitamines, acides aminés et autres composés azotés, autorisés uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi."

PARTIE B - AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS POUR LA TRANSFORMATION DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS D'UNE MANIÈRE BIOLOGIQUE, VISÉS À L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 3 POINT C) DU RÈGLEMENT (CEE) N° 2092/91

Dénomination	Conditions spécifiques (*)				
	Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo-produits	Miel & P. de la ruche
Eau	X	X	X	X	X
Chlorure de calcium	X Agent de coagulation				
Carbonate de calcium	X				
Hydroxyde de calcium	X				
Sulfate de calcium	X Agent de coagulation				
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X Agent de coagulation				
Carbonate de potassium	X Séchage du raisin				
Carbonate de sodium	X Production de sucre				
Acide citrique	X Production d'huile et hydrolyse de l'amidon				
Hydroxyde de sodium	X Production de sucre ; Production d'huile de colza (<i>Brassica spp</i>), uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002				
Acide sulfurique	X Production de sucre				
Isopropanol (propanol 2)	X processus de cristallisation dans la préparation du sucre (1)				
Dioxyde de carbone	X	X	X	X	X
Azote	X	X	X	X	X
Oxygène		X	X	X	X
Argon		X	X	X	X
Éthanol	X Solvant				

Dénomination	Conditions spécifiques (*)				
	Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo- produits	Miel & P. de la ruche
Acide tannique	X Auxiliaire de filtration				
Ovalbumine	X				
Caséine	X				
Gélatine	X				
Ichtyocolle	X				
Huiles végétales	X				
	(Agent de graissage, lubrifiant ou agent antimousse)				
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X				
Charbon activé	X				
Talc	X				
Bentonite	X				
Kaolin	X				
Terre à diatomées	X				
Perlite	X				
Coques de noisettes	X				
Farine de riz	X				
Cire d'abeilles	X Lubrifiant				
Cire de Carnauba	X Lubrifiant	X			
Présures				X	

(1) : Dans le respect des dispositions de la directive 88/344/CEE, modifiée en dernier lieu par la directive 97/60/CE. Pour une période expirant le 31.12.2006.

(*) = si X dans la case : auxiliaire technologique autorisé pour l'ingrédient considéré.

Préparations de micro-organismes et enzymes :

Toute préparation à base de micro-organismes et préparations enzymatiques utilisées normalement comme auxiliaires technologiques dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des micro-organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE et à l'exception des enzymes dérivés d'organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE.

PARTIE C - INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE N'AYANT PAS ÉTÉ PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE, VISÉS À L'ARTICLE 5 PARAGRAPHE 4 DU RÈGLEMENT (CEE) N° 2092/191

modifiée en dernier lieu par le règlement n°1437/2000 du 30 juin 2000 (JOCE n° L 161 du 01.07.2000, p. 62)

C. 1. Les produits végétaux non transformés et les produits qui en dérivent obtenus par les procédés visés à la définition 2, point a) :

C. 1. 1. Fruits, noix et graines comestibles

Acérole	<i>Malpighia punicefolia</i>
Glands	<i>Quercus spp</i>
Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i>
Noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i>
Groseille à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>
Fruit de la passion	<i>Passiflora edulis</i>
Papaye	<i>Carica papaya</i>

Pignons de pin	<i>Pinus pina</i>
Framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>
Groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>
C. 1.2. Epices et herbes comestibles	
Piment de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i>
Cardamome	<i>Fructus cardamomi (mīnoris)</i> (<i>malabariensis</i>), <i>Efettaria cardamomum</i>
Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>
Clou de girofle	<i>Syzygium aramaticum</i>
Gingembre	<i>Zingiber officinale</i>
Noix de muscade	<i>Myristica fragans</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000
Poivre vert	<i>Piper nigrum</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000
Poivre d'Amérique	<i>Schinus molle L.</i>
Graines de raifort	<i>Armoracia rusticana</i>
Petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
Cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>

C. 1.3. Divers :

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisé dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires.

