

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Ecocert Canada

Version 2009



71, rue St-Onésime, Lévis (Québec) Canada G6V 5Z4
Tél : 418-838-6941 Fax : 418-838-9823 Courriel: info@ecocertcanada.com

La présente édition a été révisée en janvier 2009. L'édition la plus récente prévaut.

Ecocert Canada est une marque de commerce déposée, propriété de « 9072-3636 Québec inc ». Les bureaux de l'entreprise sont situés au:

71, rue St-Onésime, Lévis (Québec) Canada G6V 5Z4

Tél : 418-838-6941 Fax : 418-838-9823 Courriel: info@ecocertcanada.com



Nous vous invitons à visiter notre site Internet à l'adresse suivante :

<http://www.ecocertcanada.com>

Vous trouverez, entre autre, sur ce site :

- des nouveautés;
- les changements de dernières heures sur le bio;
- des liens utiles;
- comment nous contacter en ligne sur le Web;
- la mise à jour des normes et autres documents;
- et beaucoup d'autres choses...

Ce document est la propriété de Ecocert Canada, toute reproduction partielle ou entière de ce document doit être dûment autorisée par l'organisme de certification Ecocert Canada.

Dans ce document, la forme masculine désigne, lorsqu'il y a lieu, aussi bien les femmes que les hommes. L'emploi du masculin a pour but de faciliter la lecture du texte.

Dessin en première page de Claudine Gravel Miguel.

Veillez noter que depuis le 1^{er} janvier 2008, le Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec (CAAQ) a été fusionné au Conseil des Appellations Réservées et des Termes Valorisants (CARTV). Le CAAQ porte désormais le nom de CARTV.

Table des matières

SECTION 1	PRÉAMBULE	4
	TABLEAU DES ARTICLES DE NORMES PAR CATÉGORIE D'ACTIVITÉS	6
SECTION 2	CHAMP D'APPLICATION	8
SECTION 3	NORMES DE RÉFÉRENCE DU QUÉBEC	9
1.	OBLIGATIONS REQUISES POUR UTILISER L'APPELLATION BIOLOGIQUE	9
2.	INTERDICTIONS S'APPLIQUANT À LA TRANSGENÈSE ET AUX PRODUITS ISSUS DU GÉNIE GÉNÉTIQUE (OGM)	14
3.	PÉRIODE DE CONVERSION MENANT À LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE	14
4.	PLAN DE PRODUCTION OU DE PRÉPARATION BIOLOGIQUE	17
9.	ÉTIQUETAGE, PUBLICITÉ, MATÉRIEL DE PRÉSENTATION ET DOCUMENTS COMMERCIAUX	23
10.	ENTREPOSAGE, CONSERVATION, TRANSPORT ET MANUTENTION	27
11.	CRITÈRES D'INCLUSION SUR LA LISTE D'INTRANTS ACCEPTABLES	29
ANNEXE 1	GLOSSAIRE DES TERMES	32
ANNEXE 2	LES RÉFÉRENCES ET CONSIGNES PARTICULIÈRES	39

NOTE

Les modifications apportées à la norme (surlignées dans le texte) sont en vigueur depuis janvier 2009.

Section 1 Préambule

Le document suivant ainsi que les différents cahiers «RABAC, RABAN, RABVE, RABTD» regroupent les normes biologiques de référence, selon les productions visées. Il s'agit des exigences de certification des produits devant porter l'appellation biologique et ce, quel que soit l'organisme qui est responsable de la certification.

L'agriculture biologique est un système de production qui repose sur des normes spécifiques et précises de production dont l'objectif est de réaliser les agrosystèmes les meilleurs possibles, qui demeureront durables sur le plan social, écologique et économique. C'est un système de gestion de la production qui est conçu pour favoriser la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. Elle encourage l'entreprise agricole à gérer ses ressources de façon cyclique et à maintenir la fertilité des sols à long terme et à en accroître l'activité biologique en augmentant le taux de matière organique dans le sol. Elle vise donc à restreindre les apports de l'extérieur, et à éviter l'emploi d'engrais et les pesticides chimiques. Les méthodes de production biologique ne suffisent toutefois pas à assurer l'absence totale de contaminants chimiques provenant de la pollution générale de l'environnement dans les produits agricoles. Il est en effet reconnu qu'une entreprise ne peut, en toutes circonstances, éviter la pollution provenant de l'air, du sol, de l'eau et d'autres sources. Les polluants qui pénètrent dans le sol, comme les hydrocarbures chlorés et certains métaux lourds, ne peuvent être éliminés avec les méthodes d'exploitation biologiques. Cependant, l'application d'un mode de production biologique réduit fortement le potentiel de contamination par des résidus de pesticides, les autres produits chimiques agricoles et les médicaments vétérinaires. Elle concourt de plus à une moindre pollution environnementale, notamment de la ressource en eau par le ruissellement et l'absorption par les sols.

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

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

Les normes présentées dans le présent cahier doivent être considérées comme étant les seules exigences auxquelles les exploitants doivent absolument se conformer pour obtenir et conserver la certification biologique de leurs produits sur le territoire du Québec. Le consommateur est alors assuré de l'authenticité du produit. La crédibilité de l'appellation se trouve ainsi protégée.

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

Initialement, l'agriculture biologique visait à favoriser un contact étroit entre les producteurs et les consommateurs. La hausse de la demande, l'importance accrue des investissements dans la production et l'accroissement de la distance entre les producteurs et les consommateurs, ont motivé le milieu de l'agriculture biologique à mettre au point des outils de contrôle externes et de certification. La certification procure une reconnaissance officielle aux produits issus de l'agriculture biologique. Les règles régissant la certification d'une entreprise sont fondées principalement sur la présentation annuelle à l'organisme de certification d'une description de l'exploitation agricole et des techniques de production utilisées ou, le cas échéant, de la description d'un établissement engagé dans la

préparation d'aliments. Ce document est préparé par l'entreprise postulante selon les exigences de l'organisme de certification ou de son représentant.

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

À l'exception d'un faible volume de production qui est vendu directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits biologiques sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce.

En vertu de la *Loi sur les appellations réservées* (Loi A20.02), la reconnaissance de l'appellation biologique implique que tous les points où l'intégrité biologique d'un produit risque d'être compromise doivent faire l'objet d'un contrôle. Jusqu'à maintenant, la certification a visé en priorité les étapes de la production agricole et de la transformation des produits biologiques, tout en sachant que l'intégrité des produits biologiques pouvait être compromise aux autres étapes de la distribution et du détail. C'est pourquoi les opérations de conditionnement impliquant une modification de l'étiquetage des aliments biologiques, effectuées dans cette dernière catégorie d'entreprises doivent faire l'objet d'une certification. De plus, il est essentiel de consacrer des efforts à la sensibilisation des responsables des achats de ce secteur. Même si on devrait s'attendre à ce que, dans le meilleur cas, toutes ces entreprises, titulaires d'un certificat de conformité biologique ne commercialisent que des produits biologiques, force est de reconnaître que certaines d'entre elles doivent aussi offrir des produits non biologiques pour des raisons évidentes de rentabilité.

