



**DIRECTION GENERALE DES POLITIQUES ECONOMIQUE,
EUROPEENNE ET INTERNATIONALE**

***Cahier des charges concernant le mode de production et de
préparation biologiques des espèces aquacoles et leurs dérivés.***

***(avenant n° 7 au cahier des charges concernant le mode de production et de
préparation biologique des animaux et des produits animaux (CC REPAB F)
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 .2 FEVRIER 2007
PARU AU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE DU 13 FEVRIER 2007**

**SOUS-DIRECTION DE LA QUALITE, DE L'ORGANISATION ECONOMIQUE ET DES ENTREPRISES
BUREAU DES SIGNES DE QUALITE ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

3, rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP

Téléphone : 01 49 55 58 59

Télécopie : 01 49 55 57 85

Avenant n° 7 au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux (CC REPAB F) 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.

Modification des dispositions relatives aux chapitres 3, 5 et 8 (cahier des charges **concernant le mode de production biologique des espèces aquacoles et leurs dérivés**) et à l'annexe α du cahier des charges "REPAB F".

SOMMAIRE

Pages

A – 1 : 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.	3
A – 2 : Chapitre 5 - Dispositions spécifiques à la préparation des denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux .	4
A – 3 : Chapitre 8- Cahier des charges concernant le mode de production biologique des ESPECES AQUACOLEES et leurs DERIVES.	5
PRÉAMBULE	5
Champ d'application et définitions	6
REGLES de PRODUCTION	8
Section 1 - Cadre de la production	8
Section 2 – Caractéristiques des Installations d'élevage	10
Section 3 – Alimentation	11
Section 4 - Prophylaxie et soins vétérinaires	12
Section 5 - Manipulation, transport, abattage	13
Annexe P - 1 : Produits autorisés dans l'alimentation animale	15
Annexe P - 2 : Produits et méthodes sanitaires autorisés	17
Annexe P - 3 : Production biologique des poissons d'étang	18
Annexe P - 4 : Production biologique des salmonidés en eau douce	20
Annexe P - 5 : Production biologique des salmonidés en eau de mer	24
Annexe P - 6 : Production biologique des espèces bar, daurade, maigre, turbot, cabillaud	26
Annexe P - 7 : Production biologique des espèces crevettes pénéides et Macrobrachium	28
A – 4 : Annexe α du CC REPAB F : Liste des ingrédients et des auxiliaires technologiques autorisés dans la préparation des denrées alimentaires de production biologique	32

A 1 : 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.

1.1 Après le titre du point **3.2. Abattage, identification et classement des carcasses**, est ajouté un sous titre :
"a) animaux terrestres"

1.2. Il est ajouté, après ce a), un sous titre :
"b) animaux aquacoles"

L'enregistrement des mouvements et lots correspondants doit se faire à tous les stades de la production, jusqu'à la vente aux consommateurs.

i) Identification des animaux :

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

Cette identification doit être effectuée avant mise en caisse et après chaque opération.

ii) identification des lots :

Pour les poissons : 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'éleveur et/ou de l'abattoir,
- 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.

Pour les crevettes : Les crevettes vivantes, ou cuites réfrigérées ou surgelés reçoivent une identification collective inviolable jusqu'à l'étal-marée.

La maîtrise de la traçabilité de la production à la vente repose sur les points suivants :

- La livraison au distributeur dans leur conditionnement d'origine (usine de cuisson) scellé et étiqueté,
- L'identification, sur l'étal « marée », du lot de crevettes au moyen de son étiquette d'origine,
- L'ajout d'un visuel du produit sur l'emballage ou la PLV présente sur l'étal de vente,
- La comptabilité matière des crevettes achetées."

1.3. La tableau du point **3.4. Nombre de contrôles à effectuer** est complété, avant la ligne "préparateurs", par une ligne "aquaculture" :

Espèces	Contrôles physique complet par an	Contrôles par bande	Contrôles aléatoires ou par échantillonnage
Aquaculture	1	-	100 %

A 2 : Chapitre 5, Dispositions spécifiques à la préparation des denrées alimentaires contenant un ou plusieurs produits animaux.

2.1. - Le titre du point 5.1 Procédés de préparation des produits carnés est remplacé par le titre suivant :

"5.1. Procédés de préparation des produits carnés et aquacoles".

2.2. – IL est ajouté à l'alinéa 5.1.1. Types de procédés utilisables, après "- Salage" :
"- Dégorgeage"

2.3. - Il est ajouté un sous point 5.1.3 :

"5.1.3. Préparation des produits de l'aquaculture :

La glace utilisée doit être préparée exclusivement avec de l'eau potable au sens des réglementations européenne et nationale en vigueur, sans ajout d'ammoniaque.

Pour les poissons, le délai maximum entre l'abattage et la 1^{ère} transformation est de 72 heures.

Pour les crevettes destinées à la congélation :

Le délai maximum entre la récolte (sortie de l'eau) et la congélation est de 24 heures au maximum. En cas de décongélation pour décorticage, cuisson, préparation, le délai, pour l'ensemble de ces opérations, ne doit pas excéder 24 H au maximum.

Pour les crevettes destinées à la vente en frais :

Les crevettes commercialisées vivantes sont stockées dans un bassin avant expédition pour un jeûne de 12 heures minimum.

La préparation des lots de poissons ou de crustacés se réalise par série complète.

L'emploi des polyphosphates est interdit.

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**. 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.

A 3 : Chapitre 8 – Cahier des charges concernant le mode de production biologique des poissons d'élevage et leurs dérivés.

3.1. Ce chapitre est remplacé par le chapitre suivant :

"CHAPITRE 8- CAHIER DES CHARGES CONCERNANT LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DES ESPECES AQUACOLEES ET LEURS DERIVES.

PREAMBULE

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

- assurer une parfaite continuité d'actions visant à maintenir un très bon équilibre entre les animaux et leurs aliments, entre les aliments et les milieux qui les ont produits,
- prendre en compte non seulement les besoins physiologiques des animaux 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 et aquacole :

1) Les techniques de production doivent viser à maintenir les animaux en parfaite santé par des actions essentiellement préventives. La prévention passe d'abord par le maintien d'un bon équilibre entre les animaux 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, il est donc important de conserver une part de géniteurs issus du milieu naturel.

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

4) L'environnement des animaux doit être conçu de sorte que, selon leurs besoins, les poissons et autres espèces aquacoles :

- 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 et aquaculture doivent limiter les pollutions. Ainsi chaque élevage pratiquant l'agriculture biologique recherche constamment les solutions préservant au mieux l'environnement.

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

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.