C2. Produits végétaux, transformés par les procédés visés à la définition 2, point b)

C.2. 1. Graisses et huiles, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, dérivées de végétaux autres que les végétaux suivants :

Cacaoyer	<i>Theobroma cacao</i>
Cocotier	<i>Cocos nucifera</i>
Olivier	<i>Olea europaea</i>
Tournesol	<i>Helianthus annuus</i>

C.2.2. Sucres, amidons et autres produits provenant des céréales et tubercules suivants :

Sucre de betterave, uniquement jusqu'au 1.04.2003
Fructose
Feuilles minces en pâte de riz
Feuilles minces de pain azyne
Amidon de riz et de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

C.2.3. Divers :

Curry composé de	
- Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>
- Moutarde	<i>Sinapis alba</i>
- Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>
- Gingembre	<i>Zingiber officinale</i>
Coriandre fumée	<i>Coriandrum sativum</i> uniquement jusqu'au 31/12/2000
Protéine de pois	<i>Pisum spp.</i>
Rhum : obtenu exclusivement à base de jus de	cannes à sucre
Vinaigre de vin et vins produits à partir de raisins	de l'agriculture biologique (*)
Kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés	au point 2 de la présente annexe.
Spiritueux et boissons spiritueuses (*)	
Mélanges des poivres suivants : : <i>Piper nigrum</i> , , <i>Schinus molle L.</i> et <i>Schinus terebinthifolium</i> ,	
uniquement jusqu'au 31 décembre 2000.	

C3. Produits animaux :

Organismes aquatiques comestibles ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans les méthodes classiques des denrées alimentaires

Babeurre en poudre **ou concentré (*)**

Lactose

Lactosérum déshydraté "herasuola"

Boyaux naturels non colorés (*)

(*) pour la préparation de denrées composées d'ingrédients d'origine animale.

Annexe II modifiée du règlement 2092/91 modifié du conseil.

"PARTIE C - MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

1. Matières premières pour aliments des animaux d'origine végétale

1.1. Céréales, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

[], blé sous forme [] d'aliments à base de gluten, gluten et germes ; [] maïs sous forme de [] tourteau de pression de germes, gluten ; [].

1.2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

graines de colza, tourteaux de pression [] de colza ; soja sous forme de graines, soja cuit, tourteaux [] ; tournesol sous forme de graines et tourteaux de pression de graines ; [] lin sous forme de graines et tourteaux de pression de graines ; sésame sous forme de graines et de tourteaux de pression de graines ; [] graines de navet sous forme de tourteaux et pellicules ; graines de citrouille sous forme de tourteaux : tourteaux d'extraction (grignon) d'olives (obtenus par extraction physique).

1.3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

pois chiches sous forme de graines ; ers sous forme de graines ; gesse sous forme de graines soumises à un traitement thermique approprié ; pois sous forme de graines [], fèves sous forme de graines, fèves et féveroles sous forme de graines [], vesce sous forme de graines et lupin sous forme de graines.

1.4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

[] betterave séchée, pomme de terre, patate douce sous forme de tubercule, [] protéines de pomme de terre et tapioca.

1.5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

gousses de caroube, [] marc de raisins.

1.6. Fourrages, y compris fourrages grossiers. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

luzerne, farine de luzerne, trèfle, farine de trèfle, herbe (obtenue à partir de plantes fourragères), farine d'herbe, foin, ensilage, paille de céréales et légumes-racines fourragères.

1.7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

mélasse utilisée comme liant dans les aliments composés pour animaux, farine d'algues marines (obtenue par séchage et broyage d'algues marines et ayant subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode), poudres et extraits de plantes, extraits protéiques végétaux (seulement pour les jeunes animaux), épices et aromates.

2. Matières premières pour aliments des animaux d'origine animale

2.1. Lait et produits laitiers. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

lait cru tel que défini à l'article 2 de la directive 92/46/CEE^(*), lait en poudre, lait écrémé, lait écrémé en poudre, babeurre, babeurre en poudre, lactosérum, lactosérum en poudre, lactosérum en poudre partiellement délactosé, protéine de lactosérum en poudre (extraite par traitement physique), caséine (de lait) en poudre et lactose en poudre.

2.2. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits, Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

^(*) JO L 268 du 14.9.1992, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 94/71/CE JO L 368 du 31.12.1994, p. 33).

poissons, huile de poissons et huile de foie de morue non raffinées ; autolysats de poissons, de mollusques ou de crustacés, hydrolysats et protéolysats de poisson obtenus par voie enzymatique, sous forme soluble.ou non, uniquement pour les jeunes animaux ; farine de poissons.