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

TABLEAU DES ARTICLES DE NORMES PAR CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

SECTEURS D'ACTIVITÉ	NORMES VISÉES	RÉFÉRENCE
TOUS LES SECTEURS	Produits devant faire l'objet d'une certification biologique	<u>1.1</u>
	Interdictions s'appliquant à la transgénèse et aux produits issus du génie génétique (OGM)	<u>2.</u>
PRODUCTIONS VÉGÉTALES DIVERSES	Période de transition relative à la production végétale	<u>3.1</u>
	Plan de production végétale biologique	<u>4.1</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Productions végétales	<u>Section 5.</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.4; 9.6</u>
RÉCOLTES DES VÉGÉTAUX EN MILIEUX SAUVAGES (indigènes)	Période de transition relative à la production végétale	<u>3.1</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Produits sauvages et naturels	<u>5.10</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.4; 9.6</u>
CULTURES EN SERRE	Plan de production végétale biologique	<u>4.1</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Cultures en serre	<u>5.11</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.4; 9.6</u>
CULTURE CHAMPIGNONNIÈRE	Plan de production végétale biologique	<u>4.1</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Culture des champignons	<u>5.12</u>
	Étiquetage	<u>9.1; 9.2; 9.4; 9.6</u>
PRODUCTION ANIMALE	Période de transition relative à la production animale	<u>3.2</u>
	Plan de production animale biologique	<u>4.2</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Productions animales	<u>Section 6.</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.6</u>
APICULTURE	Période de transition relative à la production animale	<u>3.2</u>
	Plan de production animale biologique	<u>4.2</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Apiculture	<u>6.8</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.3; 9.6</u>
AQUACULTURE	Période de transition relative à la production animale	<u>3.2</u>

Cahier des normes générales en agriculture biologique

	Plan de production animale biologique	<u>4.2</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Aquaculture	<u>6.14</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.6</u>
ACÉRICULTURE	Période de transition relative à l'acériculture	<u>3.3</u>
	Plan de préparation biologique	<u>4.3</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Productions acéricoles	<u>Section 7.</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.3; 9.6</u>
TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT	Plan de préparation biologique	<u>4.3</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Préparation des aliments	<u>Section 8</u>
	Étiquetage et publicité	<u>9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.6</u>
VENTE AU DÉTAIL DE PRODUITS DONT LES ÉTIQUETTES ONT ÉTÉ MODIFIÉES POUR ÊTRE COMMERCIALISÉS SOUS LA MARQUE DU DÉTAILLANT	Entreprises assujetties à l'obligation de faire certifier leurs produits	<u>1.5; 1.5.2; 1.5.3</u>
	Plan de préparation biologique	<u>4; 4.3</u>
	Tenue de registres et de dossiers	<u>4.4</u>
	Généralités	<u>8.1</u>
	Locaux et équipements	<u>8.2</u>
	Procédés de transformation	<u>8.3</u>
	Lutte antiparasitaire	<u>8.4</u>
	Matériaux d'emballage	<u>8.5</u>
	Formation du personnel	<u>8.6</u>
	Étiquetage	<u>9.1; 9.2; 9.3; 9.4</u>
	Entreposage, conservation, transport, manutention	<u>10</u>
VENTE AU DÉTAIL DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS	Entreprises exemptées de l'obligation de faire certifier leurs produits	<u>1.6.1</u>
RESTAURATION	Entreprises exemptées de l'obligation de faire certifier leurs produits	<u>1.6.2</u>

Section 2 CHAMP D'APPLICATION

Produits d'appellation biologique inclus dans le champ de contrôle du CARTV

Les présentes normes s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant au mode de production biologique :

- a. Produits contribuant au système de production :
 - Intrants manufacturés;
 - Services divers (emballage, étiquetage, abattage, transport et entretien paysager).
- b. Produits agricoles et alimentaires :
 - Produits végétaux (culture en serres et pépinières incluses);
 - Produits de récoltes végétales sauvages;
 - Produits d'origine animale (animaux et produits dérivés);
 - Produits de l'apiculture;
 - Produits de l'acériculture;
 - Produits préparés, issus de la transformation et du conditionnement d'ingrédients biologiques (incluant en plus des aliments, les suppléments alimentaires).
- c. Produits de nature ni agricole ni alimentaire mais contenant des ingrédients biologiques :
 - Ingrédients contenus dans les produits cosmétiques et de soins personnels.

Les produits de l'aquaculture, les produits servis dans les établissements de restauration de même que les terrains aménagés à des fins d'usage spécialisé sont des catégories de produits agricoles et alimentaires qui font partie du champ de contrôle du CARTV, mais ne sont pas normées pour l'instant. Ces catégories feront éventuellement l'objet d'exigences qui seront ajoutées aux normes biologiques de référence du CARTV.

Produits exclus du champ de contrôle du CARTV

Les normes incluses dans ce document ne s'appliquent aucunement aux produits suivants qui sont exclus du champ de contrôle du CARTV.

- a. Produits agricoles et alimentaires suivants :
 - Gibier terrestre sauvage;
 - Produits maritimes (poissons sauvages et algues);
 - Foresterie biologique.
- b. Produits de nature ni agricole ni alimentaire mais contenant des ingrédients biologiques comme :
 - Produits manufacturés composés d'ingrédients issus de l'agriculture bio (ex. : chandelles, oreillers, etc.);
 - Produits constitués de fibres végétales transformées (ex. : draps, vêtements, serviettes, etc.);
 - Produits issus de la foresterie bio (ex. : papiers fins, etc.).

Section 3 Normes de référence du Québec

Introduction

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

1. Obligations requises pour utiliser l'appellation biologique

En 1996, le Gouvernement du Québec a adopté la Loi sur les appellations réservées (Chap. A 20.02). Cette législation vise à encadrer la reconnaissance d'appellations qui sont attribuées à des produits agricoles et alimentaires à titre d'attestation de leur mode de production, de leur région de production et de leur spécificité. L'article 21 de cette loi stipule que : " nul ne peut utiliser dans la publicité, l'étiquetage, la présentation de tout produit ou dans les documents commerciaux qui s'y rapportent, une appellation réservée pour des produits qui ne sont pas certifiés par un organisme accrédité ". Depuis le 1er février 2000, l'appellation " biologique " est réservée au Québec. Cette contrainte juridique s'applique aux produits agricoles et alimentaires tangibles issus d'un mode de production biologique appartenant à une des catégories incluses dans les normes biologiques de référence. Ceux-ci doivent faire l'objet de certification par un organisme accrédité pour être légalement vendus, sur le territoire du Québec, avec l'appellation biologique.

1.1 Produits devant faire l'objet d'une certification biologique

- 1.1.1 Tous les produits tangibles issus de l'agriculture biologique et faisant partie du champ d'application des présentes normes du CARTV doivent faire l'objet d'une certification conduisant à la délivrance d'un certificat de conformité par un certificateur accrédité. Le certificat doit être attribué à l'exploitant responsable des opérations de production ou de préparation, selon le cas. Tous les produits renfermant des ingrédients biologiques dans une proportion d'au moins 70% (en excluant l'eau et le sel) doivent être certifiés.
- 1.1.2 L'eau potable (H₂O) et le sel (NaCl) ne font pas partie des produits certifiables dans la mesure où leur composition moléculaire correspond pour l'essentiel à la nature de ces substances.

1.2 Produits devant être vérifiés par un certificateur accrédité

- 1.2.1 Les produits alimentaires contenant moins de 70% d'ingrédients biologiques (sauf l'eau et le sel) doivent faire l'objet d'une vérification par un organisme de certification. Ce dernier doit émettre à l'exploitant une attestation confirmant que les ingrédients biologiques de son produit ont été « vérifiés » et ce, à la condition que chaque ingrédient biologique ne soit présent dans le produit que sous sa forme biologique.
- 1.2.2 Pour qu'un produit alimentaire contenant 70% d'ingrédients biologiques ou plus, soit admissible à une attestation de vérification d'ingrédients, à la place d'un certificat de conformité biologique, le Comité des Normes du CARTV devra avoir statué, à la suite d'une demande à cet effet, que ledit produit ne peut faire l'objet d'un certificat de conformité biologique parce qu'il serait « impossible à préparer conformément aux présentes normes de préparation biologique, en raison de l'état actuel de la technologie ».