6) Le recours aux OGM, aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM, est exclu à tous les stades : génétique, alimentation, intrants, préparation.

Ce cahier des charges "Elevage des espèces aquacoles" 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 aquacoles.

Ces dispositions seront revues au plus tard lors de l'adoption de règles techniques d'application, au niveau

communautaire, concernant le mode de production biologique des espèces animales aquacoles.

Champ d'application :

Le cahier des charges "Elevage des espèces aquacoles" s'applique pour :

- toutes espèces de poissons issues d'élevages faisant référence au mode de production biologique : pour chaque espèce de poissons concernée et par milieu d'élevage (étang, bassin d'eau douce, milieu marin, ...), les règles techniques sont précisées dans une annexe spécifique ;
- l'ensemble des crevettes pénéides et *Macrobrachium* (chevrettes) qui font l'objet d'un élevage avec maîtrise du cycle en tout ou partie, et faisant référence au mode de production biologique.

Le cahier des charges "Elevages des espèces aquacoles" s'applique aux animaux et produits dérivés transformés ou non, composés essentiellement de ces mêmes animaux destinés à l'alimentation humaine, y compris ceux entrant dans la composition de « produits mixtes » essentiellement composés de poissons et/ou crevettes 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 concernant le mode de production biologique des espèces aquacoles 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 d'espèces aquacoles sur un ou plusieurs sites .

Site : zone ou aire géographique naturellement délimitée sur laquelle se trouve la production d'espèces aquacoles.

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

Organisme génétiquement modifié (O.G.M.) : un organisme défini à l'article 2 de la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 106 du 17.04.2001) ;

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 pour animaux, certains produits utilisés en nutrition animale (définis dans la Directive 82/471/CEE¹), 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.

Pour les crevettes :

"Zones Humides" : Zone d'interface terrestre et aquatique, permanente ou temporaire, où l'eau est stagnante ou courante, douce, saumâtre ou salée, y compris les étendues d'eau marine littorale, dont la profondeur n'excède pas 6 mètres. Sont exclues de cette définition, les tannes, les zones argileuses sans végétation situées dans les zones intertidales.

¹ JO L 213 du 21.7.1982, p. 8. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 1999/20/CE (JO L 80 du 25.3.1999, p. 20).

REGLES de PRODUCTION

Section 1 - CADRE DE LA PRODUCTION

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

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

1.1. Origine des animaux

Les animaux élevés conformément aux dispositions du cahier des charges "Elevage d'espèces aquacole" effectuent l'ensemble de leurs différents cycles de production sur l'exploitation ou proviennent d'élevages conduits selon le mode de production biologique, tel que précisé dans les chapitres et annexes ci-après.

Toutefois, compte tenu des connaissances techniques actuelles et de l'organisation encore naissante des l'aquaculture biologique, une dérogation temporaire est accordée pour certaines espèces et/ou certains milieux, précisée par annexe, afin d'organiser les approvisionnements en "juvéniles" selon un mode de production biologique.

- 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 femelle (diploïdes) par utilisation d'hormones exogènes pour inversion sexuelle des lots de poissons, n'est pas autorisée.
- Pour les crevettes, la domestication des géniteurs doit être privilégiée. Dans le cas de prélèvements naturels de géniteurs sauvages, des mesures de quarantaine complète doivent être prises, conformément aux mesures de précaution détaillées en annexe P - 7.

Dans un délai de 3 ans à compter de l'engagement de l'opérateur, un minimum de 50% des géniteurs utilisés annuellement doivent être issus de la domestication. Les géniteurs sauvages ne peuvent être prélevés que dans le cadre d'une pêche en période légale et gérée par un système de quota.

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 espèces aquatiques doit être conduite selon le mode de production biologique.

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

- * qu'il s'agisse d'espèces non couvertes par le présent cahier des charges,
- * que les sites de production et les bâtiments de stockage soient clairement séparés, hormis dans les cas d'association avec des coquillages pour lesquels il n'y a aucun apport d'intrants spécifiques.

Lors de la conversion vers l'élevage des espèces aquatiques issues 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.

- Pour les poissons 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. Dans 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.

- Pour les crevettes, les pêches en agriculture biologique débutent au plus tôt lorsque les pêches conventionnelles destinées à la consommation sont terminées (poissons et crevettes).

Le temps de conversion initial d'un bassin correspond à un délai de 6 mois minimum avant ensemencement, comprenant un assec de 15 jours, avec ou sans production. L'organisme de contrôle, peut, selon d'éventuelles analyses de produits polluants ou non conformes au mode de production biologique, ou l'utilisation antérieure de la zone de bassins, appliquer une période de conversion supérieure.

La quantité maximale produite par exploitation et la densité d'élevage sont précisées pour chaque espèce dans l'annexe correspondante et définie, 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 l'élevage qui est conduit 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 - 2.

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). Pour les piscicultures, le poisson mort est retiré des structures d'élevage, lors d'inspections régulières.

1.5. Zones d'élevage

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.

Pour les poissons, 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 naturel (mer, estuaires ...), 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.

Pour les crevettes, les installations seront implantées dans des zones agricoles ou aquacoles et ne seront pas installées sur des zones humides naturelles au sens de la définition indiquée en début du chapitre 8 de ce cahier des charges, à l'exception des éleveurs qui utilisent des zones de marais traditionnellement dédiées à l'élevage de poissons ou de coquillages ou de marais salants.

Aucune installation ne sera autorisée sur des zones avec nappes phréatiques en eau douce (eaux saumâtres obligatoires). Les installations auront fait l'objet d'une procédure préalable d'autorisation administrative et d'une évaluation environnementale en conformité avec les plans types des études d'impact sur l'environnement, de type UE ou OCDE.

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 assèchs des bassins en terre ou des étangs, la gestion de ces surfaces doit se faire en conformité avec le règlement (CEE) n° 2092/91 modifié concernant le mode de production biologique et seuls les produits cités en annexe P – 2 peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection.

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

La distance séparant les élevages biologiques des élevages conventionnels est fonction de la charge totale en poissons et autres espèces 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'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 concentrations de phytoplancton et de déficit d'oxygène anormaux par rapport à ce qui est rencontré dans le type de milieu où est implanté la ferme.

Les critères minima 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 les poissons :

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 aquacoles biologiques d'eau douce doit respecter la réglementation en vigueur et les quantités maximales par hectare de la réglementation spécifique au mode de productions biologique.

Le cas échéant, 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 - CARACTERISTIQUES DES INSTALLATIONS D'ELEVAGE.

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 respectifs aux espèces figurant dans les annexes.