3. Minéraux pour aliments des animaux

Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

sodium :

sel de mer non raffiné
sel gemme brut de mine
sulfate de sodium
carbonate de sodium
bicarbonate de sodium
chlorure de sodium

calcium :

lithotamne et maërl
coquilles d'animaux aquatiques (y compris os de seiche)
carbonate de calcium
lactate de calcium
gluconate de calcium

phosphore :

phosphates bicalciques précipités d'os
phosphate bicalcique défluoré
phosphate monocalcique défluoré

magnésium :

magnésie anhydre
sulfate de magnésium
chlorure de magnésium
carbonate de magnésium

soufre :

sulfate de sodium.

Annexe II modifiée du règlement 2092/91 modifié du conseil.

"PARTIE D. ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR ANIMAUX, CERTAINES SUBSTANCES UTILISÉES DANS L'ALIMENTATION ANIMALE (DIRECTIVE 82/471/CEE) ET AUXILIAIRES DE FABRICATION UTILISÉS POUR LES ALIMENTS DES ANIMAUX

1 Additifs alimentaires

1. 1. Oligo-éléments. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

E 1 fer :

carbonate ferreux (II)
sulfate ferreux (II) monohydraté
oxyde ferrique (III)

E 2 iode :

iodate de calcium, anhydre
iodate de calcium, hexahydrate
iodure de potassium

E 3 cobalt :

sulfate de cobalt (II) monohydraté et/ou hepta-hydraté
carbonate basique de cobalt (II) monohydraté

E 4 cuivre :

oxyde de cuivre (II)
carbonate basique de cuivre (II) monohydraté
sulfate de cuivre (II) pentahydraté

E 5 manganèse :

carbonate mangarieux (II)
oxyde mangarieux et oxyde manganique
sulfate mangarieux (II) mono- et/ou tétra-hydraté

E 6 zinc :

carbonate de zinc
oxyde de zinc
sulfate de zinc mono- et/ou hepta-hydraté

E 7 molybdène :

molybdate d'ammonium, molybdate sodique

E 8 sélénium :

sélénate de sodium
sélénite de sodium

1.2. Vitamines, provitamines et substances bien définies chimiquement à action similaire. Les substances suivantes sont incluses dans cette catégorie :

vitamines admises en vertu de la directive 70/524/CEE^(**):

- de préférence, issues de matières premières naturellement présentes dans les aliments des animaux

ou

- vitamines de synthèse identiques aux vitamines naturelles uniquement pour les monogastriques.

-

1.3. Enzymes. Les substances suivantes sont incluses dans cette catégorie :

^(**) JO L 270 du 14.12.1970, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 98119/CE JO L 96 du 28.3.1998, p. 39. ”

enzymes admises en vertu de la directive 70/524/CEE.

1.4. Micro-organismes. Les micro-organismes suivants sont inclus dans cette catégorie : micro-organismes admis en vertu de la directive 70/524/CEE.

1.5. Agents conservateurs. Les substances suivantes sont incluses dans cette catégorie :

[...]

Aucun produit retenu .

1.6. Liants, anti-agglomérants et coagulants. Les substances suivantes sont incluses dans cette catégorie :

E 551b silice colloïdale

E 551c terre de diatomée purifiée

E 553 sépiolite

E 558 bentonite

E 559 argiles kaolinitiques

E 561 vermiculite

E 599 perlite

2. Certains produits utilisés dans l'alimentation animale.

Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

-

3. Auxiliaires de fabrication utilisés pour les aliments des animaux

3.1. Auxiliaires de fabrication de l'ensilage. Les produits suivants sont inclus dans cette catégorie :

sel marin, sel gemme, [...] bactéries lactiques, acétiques, formiques et propioniques.

[...]

Annexe II modifiée du règlement 2092/91 modifié du conseil.

PARTIE E. PRODUITS AUTORISÉS POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES BÂTIMENTS, DES INSTALLATIONS D'ÉLEVAGE (NOTAMMENT ÉQUIPEMENTS ET USTENSILES) DES INSTALLATIONS DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES, DES LOCAUX, INSTALLATIONS, ÉQUIPEMENTS ET USTENSILES UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DES PRODUITS VISÉS A L'ARTICLE 1^{ER} POINT 1 DU RÈGLEMENT CEE/2092/91

Les produits suivants sont à utiliser aux doses réglementaires ou, en l'absence de réglementation, aux doses préconisées par le fabricant.