1.3 Produits devant être approuvés par un certificateur accrédité

- 1.3.1 Les intrants, substances de nature ni agricole ni alimentaire qui sont utilisées dans le processus de production biologique mais qui ne subsistent pas dans le produit qui en est issu (ex. : fumier), doivent être approuvés par un certificateur accrédité et peuvent faire l'objet d'une attestation confirmant qu'ils sont "approuvés pour l'agriculture biologique ou encore la transformation biologique". L'étiquetage, la publicité et les documents commerciaux relatifs aux intrants doivent obéir aux règles stipulées à l'article 9.5.1 des présentes normes.
- 1.3.2 Les services (produits intangibles) qui constituent des interventions effectuées par un fournisseur à la demande d'un client, pour réaliser une étape de l'entière production d'un produit tangible, en vue d'assurer ou de maintenir son intégrité biologique, doivent être approuvés par un certificateur accrédité si ledit produit tangible est certifié. Le fournisseur de service peut obtenir du certificateur une attestation confirmant que les services qu'il offre sont "approuvés pour ... (identification du type de service) biologique". La publicité et les documents commerciaux relatifs au statut de ces services doivent obéir aux règles stipulées à l'article 9.5.1 des présentes normes.
- 1.3.3 Le service d'abattage des animaux biologiques, excluant la découpe, doit faire l'objet d'un protocole d'entente entre l'utilisateur de ce service et l'entreprise qui l'offre, lorsque cette dernière ne détient pour son service d'abattage, aucun certificat d'approbation délivré par un organisme certificateur accrédité. Le contenu de ce protocole doit être conforme aux exigences de l'article 6.10.5.
- 1.3.4 Les services (produits intangibles) qui constituent des interventions effectuées par un fournisseur à la demande d'un client, pour réaliser une étape de l'entière production d'un produit tangible, en vue d'assurer ou de maintenir son intégrité biologique peuvent être approuvés par un certificateur accrédité si ledit produit tangible n'est pas certifié, vu que la certification de ce type de produit tangible n'est pas prescrite par le CARTV. L'exploitant peut obtenir du certificateur une attestation confirmant que les services qu'il offre sont « approuvés pour... (identification du type de service) biologique ». La publicité et les documents commerciaux relatifs au caractère de ces services doivent obéir aux règles stipulées à l'article 9.5.2 des présentes normes.

1.4 Produits certifiables exclus de l'obligation de certification

- 1.4.1 Depuis 2004 et jusqu'à nouvel ordre, seuls les plats cuisinés et apprêtés pour service direct au consommateur en portions individuelles (prêt à manger) dans des endroits prévus à cet effet, et vendus avec l'allégation qu'ils sont biologiques, ne sont pas assujettis à la certification. Par contre, les entreprises qui sont responsables de leur préparation sont tenues d'utiliser en tout temps des ingrédients biologiques et doivent être en mesure de le démontrer à n'importe quel moment à toute personne mandatée pour effectuer une telle vérification.
- 1.4.2 Les entreprises mentionnées à 1.4.1 peuvent à leur gré obtenir un certificat de conformité biologique pour les plats biologiques qu'elles servent.

1.5 Entreprises assujetties à l'obligation de faire certifier leurs produits

- 1.5.1 Toute personne physique ou morale qui effectue, à l'endroit de produits agricoles et alimentaires certifiables (mentionnés à l'alinéa 1.1), des opérations assimilables à de la production ou encore à de la préparation, au sens où ces termes sont définis à l'annexe 1 «Glossaire des termes», doit obtenir de la part d'un certificateur accrédité un certificat de conformité biologique pour lesdits produits avant de les mettre en vente en alléguant que leur contenu est partiellement ou totalement biologique.
- 1.5.2 Toute entreprise qui acquiert d'un fournisseur des produits déjà certifiés, procède ensuite soit à leur fractionnement ou encore à leur regroupement, en vue de les offrir à la vente et ce, après en avoir modifié l'étiquetage.

- 1.5.3 Les entreprises ne doivent demander la certification que pour des produits qu'elles vendent sous leur nom d'entreprise (raison sociale) et, lorsque c'est le cas, avec une ou des marques de commerce dont les droits leur appartiennent. Si les opérations effectuées par une entreprise touchent plutôt un produit qui sera commercialisé par une entreprise différente et sous une marque de commerce dont elle ne possède pas les droits, dans le cadre d'un contrat de sous-traitance, l'entreprise qui a la responsabilité du produit et dont le nom apparaît sur l'étiquette, peut en demander la certification à la place du fournisseur. Par contre si c'est le fournisseur du produit qui demande la certification, il doit y avoir entente entre le certificateur et l'entreprise qui vend le produit sous sa propre marque. Une telle entente doit rencontrer les exigences énoncées à la Directive N° 2 du CARTV (se référer à l'annexe 2 : Les références et consignes particulières «La directive du CARTV "BIO-2-0105»).

1.6 Entreprises exemptées de l'obligation de faire certifier leurs produits

- 1.6.1 Les entreprises qui vendent des produits agricoles et alimentaires certifiés et portant l'appellation biologique sont dispensées d'obtenir un certificat de conformité biologique lorsqu'elles sont dans l'une ou l'autre des situations suivantes :

- a) Elles n'effectuent, à l'endroit desdits produits et avant leur vente, aucune opération assimilable à de la production ou à de la préparation, ni ne brisent l'intégrité de l'emballage de ces produits.
- b) Elles n'utilisent, si elles emballent ou étiquettent des produits déjà certifiés, que les emballages et étiquettes qui lui ont été fournis en quantité exacte, par le fournisseur qui détient le certificat de conformité biologique pour lesdits produits.
- c) Elles ne pratiquent à l'égard de tels produits que des opérations mineures (découper en portions, émincer, trancher un morceau) qui n'ont pas pour effet d'altérer leur intégrité ni de les dépouiller de l'étiquette permettant de les identifier. Lesdites opérations mineures doivent être faites à la demande du client et se dérouler sur les lieux de vente pour être dispensées de la certification.

Il est cependant recommandé que ces entreprises observent un code de bonnes pratiques, surtout lorsqu'elles vendent en même temps des produits similaires mais qui ne portent pas le label bio.

- 1.6.2 Les entreprises, telles que restaurants, traiteurs, etc. sont également exemptées jusqu'à nouvel ordre de faire certifier leurs produits lorsqu'il s'agit de plats mentionnés à l'article 1.4.

OBLIGATION D'ÉVALUATION CONDUISANT À L'OBTENTION D'UN CERTIFICAT DE CONFORMITÉ BIOLOGIQUE DE LA PART D'UN CERTIFICATEUR ACCRÉDITÉ OU RECONNU		
PRODUITS VISÉS	ENTREPRISES VISÉES	OPÉRATIONS DEVANT FAIRE L'OBJET D'ÉVALUATION
<p>Produits tangibles issus de l'agriculture biologique, qu'ils soient destinés à la consommation humaine ou animale ou encore à la transformation alimentaire (comme ingrédients), faisant partie du champ d'accréditation du CARTV et contenant au moins 70% d'ingrédients biologiques (sauf l'eau et le sel)</p> <p><u>Exclusions</u> :</p> <p>Plats cuisinés et apprêtés pour service direct au consommateur en portions individuelles (prêt à manger) dans des endroits prévus à cet effet, et vendus avec l'allégation qu'ils sont biologiques.</p>	<p>Entreprises qui les vendent en leur nom, sous leur propre marque et avec l'usage du terme « biologique », tel que cela est identifié sur l'étiquette ou les papiers de transaction concernant le produit.</p> <p><u>Exceptions</u> :</p> <p>Si l'entreprise est dans la situation suivante :</p> <p>a) Fait effectuer par un fournisseur externe l'ensemble des opérations devant faire l'objet d'évaluation et touchant un produit donné.</p> <p>b) que le ou les fournisseurs dudit produit détiennent un certificat de conformité biologique pour ledit produit.</p> <p>Si l'entreprise offre des plats cuisinés et apprêtés, soit pour être servis sur place, soit pour être emportés ou soit pour être livrés à domicile.</p>	<p>1. Production</p> <p>2. Approvisionnement en ingrédients biologiques.</p> <p>3. Fractionnement/regroupement de produits déjà certifiés conduisant à une modification de l'étiquetage</p> <p><u>Exclusions</u> :</p> <p>Opérations mineures (découper en portions, émincer, trancher un morceau) répondant aux conditions suivantes :</p> <p>a) N'ont pas pour effet d'altérer l'intégrité d'un produit certifié ni de le dépouiller complètement de l'étiquette permettant de l'identifier.</p> <p>b) Doivent être faites à la demande du client et se dérouler sur les lieux de vente pour être dispensées de la certification.</p>