L'apport exogène d'oxygène dans les bassins est possible uniquement dans les conditions suivantes :

- Sous forme mécanique (aérateurs). L'utilisation de l'oxygène liquide est interdite.
- Uniquement à titre exceptionnel et de façon non permanente dans les cas suivants : montée en température, chute de pression atmosphérique, pollution accidentelle en amont, baisse de salinité due à des conditions climatiques, efflorescence algale ou pour les manipulations ponctuelles de gestion d'élevage tel que échantillonnages et tri des animaux, période de jeûne, ou pour préserver la survie du cheptel.
- A partir d'un seuil minimal d'oxygène à respecter (50% de la saturation)
- Avec enregistrement sur le carnet d'élevage.

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 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 origine des ingrédients

Les ressources en protéines végétales issues du mode de production biologique dans l'alimentation doivent être privilégiées dans la mesure des possibilités techniques et en fonction des besoins physiologiques des animaux. Les ingrédients végétaux incorporés dans l'aliment doivent être issus de l'agriculture biologique.

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 d'espèces aquatiques (salmonidés, bar, daurade, crevettes ...) majoritairement élevées et consommées, les fractions protéiniques et lipidiques de l'aliment doivent majoritairement être d'origine aquatique.

La part minimale d'ingrédients végétaux incorporée dans l'aliment est de :

- 30 % pour les poissons d'élevage, en phase de grossissement,
- 10 % pour les crevettes de la phase PL20 à PL50,
- 30 % pour les crevettes à partir du stade PL50.

Toute incorporation de produits carnés, de farines de viande et d'os issus d'animaux terrestres dans l'alimentation des espèces aquacoles est interdite, quelle qu'en soit l'origine (mode de production biologique ou non).

Pour les autres ingrédients d'origine animale, leur utilisation dans l'alimentation des espèces aquacoles est admise s'ils sont issus de l'agriculture 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 **ou enzymatiques** 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 II C du CC REPAB F complété par l'annexe P – 1 du présent chapitre.

L'administration par l'éleveur de vitamines doit faire l'objet d'un enregistrement sur le cahier d'élevage.

La liste et les teneurs maximales des antioxydants utilisables sont précisées en annexe P - 1 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. Pendant la phase éclosion, les proies vivantes distribuées aux larves et aux juvéniles proviennent d'élevages spécifiques et extérieurs au milieu d'élevage.

3.3. Fabrication d'aliments

Les aliments destinés aux espèces aquacoles doivent être élaborés selon les règles du présent cahier des charges. 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.

Pour les importations, un organisme tiers de contrôle devra faire un audit, en complément des exigences Bio, sur la base des pratiques en vigueur chez les unités d'aliments du bétail dans l'Union Européenne (règlement (CE) n° 183/2005).

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, etc. Pour les crevettes, dans le cadre des prélèvements dans le milieu naturel, les mesures de quarantaine décrites à l'annexe P - 7 constituent un préalable indispensable à la pérennité des élevages.

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 vétérinaires

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 au niveau de l'Union européenne.

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.

Le traitement répond à la définition prévue au chapitre 1 du CC-REPAB-F.

4.2.1. Pour les poissons :

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 - 2), avec des médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ne peut être vendu en faisant référence au mode de production biologique.

Antiparasitaires : 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.

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.

Un lot de poissons ayant subi un traitement ne pourra être commercialisé avant l'application d'un délai d'attente correspondant au double du délai d'attente légal du produit utilisé, avec un minimum de 1 mois.

Ces interventions thérapeutiques limitées peuvent se faire par le biais d'aliments médicamenteux prescrits par un vétérinaire, dans la restriction de la diminution du rationnement et du suivi par le 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 précédents la pêche des animaux élevés.

Le délai d'attente entre la dernière administration (obligatoirement en élevage larvaire ou post larvaire), dans des conditions normales d'usage, de médicaments allopathiques vétérinaires à un animal ou un lot d'animaux, et la commercialisation est doublé par rapport au délai d'attente légal, avec un minimum de 40 jours.

4.2.2. Pour les Crevettes :

- Les principes à suivre en éclosion figurent à l'annexe P – 7.

- En phase de grossissement, les traitements allopathiques sont interdits. En cas de traitement durant la phase de grossissement, les lots doivent être identifiés et isolés afin de ne pas être commercialisés avec la référence à l'agriculture biologique.

Pour les traitements éventuels effectués avant la phase de grossissement, le délai d'attente entre la dernière administration, et la commercialisation est doublé par rapport au délai d'attente légal.

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 des animaux.

Pour les Crevettes, lors de la vidange des bassins ou des pêches par filets ou engins, les concentrations en oxygène dissous au cours de la pêche doivent être suffisantes pour que les crevettes ne meurent pas d'asphyxie avant l'abattage, notamment à cause d'une concentration en oxygène dissous trop faible sur une période trop longue (valeur indicative minimale : > 2 ppm d'oxygène).

5.2. Transport

Les animaux vivants doivent être transportés dans des cuves appropriées avec une eau dont les caractéristiques répondent aux besoins physiologiques des animaux (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 des animaux 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 (Cf. annexes techniques).

Les animaux 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 du chapitre 3 du CC REPAB F, les mesures de précaution concernant l'identification et la traçabilité dans le cadre du transport doivent répondre aux obligations prévues à l'annexe III du règlement (CE) n° 2092/91 modifié.

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, ou par asphyxie en milieu aquatique, enrichie en dioxyde de carbone.
- Les crevettes peuvent être tuées par une quelconque méthode non vulnérante, excluant la suffocation, la dessiccation à l'air libre, la lente élévation thermique, l'éviscération ou le décorticage en vif.

Les méthodes recommandées sont :

- La mise sous glace immédiate (qui a de plus le mérite d'une application précoce de la chaîne du froid),
- Le choc thermique immédiat (eau de cuisson égale ou supérieure à 100 °C),
- L'électrocution en milieu aquatique,

Au stade de l'abattage, les conditions suivantes s'appliquent :

- 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 d'animaux issus d'un mode d'élevage biologique réceptionnés sont identifiés et stockés dans des emplacements (ou zones) séparés, 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.).

L'utilisation de métabisulfite n'est pas autorisée.

Toutefois, pour les crevettes, pour éviter la mélanose des carapaces et dans l'attente d'une réglementation européenne harmonisée, l'emploi de métabisulfite de sodium (E 223) est admis dans la limite maximale de 75 mg par kg en produit cru et 50 mg par kg en produit cuit, uniquement dans la phase pêche / première congélation. L'emploi d'un deuxième bain de métabisulfite lors de la préparation n'est pas autorisé.

En cas d'absence de réglementation européenne, ce point devra être réexaminé au plus tard trois ans après la publication de l'avenant n° 7 au présent cahier des charges.