1 - Les produits suivants peuvent être utilisés s'ils ont été homologués pour cet usage en application de la loi n° 43-525 du 2 novembre 1943 et, le cas échéant, conformes au décret 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux et à son arrêté d'application du 8 septembre 1999 (J.O.R.F. du 27 novembre 1999).

- Savon potassique et sodique
- Eau et vapeur
- Lait de chaux
- Chaux
- Chaux vive
- Hypochlorite de sodium (notamment sous forme d'eau de javel)
- Soude caustique
- Potasse caustique
- Peroxyde d'hydrogène
- Essences naturelles de plantes
- Acide citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- Alcool
- Acide nitrique (équipement de laiterie)
- Acide phosphorique ou acide orthophosphorique (équipement de laiterie)
- Formaldéhyde
- Produits de nettoyage et de désinfection des installations de traite
- Carbonate de sodium.

N.B. 1 : Ces produits peuvent être utilisés avec les tensio-actifs suivants : alkylglucosides, alkylglycosides, alkylsulfates, et/ou répondant aux critères suivants de sélection : sources renouvelables, toxicité aquatique basse (EC50), dégradation primaire rapide et complète (OECD 301 D), dégradation ultime primaire rapide et complète (OECD 301 F), dégradation en aérobie et en anaérobie ainsi qu'avec des additifs répondant aux critères précédents.

N.B. 2 : Le choix des produits devra privilégier ceux n'ayant pas d'effets inacceptables pour l'environnement et ne contribuant pas à une contamination de l'environnement.

2 - Produits de nettoyage et de désinfection des trayons : tous produits dans la mesure où ils ont reçu une homologation en application de l'article L 255-1 du code rural, à l'exclusion des produits de prétrempage.

* * * * *

Cette liste sera revue au plus tard le 24 août 2001.

Annexe VII modifiée du règlement 2092/91 modifié du conseil.

Nombre maximal d'animaux par hectare classe ou espèce d'animaux	Nombre maximal d'animaux par hectare (équivalent à 170kg (N/ha/an))
Équins de plus de six mois	2
Veaux à l'engrais	5
Autres bovins de moins de 1 an	5
Bovins de 1 à 2 ans, mâles	3,3
Bovins de 1 à 2 ans, femelles	3,3
Bovins de 2 ans et plus, mâles	2
Génisses pour l'élevage	2,5
Génisses à l'engrais	2,5
Vaches laitières	2
Vaches laitières de réforme	2
Autres vaches	2,5
Lapines reproductrices	100
Brebis	13,3
Chèvres	13,3
Porcelets	74
Truies reproductrices	6,5
Porcs à l'engrais	14
Autres porcs	14
Poulets de chair	580
Poules pondeuses	230
Autruches	15

Annexe VIII modifiée du règlement 2092/91 modifié du conseil.

Superficies minimales à l'intérieur et à l'extérieur et autres caractéristiques concernant le logement en fonction des différentes espèces et des types de production

1. MAMMIFERES (BOVINS, OVINS ET PORCINS)

	À l'intérieur (superficie nette dont disposent les animaux)		A l'extérieur (aire d'exercice, à l'exclusion des pâturages)
	Poids vif minimal (kg)	m ² /tête	m ² /tête
Bovins et équidés reproducteurs et d'engraissement	jusqu'à 100	1,5	1,1
	jusqu'à 200	2,5	1,9
	jusqu'à 350	4,0	3
	supérieur à 350	5 avec un minimum de 1 m ² /100 kg	3,7 avec un minimum de 0,75 m ² /100 kg
Vaches laitières		6	4,5
Taureaux pour la reproduction		10	30
Moutons et chèvres		1,5 par mouton/ chèvre	2,5
		0,35 par agneau/ chevreau	avec 0,5 par agneau/ chevreau
Truies allaitantes avec porcelets âgés de 40 jours au maximum		7,5 par truie	2,5
Porcs d'engraissement	jusqu'à 50	0,8	0,6
	jusqu'à 85	1,1	0,8
	jusqu'à 110	1,3	1
Porcelets	plus de 40 jours et jusqu'à 30 kg	0,6	0,4
Porcs reproducteurs		2,5 par femelle	1,9
		6,0 par mâle	8,0