Cahier des normes générales en agriculture biologique

OBLIGATION D'ÉVALUATION CONDUISANT À L'OBTENTION D'UNE ATTESTATION DE VÉRIFICATION DE LA PART D'UN CERTIFICATEUR ACCRÉDITÉ OU RECONNU		
PRODUITS VISÉS	ENTREPRISES VISÉES	OPÉRATIONS DEVANT FAIRE L'OBJET D'ÉVALUATION
Aliments contenant moins de 70% d'ingrédients bios sauf l'eau et le sel.	<p>Entreprises qui les vendent en leur nom, sous leur propre marque et avec l'usage du terme « biologique », tel que cela est identifié sur l'étiquette et/ou les papiers de transaction concernant ces produits.</p> <p><u>Exceptions</u> :</p> <p>Si l'entreprise est dans la situation suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Fait effectuer l'ensemble des opérations devant faire l'objet d'évaluation et touchant un produit donné. d) que le ou les fournisseurs détiennent un certificat de conformité pour ledit produit. 	Approvisionnement en ingrédients biologiques.
Produits cosmétiques et de soin personnel contenant des ingrédients issus de l'agriculture biologique.	Entreprises qui les vendent en leur nom, sous leur propre marque en alléguant sur les emballages, dans la publicité, la présentation ou les papiers de transaction les concernant qu'ils contiennent des ingrédients biologiques.	Approvisionnement en ingrédients biologique

OBLIGATION D'ÉVALUATION CONDUISANT À L'OBTENTION D'UNE ATTESTATION D'APPROBATION DE LA PART D'UN CERTIFICATEUR ACCRÉDITÉ OU RECONNU		
PRODUITS VISÉS	ENTREPRISES VISÉES	OPÉRATIONS DEVANT FAIRE L'OBJET D'ÉVALUATION
Les intrants, substances de nature ni agricole ni alimentaire qui sont utilisées dans le processus de production biologique mais qui ne subsistent pas dans le produit qui en est issu (ex. : fumier, suppléments minéraux ou vitamines pour les animaux).	Entreprises qui les vendent en leur nom, sous leur propre marque en alléguant dans la publicité, la présentation et/ou les papiers de transaction les concernant qu'ils peuvent être utilisés en agriculture biologique.	Mode de production
Les services (produits intangibles) qui constituent des interventions effectuées par un fournisseur à la demande d'un client dans le cadre d'une activité effectuée sur un produit tangible en vue d'assurer ou de maintenir son intégrité biologique si ledit produit tangible est certifié.	Entreprises qui vendent ces services en leur nom, sous leur propre marque en alléguant dans la publicité, la présentation ou les papiers de transaction les concernant qu'ils sont destinés à des exploitants qui produisent ou préparent des produits à contenu biologique.	Tout service externe d'abattage, de transport en vrac, d'emballage, d'étiquetage, etc. utilisé par un exploitant dans le cadre de l'expédition ou de la préparation d'un aliment biologique certifié.

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

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

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

- a) L'exploitant doit s'assurer que les matériaux et produits utilisés ne sont pas issus du génie génétique. Il doit fournir au certificateur une garantie écrite de la part des fournisseurs de tout produit pour lequel il existe des variétés génétiquement modifiées, d'après la liste officielle publiée sur le site Internet de Santé Canada : http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index_f.html.
- b) À partir du 5 avril 2007, toute entreprise agricole doit, par prévention, spécifier dans le plan de production qu'elle soumet annuellement à l'organisme de certification, pour fin d'approbation, les risques potentiels associés à la présence éventuelle d'OGM. Ce plan doit comprendre les mesures mises en place pour les contrôler, les maîtriser et doit également faire l'objet de mise à jour, lorsqu'il y a modification des facteurs externes ou internes pouvant influencer sur l'intégrité biologique des produits.

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

- c) Lorsqu'une entreprise effectue des opérations de production végétale mixte sur un même site d'exploitation, l'utilisation de matériel manipulé génétiquement est également interdite dans la zone de production non biologique.

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

3. Période de conversion menant à la certification biologique

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

Des périodes de conversion sont prévues dans le cas des produits animaux, des produits végétaux et des produits acéricoles.

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

3.1 Période de conversion applicable aux produits végétaux

- 3.1.1 Pour que les produits végétaux récoltés lors d'une année donnée puissent être certifiés biologiques, le système de production s'y rapportant doit avoir complété une période de conversion au sujet de laquelle le postulant à la certification peut démontrer que :
- a) Des substances proscrites n'ont pas été utilisées pour une période de 36 mois avant la récolte des végétaux devant faire l'objet d'une certification;
 - b) Le contenu du cahier des normes a été appliqué dans son intégralité par l'exploitant pendant toute la période de conversion, la dernière année ayant fait l'objet d'une surveillance de l'organisme de certification.
 - c) Le postulant a obtenu de la part d'un certificateur accrédité une attestation de pré-certification, à la suite d'une évaluation au cours de laquelle ce dernier a effectué, pendant la saison de production précédant immédiatement celle visée par la certification de la récolte, une visite du site d'exploitation;
 - d) L'organisme de certification a procédé, au cours de l'année de certification mais avant la récolte, à une autre inspection du système de production.
- 3.1.2 La durée de la période de conversion peut être prolongée ou réduite de 12 mois par l'organisme de certification dans les cas où les usages précédents le justifieraient.
- 3.1.3 Lorsqu'un exploitant certifié interrompt ses opérations agricoles durant au moins un an, le système de production qu'il opère doit tout de même rester sous la surveillance de l'organisme de certification. À défaut de maintenir actif, auprès du certificateur, le dossier du système de production dont il a la charge, l'exploitant devra compléter une période de conversion avant que les produits biologiques qu'il récolte ne puissent à nouveau être certifiés.
- 3.1.4 Les terres remises en culture, après trois ans ou plus d'abandon, de même que les cultures et cueillettes effectuées dans des zones constituées de plantes sauvages et naturelles, ne sont cependant pas soumises aux exigences susmentionnées.

3.2 Période de conversion applicable aux produits animaux

En général, les produits animaux pourront porter la mention « biologique » dans la mesure où auront été entièrement respectées :

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

3.3 Période de conversion applicable aux produits acéricoles

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

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

3.4 Conversion de parcelles à l'intérieur d'un site de production

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

3.5 Plan de conversion relatif à une production végétale

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

3.5.1 Le plan de conversion doit comporter:

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

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

3.6 Gestion des productions végétales mixtes

3.6.1 Il peut arriver qu'une même entreprise exploite sur un même site, à la fois des parcelles cultivées biologiquement, et d'autres qui sont soit en transition, soit cultivées selon un mode autre que biologique (production mixte). Dans un tel cas, les produits provenant d'unités de production biologique et ceux provenant d'unités de production non biologiques doivent :

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

3.7 Zones Tampons

- a) Lorsque des barrières physiques adéquates (ex. : fossé, haie, brise-vent, chemin, bande riveraine) assurent qu'il n'y a pas de risques de contamination des cultures biologiques par les cultures avoisinantes, aucune zone tampon n'est nécessaire.
- b) Lorsqu'un risque de contamination due à des pulvérisations d'intrants interdits est présent, une zone tampon d'une largeur minimale de 8 mètres est requise afin de séparer les champs biologiques des champs non biologiques.
- c) En cas de soupçons concernant la contamination, l'inspecteur pourra recommander une zone tampon supérieure.

4. Plan de production ou de préparation biologique

Tel que mentionné dans le préambule de cette norme de référence, l'usage de l'appellation « biologique » est réservé à des produits agricoles et alimentaires qui résultent de l'application d'un ensemble de techniques de production, ou d'un « procédé ». La gestion de la qualité exige donc que les entreprises qui désirent utiliser cette appellation pour leurs produits puissent soumettre au certificateur un plan dans lequel elles décrivent par écrit les techniques qu'elles envisagent appliquer de même que leur plan de production ou de transformation. Lorsque les entreprises entrant dans cette catégorie offrent à la fois des produits biologiques et des produits non biologiques, elles doivent en plus démontrer au certificateur, à l'intérieur de ce plan, qu'elles ont mis en place des mesures visant à prévenir tout mélange ou contamination.