Le traitement est réalisé sur une plate-forme isolée et dans des conditions définies (concentration et durée du bain, fréquences de renouvellement, ...).

Les bains de métabisulfite doivent faire l'objet d'un traitement par lagunage et oxydation avant rejets dans l'environnement.

5.5 Transformation

En plus des règles de transformation des produits biologiques citées au chapitre 5 du CC REPAB F, la préparation des espèces aquacoles biologiques se fera dans le respect des chartes "truite qualité" et "qualité aquaculture de France".

ANNEXE P - 1

Liste des produits autorisés comme matières premières ou aliments simples et additifs à but nutritionnel susceptibles d'être utilisés dans l'alimentation des espèces aquacoles élevées selon le mode de production biologique

Cette annexe ne comprend que les produits spécifiques à l'alimentation des espèces aquatiques en complément de l'annexe II C (points 2 et 3 uniquement) et D du CC REPAB F.

PARTIE A - Matières premières ou aliments simples

1) Produits d'origine aquatique :

- Farines et huiles de poissons ainsi que les concentrés protéiques de poissons
- Farines de crustacés d'eau froide et de mollusques.
- Farine de polychètes
- Algues
- Extraits de carapaces de crustacés et de produits végétaux.

Ces produits ne doivent pas révéler de contamination par des polluants chimiques de synthèse et métaux lourds supérieure aux valeurs **conformes aux exigences réglementaires européennes "substances indésirables"**.

2) Sels minéraux

- Soufre fleur

3) Certains produits utilisés dans l'alimentation animale

- poudre de charbon de bois
- levures tuées
- concentrés protéiques de luzerne

4) Produit spécifique à l'aliment crevettes

- Cholestérol. Le cholestérol est utilisé dans les conditions suivantes :
 - Cholestérol purifié à 85% et issu de la graisse de laine de mouton.
 - Garanties à fournir : Elevages indemnes de « tremblante »

PARTIE B - Additifs autorisés par le règlement (CE) n° 1831/2003

A utiliser au maximum aux doses conseillées par l'INRA - IFREMER et dans le respect de la réglementation en vigueur.

B-1 Additifs à but nutritionnel

1.1 Vitamines :

- o Vitamines liposolubles : Vitamines K
- o Vitamines hydrosolubles : Vitamines B1 - Thiamine, Vitamine B2 - Riboflavine , Vitamine B6 - Pyridoxine, Vitamine B12, Vitamine PP - Nicotinamide, Vitamine C, Biotine, Acide folique, Acide pantothénique.
- o Vitamines et substances chimiques à effet analogue : Chlorure de choline , Inositol, Betaïne.

1.2. Oligo-éléments :

- o Iode : - iodure de potassium.

1.3. Acides aminés :

- o - Méthionine, - Lysine, - Thréonine, - Tryptophane, - Arginine, - Histidine.

B-2 Additifs zootechniques

2.1. Améliorateurs de digestibilité :

- Enzymes.

2.2. Stabilisateurs de la flore intestinale :

- micro-organismes et probiotiques autorisés par l'UE à l'exception des organismes génétiquement modifiés au sens de la loi 92-654 du 13 juillet 1992.

B-3 Additifs technologiques

3.1. Antioxygènes :

- E 306 - Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols (vitamine E),
- E 320 - BHA : butyhydroxyanisol,
- E 321 - BHT : butyhydroxytoluène à une dose maximale de 0,02% de la teneur en graisse de l'aliment,
- E 324 – Ethoxyquine.

L'apport total en antioxygènes (E 320, E 321, E 324, utilisés seuls ou en mélange) ne doit pas dépasser 150 mg / kg d'aliment complet. Cette limite n'inclut pas la vitamine E.

3.2. Emulsifiant, liants :

- E 322 Lécithine,
- E 470 Stéarate de calcium.

B-4 Additifs sensoriels

4.1. Colorants : Pigments naturels :

- Caroténoïdes : autorisés par la réglementation, à condition qu'ils soient d'origine naturelle,
- E 161 j : Astaxanthines (pour saumons et truites seulement),
- E 161 z : extraits de levures *Phaffia rhodozyma* (pour saumons et truites seulement).

ANNEXE P - 2

Produits et méthodes sanitaires autorisés en aquaculture, 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, eau chaude
- U.V.

Désinfection du matériel et de l'eau des bassins en présence des animaux :

- ozone (O₃)
- eau oxygénée (H₂O₂)

Désinfection des bassins, en dehors de la présence des animaux :

La chaux pour les étangs et les bassins en terre après à sec,

Désinfection du matériel et des structures d'écloserie, en dehors de la présence des animaux :

- **Le formol** (formaldéhyde en solution aqueuse ou sous forme gazeuse) n'est autorisé qu'en traitement des appareillages et circuits d'eau en écloserie et sur les matériels et annexes d'élevage (filets, épuisettes, bacs...).
- **L'eau de javel** (hypochlorite de sodium) aux doses préconisées en hygiène vétérinaire (12°), qui sera neutralisée après utilisation par de l'urée ou du thiosulfate de sodium
- **Le permanganate de potassium.**
- **L'acide peroxyacétique et peroxydes stabilisés**, uniquement en écloserie et en élevages larvaires.

Ces matériels sont rincés abondamment à l'eau claire avant toute utilisation. Les produits de désinfection ou de nettoyage ne seront jamais versés ou mis en contact direct avec le milieu aquatique d'élevage ou rejetés dans les milieux naturels. Les produits et effluents sont conservés en bacs clos et étanches après usage en vue de leur évacuation comme effluents toxiques par des sociétés spécialisées (obligations des bordereaux d'enlèvement et des factures) ou traitement par lagunage avec analyse amont et aval de la qualité de l'eau, ou traitement et neutralisation chimique complète avant rejet autorisé suivant la réglementation en vigueur.

Produits spécifiques aux bassins de crevettes (assainissement et équilibre du milieu), utilisables éventuellement en présence des animaux :

- **Probiotiques au sens de la définition UE** (Apport N/P/K pour stabilisation des phytoplanctons, dépollution des bassins),
- **Roténone** uniquement pendant l'assec hors de la présence des animaux (élimination des compétiteurs des crevettes),
- **Chaux vive, chaux éteinte, carbonate de calcium, dolomie**, (correcteur de PH et assainissement des fonds de bassin),
- **Hypochlorite de calcium (Ca O Cl)₂** (désinfection des flaques résiduelles avant remplissage des bassins).

ANNEXE P - 3**Annexe technique pour la production biologique des poissons d'étang****Espèces concernées : Carpes (*Cyprinus carpio*) 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.

