

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

	Pages
Plan du chapitre poissons d'élevage	34
PRÉAMBULE	35
Champ d'application et définitions	36
TITRE A – PRODUCTION	
Section 1 - Cadre de la production	37
Section 2 - Conditions d'élevage	39
Section 3 - Alimentation	40
Section 4 - Prophylaxie et soins vétérinaires	41
Section 5 - Manipulation, transport, abattage	42
Section 6 - Identification	43
TITRE B – PREPARATION DES POISSONS D'ELEVAGE	
Section 1 - Objectifs	44
Section 2 - Origine de la matière première	44
Section 3 - Principes de base de la transformation	45
TITRE C – CONTROLE ET MESURES DE PRECAUTION	
1.1. Contrôle de la production	46
1.2. Etiquetage, contrôle et mesures de précaution concernant les aliments pour poissons	47
1.3. Contrôle des transformateurs	47
TITRE D – PUBLICITE - ETIQUETAGE – COMMERCIALISATION	
Section 1 – Etiquetage	49
Section 2 – Commercialisation	50
Annexe P - 1 : Liste des ingrédients et des auxiliaires technologiques autorisés dans les produits de la pisciculture biologique	51
Annexe P - 2 : Produits autorisés dans l'alimentation animale	54
Annexe P - 3 : Produits et méthodes sanitaires autorisés	56
Annexe P - 4 : Production biologique des poissons d'étang	56
Annexe P - 5 : Production biologique des salmonidés en eau douce	58
Annexe P - 6 : Production biologique des salmonidés en eau de mer	59
Annexe P - 7 : Production biologique des espèces bar, daurade, maigre, turbot.	61

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 éclosérie 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-épuratrice 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, ammoniacque, 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 %
Mercuré :	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 espèce 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 µg/ 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

-(3) ⇒ « 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 l'organisme désigné à cet effet par les autorités compétentes comme prévu à l'article 8 du règlement CEE n° 2092/91 modifié et soumettre cette 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, de préparation et/ou d'importation 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. » ← (3)

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

⁽³⁾ ⇒ "Les dispositions du règlement (CE) n° 223/2003 de la Commission du 5 février 2003 s'appliquent aux fabrications d'aliments pour poissons d'élevage en mode de production biologique, y compris la dérogation jusqu'au 31 décembre 2007 du point 3 b) deuxième alinéa de l'annexe III partie E du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié." ← ⁽³⁾

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 vigueurs 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 humaine 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.

-(1) ⇒ **"PARTIE C - INGREDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE N'AYANT PAS ETE PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE.**

C. 1. Les produits végétaux non transformés et les produits qui en dérivent obtenus par les procédés visés à la

définition 2, point a), figurant dans l'introduction de la présente annexe :

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

Gland	<i>Quercus spp.</i>
Noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
Groseille à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>
Fruit de la passion	<i>Passiflora edulis</i>
Framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>
Groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>

C. 1. 2. Epices et herbes comestibles

Noix de muscade	<i>Myristica fragans</i> , uniquement	jusqu'au
Poivre (vert)		31/12/2000
Poivre d'Amérique	<i>Piper nigrum</i> , uniquement	jusqu'au
Graines de raifort		31/12/2000
Petit galanga	<i>Schinus molle L.</i>	
Safran bâtard	<i>Armoracia rusticana</i>	
Cresson de fontaine	<i>Alpinia officinarum</i>	
	<i>Carthamus tinctorius</i>	
	<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.

C2. Produits végétaux, transformés selon les procédés visés à la définition 2, point b), figurant dans l'introduction de la présente annexe :

C.2. 1. Graisses et huiles, raffinées ou non 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>
Palme	<i>Elaeis guineensis</i>
Colza	<i>Brassica napus, rapa</i>
Carthame	<i>Carthamus tinctorius</i>
Sésame	<i>Sesamum indicum</i>
Soja	<i>Glycine max</i>

C.2.2. Sucres, amidons et autres produits provenant des céréales et tubercules suivants :
Sucre de betterave, uniquement jusqu'au 1^{er} avril 2003

Fructose

Feuilles minces en pâte de riz

Feuilles minces de pain azyme

Amidon de riz et de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

C.2.3. Divers :

Coriandre fumée	<i>Coriandrum sativum</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000
Protéine de pois	<i>Pisum spp.</i>

Rhum : obtenu exclusivement à partir 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 A 2 de la présente annexe

Mélanges des poivres suivants : *Piper nigrum*, *Schinus molle L.* et *Schinus terebinthifolium*, uniquement jusqu'au 31.12.2000

Spiritueux et boissons spiritueuses (*)

C3. 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 **ou concentré** ^{1*)} Jusqu'au 31.8.2001 uniquement

Lactose Jusqu'au 31.8.2001 uniquement

Lactosérum déshydraté "herasuola" ⁽¹⁾ -

⁽²⁾ ⇒ Boyaux, jusqu'au 1^{er} avril 2004 seulement » ⁽²⁾ -

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

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

- 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 manganeux et manganique*
 - sulfate manganeux
- 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 - Riboflavine *, 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 ^(2,1) 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

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

- 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.

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 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 :

Mercuré	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 procédera 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 .

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.

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

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 analyse 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 - sulfonyle 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

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

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.

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.

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.