L'objet de cette planification vise donc deux buts bien précis, soit (1) de s'assurer que tout exploitant a élaboré un plan en vue de gérer le cheminement de son entreprise vers un système optimal de gestion biologique des ressources, et (2) de fournir à l'organisme de certification une base d'information essentielle par laquelle il pourra évaluer l'entreprise dans sa démarche et prendre une décision de certification éclairée.

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

L'inspection annuelle procure au programme de certification un cliché, un portrait fixé dans le temps, qui permet de valider dans quelle mesure est implanté le plan de production biologique.

4.1 Plan de production végétale biologique

Le plan de production végétale biologique doit décrire les composantes principales de l'entreprise dans leur spécificité biologique : gestion des sols, rotations, fertilisation, protection des cultures, récoltes et traitements post-récoltes.

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

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

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

- a) Un plan de ferme détaillé comprenant :
 - La répartition de toutes les parcelles de la ferme les unes par rapport aux autres;
 - Une numérotation logique des parcelles ainsi que leurs superficies (hectares);
 - Les boisés, brise-vents, bâtiments, chemins de ferme, noms des routes, les différents cours d'eau avec le sens de l'écoulement des eaux et la situation géographique du nord ;
 - L'emplacement d'entreposage et de toutes les installations de production et d'entreposage.
- b) Une description du plan de production et du plan de rotation;
- c) Pour la production de végétaux, une description détaillée des sources ou méthodes de production des plantules, de l'origine des semences, des problèmes de production;
- d) Une description des techniques culturales et des types de machinerie utilisés; un profil des risques d'érosion et des mesures correctives envisagées;
- e) Une description du programme de fertilisation de l'entreprise, comprenant le traitement des fumures, les quantités utilisées, les périodes d'application, leurs sources et origines; les techniques de compostage. Une description des autres techniques de production visant à augmenter la matière organique, telles que les engrais verts, la gestion des résidus de récoltes. Un plan de prévention du lessivage des purins et fumiers, les mesures de protection environnementale;
- f) Une description détaillée de tous les intrants agricoles (fertilisation et protection de culture) permis par les normes, de leur provenance, de ce qui justifie leur utilisation;

Cahier des normes générales en agriculture biologique

- g) Une description des plans d'eaux existants à l'intérieur des limites du site d'opération et des mesures de protection contre la pollution, en incluant les sources d'eau pour irrigation et un portrait de la qualité de ces eaux;
- h) Une description des problèmes de protection de culture et des stratégies de contrôle, ainsi qu'une mise en perspective de ces problèmes en relation avec les pratiques passées;
- i) Une description des sources potentielles de contamination par des substances proscrites, les problèmes de voisinage, les bandes de retrait. Si le site de production agricole d'une entreprise n'est pas totalement exploité selon le mode de production biologique, une description du système de gestion qui préviendra toute contamination ou corruption de l'intégrité biologique;
- j) Une description de la gestion administrative des stocks et des risques d'entremêler des stocks biologiques avec des produits non biologiques;
- k) Pour les récoltes de plantes sauvages, un plan détaillé des aires de récolte, un historique des trois dernières années respectant le cahier des normes; une description des techniques de récolte utilisées et des mesures envisagées de protection des espèces.

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

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

4.2 Plan de production animale biologique

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

4.2.1 Ce plan doit fournir les éléments suivants :

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

4.2.2 Les animaux doivent être identifiés individuellement ou, dans le cas des petits mammifères ou de la volaille, par troupeau ou par bande, ou encore, dans le cas des abeilles, par ruche. Une comptabilité écrite ou documentaire doit être tenue pour permettre de localiser le cheminement des animaux d'élevage et des colonies d'abeilles à l'intérieur du système de production et ce, afin d'assurer un retraçage adéquat à des fins d'audit.

4.2.3 Le plan doit comprendre les éléments prévus suivants :

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

- 4.2.4 Le plan doit mentionner tous les fournisseurs de services tels que le transport d'animaux, l'abattage, etc. et démontrer comment l'activité de chacun d'eux permet de maintenir l'intégrité des produits animaux.
- 4.2.5 L'exploitant doit prévoir la mise en place de registres détaillés et tenus à jour concernant les éléments susmentionnés.

4.3 Plan de préparation biologique

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

- a) Une description de toutes les activités sous la responsabilité de l'entreprise y compris, sans s'y limiter, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'entreposage et la distribution des produits à contenu biologique, en incluant leur transport;
- b) Une description des procédures et instructions concernant ces activités ainsi que des mesures de contrôle utilisées entre les étapes dans le but de maintenir l'intégrité biologique;
- c) Une liste de toutes les substances et de tous les ingrédients utilisés dans le processus de transformation et de manutention des produits biologiques et non biologiques, y compris les ingrédients utilisés pour la salaison et le fumage;
- d) Une description des flux illustrant le cheminement général des produits biologiques lors de leur transformation et de la manutention et comprenant l'identification des équipements et infrastructures utilisés;
- e) Une description du système de gestion des risques de mélange de produits biologiques et non biologiques, notamment lors de leur transport et de leur entreposage et ce, en référence aux contenants et emballages utilisés;
- f) Une description des procédures visant à prévenir toute contamination par des substances interdites dans ces normes, qu'il s'agisse d'auxiliaires de fabrication, d'enzymes, de produits de lutte antiparasitaire, de produits de nettoyage, et autres substances chimiques;
- g) Une description des problèmes parasitaires rencontrés et des techniques de lutte chimiques et non chimiques antiparasitaire utilisées;
- h) Une description des procédures visant à prévenir tout traitement du produit par des procédés interdits tels que la fumigation, l'irradiation, etc.;
- i) Une explication des raisons pour utiliser un ingrédient agricole non biologique ainsi qu'une description écrite des efforts déployés pour trouver une source biologique d'un ingrédient agricole non biologique utilisé et des progrès réalisés au cours des années précédentes pour éliminer cet ingrédient non biologique;
- j) Une description de l'utilisation de l'eau lors du processus de préparation ainsi qu'un résultat d'analyse de la qualité de l'eau effectuée par un laboratoire reconnu;
- k) Une description du système interne de tenue de dossiers et registres concernant les produits faisant l'objet de la demande de certification;

- l) Une description écrite des efforts déployés pour réduire les déchets solides ou liquides et les émissions dans l'atmosphère produits lors du processus de manutention et de transformation, et des efforts consacrés au recyclage tels que l'utilisation de matériaux recyclés et la réduction des emballages;
- m) Une description écrite des mesures touchant la formation du personnel impliqué dans la préparation des produits.

4.4 Tenue de registres et de dossiers

4.4.1 Les entreprises qui postulent en vue d'obtenir la certification de leurs produits, de même que celles qui ont obtenu cette certification, doivent tenir des dossiers et registres. Elles doivent mettre ces documents à la disposition de l'organisme de certification. Les entreprises impliquées dans la production doivent maintenir à jour des dossiers sur les substances utilisées de même que des registres sur leurs opérations. Dans le cas des entreprises qui effectuent des opérations relatives à la préparation des produits, les dossiers doivent comprendre une liste de tous les exploitants connus qui vendent, transportent ou entreposent les produits de la réception jusqu'à l'emballage. Les dossiers doivent comprendre tous les renseignements permettant de démontrer la conformité à la présente norme en respectant les exigences minimales suivantes:

- a) Permettre de retracer tous les ingrédients d'un produit, à partir de la matière brute jusqu'au produit fini;
- b) Contenir toutes les informations relatives aux opérations de transformation et de manutention auxquelles le produit a été soumis avant d'être finalement emballé;
- c) Être compréhensibles;
- d) Être à la disposition des inspecteurs pour vérification en tout temps;
- e) Être conservés pour une période minimale de cinq (5) ans.

4.4.2 Pour chaque entreprise qui postule pour la certification ou encore qui détient un certificat de conformité biologique, la comptabilité générale concernant les produits à contenu biologique doit permettre de suivre toutes les étapes de la transformation, de la production agricole au commerce de détail en passant par le transport, l'entreposage, le stockage, la transformation proprement dite et enfin les opérations d'emballage et d'étiquetage.