- des étendues de végétation naturelle d'une largeur de 50 m doivent être maintenues autour des bassins et étangs à titre de tampon avec les zones terrestres extérieures non exploitées selon les règles de l'agriculture biologique.

- 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 - 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 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, dioxines, benzo(a)pyrène et somme des dioxines + PCB de type dioxine conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

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 les 2/3 de leur vie exprimée en jours dans le respect du présent cahier des charges.

La distribution d'aliment ne se réalise qu'à titre exceptionnel et sur une durée limitée pour compléter la production naturelle du milieu.

La part d'ingrédients végétaux doit être issue à 100% d'un mode de production biologique et représenter au minimum 40% des aliments complémentaires (ou apportés).

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'empeisonnement 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, en 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 - 4

Annexe technique, pour la production biologique de la filière des salmonidés en eau douce.

**Espèces concernées : Truite fario (*Salmo trutta fario*) - Truite arc en ciel (*Oncorhynchus mikiss*)-
Saumon de fontaine ou Omble commun (*Salvelinus fontinalis*)- Omble chevalier (*Salvelinus alpinus*)-
Cristivomer ou Omble d'Amérique (*Salvelinus namaycush*) – Huchon (*Hucho hucho*).**

1- Spécifications techniques concernant les reproducteurs

a - Origine

Sont considérés comme reproducteurs les poissons à partir de leur première ponte et qui sont destinés à la reproduction.

Ces derniers doivent avoir été élevés selon le mode de production biologique de référence (à partir de 30 grammes pendant la période dérogatoire).

Dans le cadre d'une conversion d'élevages géniteurs, et dans l'optique d'une vente, seront considérés comme poissons de l'agriculture biologique, les reproducteurs, mâles et femelles, ayant été conduits pendant les 2/3 de leur vie d'élevage selon le mode de production biologique.

Les producteurs doivent se fournir préférentiellement en œufs et gamètes auprès d'éleveurs inscrits dans une démarche biologique totale incluant des reproducteurs élevés selon le cahier des charges biologique.

En cas d'impossibilité (sanitaire, génétique,...), l'éleveur pourra se fournir dans une ferme en élevage conventionnel sous réserve de l'accord préalable de l'organisme certificateur.

b - Conditions d'élevage

Ces conditions concernent l'éleveur désireux de maintenir un cheptel permanent de reproducteurs.

- qualité de l'eau : identiques à celles du cahier des charges salmonidés existant.

- l'évacuation de l'eau issue des bassins de reproducteurs doit pouvoir se faire indépendamment du reste de l'exploitation lors de traitements spécifiques.

- le contrôle par photopériode est autorisé, toutefois pour le même lot de reproducteurs, l'intervalle entre deux pontes ne doit pas être inférieur à 8 mois.

Le protocole de décalage photopériodique ne doit pas dépasser 18 h d'éclairement / jour.

- densité d'élevage des reproducteurs : - Au maximum 35 kg / m³

c - Manipulation des reproducteurs - récupération des gamètes

- anesthésiant : seuls les produits anesthésiants inscrits en annexe II du règlement (CEE) n° 2377/90 sont autorisés.

- les dilueurs et activateurs de laitance sont autorisés.

d - Prophylaxie et soins

Un traitement allopathique est autorisé annuellement

e - commercialisation des reproducteurs

Les géniteurs ne peuvent être commercialisés sous forme entière ou de filets en période de signes extérieurs de maturation sexuelle, pendant et après la reproduction. L'absence de signes de maturation doit être conforme aux exigences de la charte interprofessionnelle « truite qualité ».

2 - Spécifications techniques concernant l'écloserie

Les exigences du référentiel REFACA garantissant la diversité génétique lors de la sélection et diffusion des reproducteurs, s'appliquent.

a - Origine

Les œufs doivent être issus d'un élevage respectant le cahier des charges REPAB F.

Ils ne peuvent pas provenir d'une fécondation réalisée avec des néo-mâles, mais peuvent être fécondés avec de la tance de poissons standards non issus de la production biologique, afin de garantir la diversité génétique indispensable.

b - Conditions d'élevage

Densité : le taux de charge doit permettre un bon développement des poissons et respecter leurs besoins physiologiques et comportementaux.

Qualité de l'eau : identique à celle exigée en élevage de grossissement. Le débit d'eau doit permettre un apport suffisant en oxygène.

Les eaux de forage sont autorisées.

c - Prophylaxie et soins

- la désinfection des œufs aux iodophores est autorisée.

Il conviendra de neutraliser ces bains avec du thiosulfate de sodium avant le rejet en milieu naturel.

- L'utilisation du peroxyde d'hydrogène est autorisée en bains quotidiens pour le traitement et la prévention des mycoses.

- autres produits autorisés pour des traitements non journaliers : sel (chlorure de sodium) et chloramine T (Sodium de Tosylchloramide).

L'écloserie peut être équipée de lampes UV.

3 - Spécifications techniques concernant l'alevinage

Ce chapitre intègre les poissons dès la sortie de l'œuf et jusqu'à un poids unitaire de 30 g.

a - conditions d'élevage

- densité :

- 20 kg / m³ au maximum pour les poissons de moins de 5 g.
- 25 kg / m³ au maximum pour les poissons > à 5 g jusqu' à 15 g.
- 30 kg / m³ au maximum pour les poissons > 15 g jusqu' à 30 g.

- débit :

- se référer au point 4 de la présente annexe. A défaut, la concentration en oxygène dissous doit rester au minimum supérieure à 6 mg/l en sortie de bassin.

b - prophylaxie et soins

- Durant la phase d'alevinage, l'éleveur pourra utiliser en préventif les produits anti-parasitaires et antibactériens externes à hauteur d'un bain hebdomadaire au maximum ; à savoir, la chloramine T (Sodium de Tosylchloramide), le sel et le peroxyde d'hydrogène.

- L'éleveur pourra pratiquer sur ordonnance vétérinaire un traitement curatif avec des antibiotiques pendant la période d'alevinage, en cas de besoin d'un second traitement, celui-ci pourra être réalisé en substitution d'un des traitements autorisés en phase de croissance conformément au cahier des charges général.

- La vaccination par injection, balnéation ou alimentation est autorisée.

c – nourrissage

Dans l'attente du développement de la filière des poissons bio, compte tenu de l'impossibilité d'obtenir un aliment d'alevinage conforme au CC REPAB F, le nourrissage en aliment conventionnel, garanti sans OGM selon la réglementation en vigueur est autorisé pour les poissons inférieurs à 5 grammes.

4 - Spécifications techniques des installations d'élevage de grossissement :

- 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 en aquaculture 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 ou la distance entre un bassin de production biologique d'un bassin non consacré au mode d'élevage biologique doit garantir l'absence de transfert d'eau du site en mode de production conventionnel vers le site en mode de production biologique. Cette distance sera déterminée en fonction des données courantologiques lors de l'habilitation du site ne mode de production biologique.

- 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 :

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 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 , dioxines, benzo(a)pyrène et somme des dioxines + PCB de type dioxine conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

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.

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

5 - Critères pour la production (grossissement) :

Pour pouvoir entrer en élevage biologique, les juvéniles doivent provenir d'écloserie répondant aux spécifications techniques de cette annexe 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.

La part d'ingrédients végétaux doit être issue à 100% d'un mode de production biologique et représentée au minimum 30 % des aliments complémentaires (ou apportés).

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

- soit passer les 2/3 de leur vie exprimés en degrés / jour dans le respect du présent cahier des charges,
- soit les juvéniles doivent peser au maximum 30 grammes lors du transfert sur le site de production biologique (grossissement).

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 - 5

Annexe technique pour le mode de production biologique de la filière salmonidés en eau de mer

Espèces concernées : Saumon (*Salmo salar*), Truite fario (*Salmo trutta fario*), Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mikiss*).

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, conformément à la réglementation en vigueur.

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).

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, dioxines, benzo(a)pyrène et somme des dioxines + PCB de type dioxine conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

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.

Un élevage de poissons biologiques en mer doit être éloigné d'autres élevages non biologiques, en tenant compte des courants, à une distance indicative de 5 km ou une distance qui garantisse l'absence d'échange d'eau entre l'eau du site en mode de production conventionnel vers le site en mode de production biologique. Cette distance sera déterminée en fonction des données courantologiques lors de l'habilitation du site en mode de production biologique.

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.

La part d'ingrédients végétaux doit être issue à 100% d'un mode de production biologique et représenter au minimum 30 % des aliments complémentaires (ou apportés).

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

ANNEXE P - 6

Annexe technique pour le mode de production biologique des espèces :

Bar commun (ou "loup", Dicentrarchus labrax)

Daurade (Sparus aurata)

Maigre commun (Argyrosomus regius)

Turbot (Psetta maxima)

Gadidés : cabillaud (Gadus morhua).

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, conformément à la réglementation en vigueur.

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).

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, dioxines, benzo(a)pyrène et somme des dioxines + PCB de type dioxine conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

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.

Un élevage de poissons biologiques en mer doit être éloigné d'autres élevages non biologiques, en tenant compte des courants, à une distance indicative de 5 km ou une distance pouvant garantir l'absence d'échange d'eau entre l'eau du site en mode de production conventionnel vers le site en mode de production biologique. Cette distance sera déterminée en fonction des données courantologiques lors de l'habilitation du site en mode de production biologique.

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

Le temps moyen de renouvellement de l'eau est fixé à 5 renouvellements 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.

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

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

- passer 2/3 de leur vie exprimée en jours dans le respect du présent cahier des charges,
- Les juvéniles doivent peser au maximum 50 grammes lors du transfert sur le site de production biologique

La part d'ingrédients végétaux doit être issue à 100% d'un mode de production biologique et représentée au minimum **30%** des aliments complémentaires (ou apportés).

Normes techniques des installations d'élevage en mer:

- o densité maximum d'élevage :
 - en mer : 25 kg / m³.
 - en zone terrestre : 35 kg / m³
- o 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 P – 7**Annexe technique, pour la production biologique des espèces
crevettes pénéides et macrobrachium**

L'élevage de crevettes selon le mode de production biologique se fait exclusivement dans un système de production extensif ou semi intensif, selon les définitions suivantes :

- **"productions extensives avec une faible densité animale"** : des post-larves mises en grossissement dans les bassins en terre et gérées suivant l'écologie du système aquatique. Les crevettes s'alimentent à partir de la nourriture naturelle des bassins d'élevage et également d'apports complémentaires modérés de nourriture, fabriqués à partir de sources locales.

- **"productions semi intensives avec un contrôle des paramètres d'élevage (eau, oxygène, température, eutrophisation, ...)"** : ce qui permet de gérer une densité supérieure de crevettes avec des apports de nourriture complémentaire plus importants. A ce stade, les post-larves mises en grossissement proviennent soit des captures dans le milieu naturel, soit des écloséries spécialisées où la maîtrise du cycle larvaire est acquise. Densité inférieure ou égale à 22/m² en grossissement, avec une biomasse maximale générée par unité de surface de 5000 kg/ha/an. La biomasse instantanée maximum est de 240 g/m², aussi bien en pré-grossissement qu'en grossissement.

Écloserie :

Les crevettes à destination des élevages biologiques doivent être élevées en respectant les règles suivantes :

- ⇒ L'utilisation d'eau de mer artificielle, reconstituée ou stockée pendant plus d'une semaine est interdite. L'utilisation de circuit fermé en maturation, élevage larvaire ou nurserie est autorisée.
- ⇒ En cas de prélèvement de géniteurs sauvages, les animaux ne peuvent être introduits en éclosérie qu'après une période de deux cycles de quarantaine afin d'éviter toutes contaminations selon les modalités suivantes :

Durant le premier cycle de quarantaine, une analyse au minimum de tous les agents pathogènes connus et inscrits sur la liste des maladies à déclaration obligatoire de l'OIE (Office International des Epizooties) sera effectuée selon les méthodes officielles sur chaque géniteur sauvage, et l'élimination des géniteurs porteurs sera assurée.

Au cours la seconde quarantaine réalisée sur le cycle de développement complet de l'animal, un suivi complet de l'état sanitaire par des analyses anatomopathologiques et de biologie moléculaire d'une partie représentative de la population sous quarantaine doit être effectué, pour permettre la détection et l'élimination d'agents pathogènes émergents.

- ⇒ Epédonculation : cette pratique est admise sans emploi parallèle d'hormones, devra être abandonnée dès qu'une alternative technique, plus respectueuse du bien-être animal, se présentera aux opérateurs.
- ⇒ Durant la phase d'éclosérie, seul un traitement² allopathique de synthèse est admis à titre curatif en élevage larvaire, (sous forme de médicament ou d'aliment médicamenteux).
Dans ce cas, l'éleveur de larves informe l'éleveur de crevettes de ce traitement sur le bon de livraison et la facture.
- ⇒ Les produits sanitaires autorisés dans la désinfection des installations d'élevage sont ceux prévus à l'annexe P - 2.
- ⇒ Densité maximale : 250 larves/litre.
- ⇒ Alimentation en éclosérie :

² Définition du traitement au chapitre 1 point b) du CC REPAB F.