4.4.3 Les dossiers afférents aux produits à certifier doivent minimalement contenir les pièces documentaires suivantes :

- a) Une copie de l'attestation de certification, un certificat¹ valide ou un document officiel de même valeur légale, qui prouve que chaque produit biologique acquis est dûment certifié;
- b) Les documents de transaction, bons de commande, bons de livraison et factures relatives aux produits biologiques réceptionnés, qui démontrent la nature, les quantités et l'origine de chaque lot;

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

- c) Dans le cas de produits non emballés, le bon de livraison du transporteur ainsi que les détails des modalités de transport et, si applicable, les modalités de stockage lors de leurs différents déplacements (ex. : d'un entrepôt à un autre);
- d) Les factures et documents de livraison concernant tous les lots de produits à contenu biologique qui ont été vendus et expédiés. Sur chacun de ces documents, doivent apparaître le nom et la marque du produit, la quantité, le numéro du lot, le nom du fournisseur, le nom de l'acheteur ainsi que le nom de l'organisme de certification qui a certifié la plus récente opération dont est issu le produit certifié;
- e) Les résultats de vente, consignés de façon continue et régulière selon des périodes comptables fixes;
- f) Les contrôles d'inventaire récurrents ou diagrammes des flux de marchandises;
- g) Le programme de contrôle de l'hygiène des installations, accompagné de la liste des produits utilisés;
- h) Lors d'une fumigation rendue obligatoire, les détails sur l'opération incluant la date, la nature du produit utilisé et l'adresse du service de contrôle qui a effectué l'opération (voir conditions relatives à la fumigation);
- i) Le registre de contrôle des ravageurs (si applicable);
- j) Le registre des plaintes.

4.5 Tests analytiques

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

4.6 Généralités

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

Veillez noter que la numérotation des sections de ce cahier n'est pas continue. Ceci est intentionnel, afin de respecter la numérotation des normes biologiques de référence du Québec.

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

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

9.1 Indications se référant aux modes de production biologique

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

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

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

9.2 Inscriptions obligatoires et mentions interdites sur les étiquettes

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

- a. L'identification de l'entreprise (nom ou code d'identification) à laquelle a été délivré par un organisme accrédité, un certificat de conformité biologique pour la production ou la plus récente opération de préparation (selon celle qui s'applique), effectuée en vue d'obtenir le produit certifié;
- b. Le nom commercial du certificateur (qu'il s'agisse du nom au complet ou de l'acronyme) auquel est assujéti l'opérateur, inscrit de façon claire et lisible;
- c. Le numéro de lot, lorsque cela s'applique;
- d. Le nom du pays ou territoire d'origine du produit, lorsque ce dernier n'a été ni produit ni transformé au Québec, malgré le fait qu'il y soit emballé et étiqueté.

Note explicative

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

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

- a. Toute indication alléguant qu'un aliment ne contient aucun ingrédient issu du génie génétique (OGM), sauf si des tests indépendants viennent l'attester et qu'il s'agit d'un produit composé d'un ou plusieurs ingrédients dont des versions équivalentes peuvent être produites sous forme de cultures génétiquement modifiées, dont la liste officielle est publiée sur le site Internet de Santé Canada: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/appro/index_f.html
- b. Le terme « biologique » ou l'un des synonymes mentionnés à 9.1.1 apposé sur le panneau principal de l'emballage lorsque le produit contient moins de 95 % d'ingrédients biologiques provenant de l'agriculture biologique.
- c. Toute indication apposée sur l'étiquette (autre que la liste des ingrédients) qui allègue que le produit contient des ingrédients biologiques lorsque le produit contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques provenant de l'agriculture biologique.
- d. Le logotype de l'organisme qui a vérifié le produit lorsque celui-ci contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques.

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

- 9.3.1 Pour qu'un produit puisse porter le label « biologique », il faut qu'au moins 95% de ses ingrédients d'origine agricole proviennent d'entreprises qui détiennent, pour chacun de leurs produits, un certificat de conformité biologique attribué par un certificateur agréé (accrédité ou reconnu) par le CARTV.
- 9.3.2 Lorsque des produits alimentaires certifiés sont composés de moins de 100% d'ingrédients d'origine biologique, les personnes qui les commercialisent doivent respecter les règles d'étiquetage suivantes, dont un sommaire est publié sous forme de tableau, à l'annexe B du cahier suivant «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI» :
- a) La mention sur l'étiquette qu'un produit est « biologique » est réservée uniquement aux produits certifiés contenant au moins 95 % d'ingrédients (en poids ou en volume, eau et sel exclus) provenant de l'agriculture biologique.

Font exception à cette règle:

- Le vin et les boissons alcoolisées dont les opérations de préparation (vinification, etc.) ont été contrôlées par un certificateur accrédité, et auxquels des sulfites ont été ajoutés : l'étiquette apposée sur les contenants de ces produits doit porter la mention « vin issu de raisins biologiques » lorsqu'il s'agit de vin, ou une mention équivalente, lorsqu'il s'agit d'autres boissons alcoolisées.
 - Les produits alimentaires dont le procédé de transformation requiert impérativement l'addition de sulfites, nitrates ou nitrites : ceux-ci doivent porter la mention «... fait avec tel ingrédient ou tel groupe d'aliments biologiques.»
- b) La mention "contient X% d'ingrédients certifiés biologiques" est obligatoire sur l'emballage des produits contenant de 70% à 95% d'ingrédients en provenance de l'agriculture biologique.
- c) L'allégation concernant la nature biologique de certains ingrédients d'un produit, n'est autorisée dans la liste d'ingrédients que si le produit a été certifié (lorsqu'il est composé de 70% ou plus d'ingrédients biologiques) ou vérifié (lorsqu'il contient moins de 70% d'ingrédients biologiques) par un organisme accrédité par le CARTV, et en autant qu'un même ingrédient ne se retrouve pas à la fois sous une forme biologique et sous une forme non biologique dans le produit.

- d) Lorsque le contenu d'un produit n'est pas à 100 % biologique, la liste des ingrédients doit permettre de différencier clairement les ingrédients biologiques de ceux qui ne le sont pas. Cependant, les ingrédients biologiques doivent être mentionnés dans un format, une couleur et un style de caractère similaires à ceux utilisés pour énumérer les ingrédients d'origine agricole non biologique. Enfin, tous les additifs et les auxiliaires de transformation qui subsistent dans le produit doivent figurer dans la liste des ingrédients.
- e) La liste d'ingrédients doit faire l'énumération de tous les ingrédients, par ordre de poids. Tous les additifs et les auxiliaires de transformation doivent également figurer à côté des ingrédients. Les ingrédients d'origine agricole non biologique doivent être désignés comme tels. Il est inadmissible de dissimuler la présence d'ingrédients non autorisés par une déclaration de composition trop globale.
- f) Lorsque des herbes et des épices constituent moins de 2 % du poids total du produit et ne sont pas énumérées individuellement, elles doivent faire partie de la liste sous la mention « herbes » ou « épices ». Le cas échéant, l'inspecteur de l'organisme de certification doit pouvoir prendre connaissance du mélange réel et complet.

9.3.3 Tout produit fini dont l'étiquette fait mention biologique, que ce soit sur l'un de ses panneaux ou simplement dans la liste d'ingrédients, doit aussi afficher lisiblement, sur l'emballage, le nom (dénomination sociale) de l'organisme qui a certifié ou vérifié le produit. Il s'agit alors de l'organisme qui a délivré le certificat de conformité (pour un produit contenant plus de 70% d'ingrédients) ou l'attestation de vérification (pour un produit composé de moins de 70% d'ingrédients biologiques), à l'exploitant qui a mené à terme la plus récente opération dont est issu ce produit.

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

9.3.4 La présence de logo d'attestation de conformité à la norme dans le cas de services ou d'intrants est autorisée aux conditions suivantes :

- Pour les logos d'attestation de conformité de service, doivent être mentionnés les termes : « Service de (...) produit biologique »
- Pour les logos d'attestation de conformité d'intrants, doivent être mentionnés les termes : « Permis pour l'agriculture biologique »

Les logos doivent être suffisamment différents de ceux servant à indiquer la conformité des produits, pour ne pas être confondus par le public. Les caractères utilisés pour ces logos ne doivent pas mettre en valeur un terme plus qu'un autre.