Les aliments sont composés conformément aux dispositions du chapitre 3. La partie d'origine végétale doit être en totalité issue du mode de production biologique. Par dérogation, la part de végétaux dans l'aliment des post larves peut être de 10% minimum de PL 20 à PL 50. A partir de PL 50, la part des végétaux doit être de **30%** au minimum.

Grossissement

Assec : vide sanitaire et fertilisation

Un temps minimal d'assec de 15 jours pleins consécutifs est obligatoire entre chaque lot pour briser les cycles parasitaires et assurer l'oxydation des matières organiques sédimentées.

Des travaux du sol en assec sont possibles sur les fonds avec possibilités de fumure, de fertilisation et de chaulage selon les produits autorisés en Agriculture Biologique et compatibles avec un milieu aquatique.

Les produits utilisables pour le nettoyage et la désinfection des bassins et du matériel sont énumérés à l'annexe P – 2

Densité

La mise en production est d'au maximum de 22 post larves par m². La biomasse instantanée pendant la durée du cycle ne peut excéder 240 g/m².

Exigences environnementales

Les élevages ne peuvent être implantés qu'en zones agricoles ou aquacoles, hors toutes zones naturelles humides (définition UNESCO-MAB), à l'exception des élevages localisés dans des zones de marais traditionnellement dédiées à l'élevage de poissons ou de coquillages ou de marais salants.

L'implantation d'un nouvel élevage :

- Nécessite une étude d'impact environnemental (type étude UE ou OCDE),
- Ne doit pas modifier l'écosystème en place,
- Les surfaces ayant subies d'éventuelles dégradations doivent faire l'objet de compensations écologiques,
- Les mangroves présentes avant implantation ne doivent pas être détruites au-delà de 2 % de leurs surfaces.

Conversion d'un élevage existant

- Les mangroves ne doivent pas avoir été détruites au-delà de 10 % de leurs surfaces.
- Si aucune étude d'impact environnemental (type étude UE ou OCDE) n'a été réalisée avant la construction, elle doit être réalisée avant la conversion.
- Les surfaces ayant subies d'éventuelles dégradations doivent avoir fait l'objet de compensations écologiques avant d'entamer la démarche de conversion à l'agriculture biologique.

Une distance de sécurité définie par l'étude d'impact (courantologie, risque de mélange des eaux, ...) entre deux sites de production de crevettes, l'un en conduite biologique l'autre pas, doit être respectée de façon à éviter toute contamination des crevettes et du milieu d'élevage.

Lorsque l'étude d'impact préalable réalisée montre un possible mélange des rejets d'une ferme non conforme au mode de production biologique avec les eaux d'alimentation de la ferme en agriculture biologique, une distance minimale de 5 km « hydrauliques » devra être respectée entre le site des rejets de la ferme non conforme et la prise d'eau de la ferme en agriculture biologique.

Type de bassins

Les fonds de bassins devront être exclusivement naturels. Les fonds de bassins artificiels (béton, métal, plastiques, carrelages...) sont autorisés pour les petites unités de moins de 1000 m² pour le pré grossissement et pour les annexes d'exploitation (pêcheries...). Dans ces derniers cas, la surface du fond couverte par les matériaux naturels minéraux et/ou organiques doit représenter au moins 90 % de la surface totale des bassins.

Les bassins d'élevage sont entièrement vidangeables par gravité pour permettre la gestion des assecs et des espèces élevées (capture totale).

Qualité de l'eau/ Renouveaulement

La qualité de l'eau entrant dans une ferme aquacole biologique est essentielle. Celle-ci doit être de bonne qualité, exempte de pollution agricole, domestique ou industrielle et apte à la production envisagée (bonne oxygénation, absence de pathogène, absence de polluant chimique, ...). Des analyses éventuelles de l'eau seront réalisées en fonction des risques de contamination identifiés lors de l'étude d'impact.

Les valeurs limites acceptables des paramètres physico-chimiques et biologiques **dans l'eau sortant des bassins** devront être définies par l'étude d'impact environnemental (type étude UE ou OCDE) réalisée avant certification.

Le suivi de la qualité de l'eau est effectué pour chaque bassin sur une base quotidienne avec au minimum mesure de la transparence de l'eau, température, pH, oxygène dissous.

Comme les crevettes Pénéides sont des animaux aquatiques euryhalins (qui supportent une large plage de salinité jusqu'à plusieurs dizaines de gramme de salinité totale par litre), les salinités du milieu d'élevage sont laissées à la libre appréciation des éleveurs. Toutefois les élevages en eau douce, d'une durée de plus d'une semaine ne sont pas autorisés.

Le renouvellement moyen journalier du volume d'eau d'élevage doit être calculé sur l'ensemble du cycle de production et ne doit pas dépasser 15 %

Alimentation

Pour les crevettes, la nourriture naturelle des bassins doit être privilégiée. La nourriture complémentaire, apportée en plus, doit être adaptée à l'espèce considérée. Elle peut être distribuée sur toute la surface du bassin ou apportée dans des zones spécifiques d'apport qui font l'objet d'un nettoyage régulier pour éviter les fermentations et la dégradation de la qualité de l'eau.

Chaque éleveur devra mettre à disposition de l'OC un relevé des FCR³ de l'élevage afin de rendre compte des performances et expliquer des FCR supérieurs à 2,5.

La part d'ingrédients végétaux doit être issue à 100% d'un mode de production biologique et représenter, dans le total de l'aliment complémentaire, au minimum de **30%**, à partir du stade PL 50.

L'administration d'oligo-éléments, d'additifs doit être conforme aux valeurs figurant dans la bibliographie suivante : IFREMER (1999), Akiyama (1992) ou Devresse (1996).

Quantités produites

La quantité totale de crevettes produite ne doit pas être supérieure à 5 tonnes par hectare et par an.

Dans le cas de l'élevage de crevette localisés dans des zones de marais traditionnellement dédiées à l'élevage de poissons ou de coquillages ou de marais salants, les conditions spécifiques suivantes s'appliquent :

- la densité des crevettes est inférieure ou égale à 10/m² en grossissement. Si l'élevage commence par une phase de pré-grossissement, la densité maximale sera de 60 post larves par m². Ce pré-grossissement sera réalisé jusqu'à un poids moyen des crevettes de 2 g maximum. Ces crevettes juvéniles seront ensuite transférées dans des bassins de grossissement.

- le fond des bassins est exclusivement naturel. Les fonds de bassins artificiels (béton, métal, plastiques, carrelages,...) sont autorisés pour les petites unités de moins de 1000 m² pour le pré grossissement et pour les annexes d'exploitation (zones de préparation à l'expédition : jeûne des crevettes, bassins de refroidissement avant emballage).

³ F C R = food conversion ratio ou F.C.N. = facteur de conversion de la nourriture.

- le suivi de la qualité de l'eau est effectué pour chaque périmètre d'élevage sur une base hebdomadaire avec au minimum mesure de la température et oxygène dissous. Les renouvellements d'eau se font en fonction de la marée.
- la nourriture naturelle des bassins est privilégiée. La nourriture complémentaire doit être adaptée aux crevettes et ne doit pas être distribuée au-delà de 2,5 g/m²/jour.
- que la quantité totale de crevettes produite ne soit pas supérieure à 1 tonne par hectare et par bassin

Avant la récolte, l'opérateur doit faire pratiquer sur un échantillonnage approprié de crustacés ^(*) (herbivores et prédateurs) des analyses des muscles dorsaux en ce qui concerne les teneurs en métaux lourds conformément au règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

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.

^(*) norme d'échantillonnage du JOCE du 16/6/1993 n° L144 pages 23-24.

A- 4 : ANNEXE ∞.

L'annexe ∞ est remplacée par :

"ANNEXE ∞

Cette annexe est conforme à l'annexe VI du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié en ce qui concerne les ingrédients pour la préparation des denrées d'origine végétale. Pour les denrées d'origine animale, elle est d'application dans l'attente de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 780/2006 (1^{er} décembre 2007). Pour les denrées d'origine aquacole, elle est d'application dans l'attente d'une extension de la réglementation européenne aux ingrédients pour la préparation des denrées d'origine aquacole.

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 § 3 point c) ET A L'ARTICLE 5^{bis} point d) DU REGLEMENT (CEE) n°2092/91

A1. Additifs alimentaires, y compris les supports

	Dénomination	Conditions spécifiques (**)					Espèces aquacoles
		Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo-produits	Miel & produits de la ruche	
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 223	Métabisulfite de Sodium						Crevettes: X usage limité lors de la 1 ^{er} congélation après la pêche. Dans une limite de 75mg/ kg en produits cru et de 50 mg /kg en produit cuit
ou	ou						
E 224	disulfite de potassium :						
E 250	Nitrite de sodium		X				
E 252	Salpêtre (nitrate de potassium)		X				
E 270	Acide lactique	X	X				X
E 290	Dioxyde de carbone	X	X	X	X	X	
E 296	Acide malique	X					
E 300	Acide ascorbique	X	X				X
E 301	Ascorbate de sodium		X				
E 306	Extrait riche en tocophérol	X	X	X	X	X	X
		Anti-oxydant dans les graisses et les huiles					
E 322	Lécithines	X		X			
E 330	Acide citrique	x			X		X
E 333	Citrates de calcium	X					
E 334	Acide tartrique (L(+)-)	X	X				X

Dénomination		Conditions spécifiques (**)					Espèces aquacoles
		Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo-produits	Miel & produits de la ruche	
E 335	Tartrate de sodium	X					
E 336	Tartrate de potassium	X					
E 341(i)	Phosphate monocalcique	X Poudre à lever pour farine fermentante					
E 400	Acide alginique	X	X(1)				X
E 401	Alginate de sodium	X	X(1)	X			X
E 402	Alginate de potassium	X	X(1)	X			X
E 406	Agar-agar	x	X	X			X
E 407	Carraghénane	X		X			X
E 410	Farine de graines de caroube	X	X(1)	X			X
E 412	Farine de graines de guar	X	X(1)	X			X
E 413	Gomme adragante	X		X			X
E 414	Gomme arabique	X		X			X
E 415	Gomme xanthane	X					X
E 416	Gomme karaya	X					X
E 422	Glycérol	X	Extraits Végétaux				
E 440(i)	Pectines	X		X			X
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras			X			
E 500	Carbonates de sodium	X					X uniquement pour produits destinés aux régimes hyposodés en lieu et place du chlorure de sodium
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	X Traitement de surface de Laugengebäck					
E 551	Dioxyde de silicium	X Antiagglomérant pour fines herbes et épices					
E 553 b	Talc		X			X	
E 586 4	Hexylrésorcinol						X (CREVETTES)
E 938	Argon	X	X	X	X	X	X
E 941	Azote	X	X	X	X	X	X
E 942	Protoxyde d'azote N2O			X			
E 948	Oxygène	X	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 ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE, VISÉS À L'ARTICLE 5 § 3 point d) DU RÈGLEMENT (CEE) N° 2092/91.

Dénomination	Conditions spécifiques (*)					
	Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo-produits	Miel & produits de la ruche	Espèces aquacoles
Eau	X	X	X	X	X	X
Chlorure de calcium	X					X
	Agent de coagulation					
Carbonate de calcium	X					X
Hydroxyde de calcium	X					X
Sulfate de calcium	X					X
	Agent de coagulation					
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X					X
	Agent de coagulation					
Carbonate de potassium	X					X
	Séchage du raisin					
Carbonate de sodium	X					
	Production de sucre					
Acide citrique	X					X
	Production d'huile et hydrolyse de l'amidon					

Dénomination	Conditions spécifiques (*)					
	Végétaux	Produits carnés	Produits laitiers	Ovo-produits	Miel & produits de la ruche	Espèces aquacoles
Hydroxyde de sodium	X Production de sucre ; Production d'huile de colza (<i>Brassica spp</i>)					
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	X
Azote	X	X	X	X	X	X
Oxygène		X	X	X	X	
Argon		X	X	X	X	
Éthanol	X Solvant				X (Solvant pour la propolis)	X
Acide tannique	X Auxiliaire de filtration					
Ovalbumine	X					X
Caséine	X					X
Gélatine	X					
Ichtyocolle	X					X
Huiles végétales	X (Agent de graissage, lubrifiant ou agent antimousse)	X	X	X	X	X
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X					
Charbon activé	X					
Talc	X					X
Bentonite	X				X ¹⁾	
Kaolin	X				X (propolis) ¹⁾	
Terre à diatomées	X					
Perlite	X					
Coques de noisettes	X					
Farine de riz	X					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 § 4 DU RÈGLEMENT (CEE) N° 2092/191

modifiée en dernier lieu par le règlement n°2020/2000 du 25 septembre 2000 (JOCE n° L 241 du 26.09.2000, p. 39)

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

Poivre d'Amérique	<i>Schinus molle L.</i>
Graines de raifort	<i>Armoracia rusticana</i>
Petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
Safran bâtard	<i>Carthamus tinctorius</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.

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 :

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 :

Protéine de pois *Pisum spp.*
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

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

Gélatine de poissons ()**

Lactosérum déshydraté "herasuola"
Boyaux"

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

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