Conformément à l'article 9.3.3, la création ou l'utilisation de logo pour la vérification d'ingrédients n'est pas autorisée.

9.4 Étiquetage des fruits et légumes par les exploitants

9.4.1 Les denrées périssables, telles que les fruits et les légumes certifiés, qui sont expédiées en vue de leur vente doivent être étiquetées à l'unité (grâce à des autocollants ou autres) par l'exploitant qui détient le certificat de conformité biologique pour ces produits.

- 9.4.2 Lorsque la nature des produits ne permet pas qu'ils soient étiquetés individuellement (ex. raisins), c'est l'unité de vente (grappe de raisins, pieds de brocoli, botte de persil, etc.) qui doit être munie d'une étiquette.
- 9.4.3 L'exploitant qui détient le certificat doit inscrire son nom (ou code d'identification attribué par le certificateur) de même que le nom du certificateur sur toute étiquette attachée directement à des fruits, légumes et autres denrées en l'état.
- 9.4.4 Dans les cas exceptionnels, où aucune étiquette ne serait apposée sur les fruits ou légumes récoltés, ceux-ci doivent alors être emballés sous la responsabilité du détenteur du certificat et dans un contenant sur lequel va se trouver l'étiquette. Celle-ci doit alors inclure toutes les informations exigées à l'article 9.2.1.

9.5 Indications concernant les intrants et services approuvés par un certificateur

- 9.5.1 Lorsqu'un intrant (au sens de l'article 1.3.1) a été approuvé par un certificateur accrédité, la seule mention autorisée dans la publicité, l'étiquetage, la présentation ou les documents commerciaux les concernant est la suivante : "approuvé pour l'agriculture ou la transformation biologique" suivie uniquement du nom du certificateur, sans aucun logo ou sceau de conformité.
- 9.5.2 Lorsqu'un service (au sens des articles 1.3.2 et 1.3.3) a été approuvé par un certificateur, la seule mention autorisée dans la publicité et documents commerciaux les concernant est la suivante: "approuvé pour (identification du type de service) biologique" suivie uniquement du nom du certificateur, sans aucun logo ou sceau de conformité.

9.6 Publicité, matériel de présentation et documents commerciaux

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

10. Entreposage, conservation, transport et manutention

De façon à maintenir leur intégrité, les produits issus de la culture biologique restent assujettis au respect des normes biologiques durant tout le parcours qui les mène, de l'endroit où ils ont été récoltés, jusqu'aux points de vente aux consommateurs. C'est pourquoi les certificateurs doivent s'assurer que les opérations de transport, d'entreposage et de conservation respectent les règles suivantes.

10.1 Produits biologiques non emballés

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

Si cela ne peut être fait, une séparation physique adéquate des récoltes biologiques et des récoltes non biologiques est nécessaire.

- 10.1.2 Les installations servant à entreposer des produits biologiques non emballés doivent être situées bien à part, et être uniquement réservées à ceux-ci (avec une signalisation claire à cet effet). Les lieux et les équipements (les élévateurs et les vis, ...etc.) doivent être propres, appropriés aux denrées entreposées et exempts de tout résidu de produit non biologique. Avant de stocker les produits dans un poste d'entreposage, on doit s'assurer que celui-ci est exempt de traces provenant de pesticides utilisés lors d'un traitement antérieur.
- 10.1.3 Les lieux d'entreposage ne doivent pas être infestés par des parasites (insectes, rongeurs, champignons, etc.) et doivent être adaptés aux denrées conservées. Ils doivent être soigneusement nettoyés par des moyens adaptés aux denrées entreposées et conformes aux présentes normes. Les traitements par pesticides des lieux d'entreposage sont interdits.
- 10.1.4 Tout transporteur de produits non emballés doit être approuvé par le certificateur du produit, sur la base de l'équipement et des méthodes de transport qu'il utilise. Lorsque le transporteur ne détient pas déjà une attestation d'approbation valide émise par un certificateur accrédité, il revient à l'exploitant qui expédie des produits biologiques non emballés de déclarer à son certificateur tout transporteur dont il retient les services sur une base ponctuelle, et de s'assurer que celui-ci respecte les exigences mentionnés à l'article 10.1.5.
- 10.1.5 Le moyen de transport doit être approprié au produit transporté. Tous les équipements, véhicules, et conteneurs doivent être inspectés avant le chargement afin de s'assurer qu'ils sont propres, qu'ils n'ont subi aucune fumigation et qu'ils sont exempts de tout résidu non biologique ou de toute autre matière susceptible de contaminer le produit. Les surfaces des contenants d'entreposage pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires ou des aliments pour le bétail ne doivent être recouvertes que de revêtements ou de peintures approuvés pour le grade alimentaire.
- 10.1.6 L'entreprise qui réceptionne les denrées non emballées doit obtenir un connaissance de la part du transporteur qui les a livrées à ses installations. Ce document doit être conservé au dossier pendant la période prévue à cet effet.

10.2 Produits biologiques emballés sur une base provisoire

- 10.2.1 Les contenants servant au stockage ou au transport de produits biologiques non encore transformés et conditionnés dans leur emballage final doivent indiquer les informations suivantes :
- Le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit;
 - Le nom du produit;
 - Le numéro de lot;
 - La mention que le produit a un statut biologique;
 - Le nom du certificateur de ce produit.

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

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

10.3 Animaux vivants

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

10.4 Conservation

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

11. Critères d'inclusion sur la liste d'intrants acceptables

Une liste d'intrants acceptables en production biologique ne pourra jamais être complète. Selon les développements technologiques, tant en production agricole qu'en transformation de produits agroalimentaires, le Conseil d'accréditation décidera, s'il y a lieu, d'inclure de nouveaux intrants à cette liste. Les critères suivants viennent donc proposer une grille d'analyse par laquelle le Conseil pourra évaluer la pertinence d'une nouvelle inclusion.

11.1 Le produit est-il nécessaire ?

L'inclusion de tout nouveau produit dans la liste doit être dictée par un besoin, par une nécessité. Il faudra donc vérifier si les méthodes alternatives déjà reconnues dans les pratiques courantes en agriculture biologique se sont révélées inefficaces. Les points de référence pour vérifier le besoin réel pourront converger autour d'une amélioration des rendements, de la qualité, d'une protection accrue des milieux naturels et des écosystèmes, et d'un impact potentiel sur l'état de santé des humains et des animaux.

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

- a) D'une production spécifique;
- b) D'une région spécifique;
- c) De conditions spécifiques à la culture (i.e. nombre de kg à l'hectare);
- d) Le mode d'application spécifique du produit (ex. : usage foliaire).

11.2 Origine et mode de production de la substance

Le produit doit être d'origine :

- a) Naturelle et renouvelable (végétale ou animale);
- b) Minérale;

- c) Des produits d'origine non naturelle puisque synthétisés chimiquement, mais ayant la même identité moléculaire qu'un produit naturel, peuvent être acceptés (ex. : acide acétique, alcool, vitamine A, phéromone).

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

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

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

- a) procédés mécaniques;
- b) procédés physiques;
- c) transformation enzymatique;
- d) transformation par micro-organisme (ex. : fermentation, compostage).

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

11.3 Environnement

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

- a) Biodégradation :
Les intrants acceptables doivent pouvoir se biodégrader au CO₂ ou H₂O, ou encore retourner à leur forme minérale initiale. Les intrants non naturels présentant une haute toxicité pour les organismes non ciblés ne doivent pas avoir une demi-vie supérieure à cinq jours;
- b) Toxicité pour organismes non ciblés :
Des intrants acceptables démontrant des risques de toxicité pour des organismes non ciblés doivent comporter des restrictions d'utilisation (ex.: taux d'utilisation, distance des eaux de surface, type d'épandage, ...);
- c) Toxicité à long terme :
Tout intrant qui présente un risque d'accumulation dans les organismes ou tissus, et tout intrant présentant un risque ou des caractéristiques mutagènes ou carcinogènes ne peuvent être acceptables.

11.4 Effets sur la santé

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

11.5 Effets sur la qualité des produits agricoles

Les intrants acceptables ne doivent présenter aucun impact négatif sur le goût, l'apparence et la conservation des produits agricoles.

11.6 Impacts socio-économiques

L'inclusion d'intrants dans la liste des produits acceptables doit tenir compte de tout impact sur la perception des consommateurs de l'essence d'un produit biologique.

11.7 Équivalence et harmonisation

L'inclusion dans la liste des produits acceptables devra entre autres, tenir compte du potentiel de refus d'équivalence des Normes de référence du Québec par d'autres juridictions telles que, les États-Unis, l'Union européenne, le Japon, etc. Compte tenu de cette contrainte majeure, il sera sans doute plus facile d'envisager l'inclusion d'un intrant pour une production où le Québec détient une expertise particulière (ex. : produits de l'érable ou bleuets sauvages). Pour les autres productions, le Québec aura intérêt à tenter d'influencer le processus au niveau canadien ou encore celui du Codex Alimentarius.

Annexe 1 Glossaire des termes

Aux fins de la présente norme, le terme biologique recouvre également les termes « organique », « écologique », « biodynamique » et tous leurs diminutifs (ex.: éco), ainsi que la traduction de ces termes dans une autre langue. Ils se rapportent aux produits agricoles et alimentaires obtenus à partir d'un système qui satisfait à la présente norme.

Voici un glossaire des termes qui s'appliquent aux fins de la présente norme, avec les définitions correspondantes. Un bon nombre d'entre elles proviennent des directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique, Codex Alimentarius, CAC/GL 32-1999, dont l'usage est exigé par le règlement sur les appellations réservées, pour ce qui a trait au cahier de charges concernant les produits agricoles et alimentaires issus du mode de production biologique.

Additifs alimentaires	<p>Un additif est toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, produit ou peut vraisemblablement produire comme résultat que ladite substance ou ses sous-produits deviennent partie intégrante d'un aliment ou en modifient les caractéristiques intrinsèques pour obtenir un effet technique désiré, à l'exclusion de ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none">a) toute substance nutritive qui est employée, reconnue ou vendue couramment comme substance alimentaire ou comme ingrédient d'un aliment;b) les vitamines, les sels minéraux nutritifs et les acides aminés recommandés par des exigences réglementaires;c) les épices, les assaisonnements, les préparations aromatisantes, les huiles essentielles, les matières extractives naturelles et les oléorésines;d) les produits antiparasitaires et désinfectants;e) les matériaux d'emballage des aliments ou toute substance qui entre dans leur composition;f) les drogues recommandées pour administration aux animaux dont la chair entre dans la consommation humaine.
Aéroponie	Qui a un rapport avec la culture de plantes à l'air libre (aéroponie), sans que les racines ne plongent dans le sol ou dans l'eau.
Animaux aquatiques	Les poissons proprement dits, les mollusques et les crustacés.
Animaux de ferme	Tout animal destiné à l'alimentation ou à la production alimentaire, y compris, sans s'y limiter, les bovins, les équidés, les caprins, la volaille, les ovins, les porcins, le gibier domestiqué, les abeilles élevées, les poissons et les autres espèces aquatiques domestiquées.
Anthelminthique	Action vermifuge.
Attestation ou Certificat de transaction	Document officiel émis par un organisme de certification lors d'une transaction impliquant des produits biologiques.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Auxiliaire de fabrication	Un auxiliaire de fabrication désigne toute substance et tout matériau, excluant les appareils ou ustensiles, qui ne sont pas eux-mêmes consommés comme aliments, qui sont intentionnellement mis en contact avec un aliment à un stade quelconque de sa transformation et qui sont enlevés ou disparaissent totalement ou très largement au cours de la transformation, n'étant pas ainsi destinés à devenir un des composants de l'aliment ou à affecter d'une manière quelconque les composants de cet aliment.
Bande tampon	Zone limitrophe clairement définie et reconnaissable entourant une unité de production biologique et servant à limiter le contact accidentel de substances interdites provenant de zones non biologiques adjacentes.
Biologique	Terme d'étiquetage indiquant que les produits ont été obtenus dans le respect de normes de production biologique et certifiés comme tels par un organisme de certification accrédité.
Boues d'épuration	Matière semi-solide formée à partir du précipité résultant du traitement des eaux usées sanitaires, entre autres, et qui s'accumule surtout dans les installations municipales et (ou) industrielles de traitement des effluents, les égouts et les drains.
Certifié biologique	Se dit d'un produit issu d'une opération qui a fait l'objet, de la part d'un certificateur accrédité, d'une évaluation dont les résultats démontrent que lesdites opérations sont conformes aux normes.
Certificat de conformité	Document officiel émis par un organisme de certification attestant qu'un produit répond aux exigences s'appliquant à la production, à la préparation biologique ou à toute autre opération conduisant à une modification de l'étiquetage.
Certification	Procédure par laquelle les organismes de certification officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis.
Champ	Réfère à une parcelle délimitée, utilisée à des fins agricoles. Les boisés, vergers, érablières sont inclus dans l'appellation champ.
Commercialisation	La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la livraison ou tout autre mode de mise dans le commerce.
Compost	Produit stabilisé à décomposition contrôlée formé d'un mélange approprié de matières azotées et carbonées qui ont été empilées, retournées, soumises à un échauffement à des températures dépassant 55 °C puis laissées sur place pendant une période suffisante pour éliminer les pathogènes (sans nuire à l'environnement) de façon à produire de l'humus, utilisé comme amendement ou fertilisant du sol.
Conditionnement subséquent	Opération effectuée par une entreprise qui, dans le but d'offrir un produit biologique à la vente, obtient d'un ou plusieurs fournisseurs des produits certifiés, les divise ou les regroupe pour ensuite les remballer, les embouteiller ou simplement les offrir en vrac, le tout ayant pour conséquence d'apporter des modifications à l'étiquetage initial de ces produits certifiés.
Conversion	Période définie de temps durant laquelle les normes de certification biologique doivent être appliquées en totalité au sein d'une unité. Elle diffère selon le type de productions et de cultures à certifier.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Culture autre que biologique	Méthodes de culture et d'élevage ne rencontrant pas les normes de l'agriculture biologique.
Culture hydroponique	Culture des plantes avec des solutions nutritives renouvelées, sans le support d'un sol. Le sol est remplacé par un milieu de culture (sables grossiers, argile expansée, laine de roche). Les végétaux sont cultivés à l'aide d'une solution nutritive qu'on peut apporter à chaque plante en tenant compte des exigences de l'espèce « ... ».
Déjections animales	Excréments solides ou liquides provenant d'une unité de production animale, mélangés ou non à une litière.
Élevage hors-sol	Mode d'élevage pratiqué par une entreprise spécialisée dans la production animale mais ne détenant aucun droit sur des terres situées à proximité des bâtiments dans lesquels ont lieu ses élevages, ne pouvant par conséquent y épandre des déjections animales qui en proviennent ou encore produire de la nourriture pour ses animaux.
Entreprise	Société ou firme qui effectue, à l'égard de produits agricoles et alimentaires, une ou plusieurs opérations permettant auxdits produits de répondre aux exigences relatives à la production, à la préparation et/ou à l'étiquetage de produits à contenu biologique qui doivent faire l'objet de certification.
Étiquette	Toute présentation visuelle de mots imprimés ou écrits ou de symboles graphiques se trouvant sur un produit alimentaire, ou associée à un produit alimentaire, pour en promouvoir la vente.
Exploitant	Entreprise qui produit ou prépare, que ce soit pour son propre compte ou pour celui d'autrui, ou encore fait produire ou préparer pour son propre compte des produits agricoles et alimentaires issus de ou visant un mode de production conforme aux exigences de certification et comportant l'usage d'une appellation réservée dans sa publicité, son étiquetage, sa présentation ou les documents commerciaux y référant, en vue de les commercialiser. Les activités de l'exploitant peuvent se dérouler dans un ou plusieurs sites d'opération qui sont sous sa responsabilité.
Exploitation agricole industrielle	Entreprise agricole réalisant des opérations de production animale caractérisées par une concentration d'animaux au sein de grandes unités de production qui se consacrent généralement à une seule espèce. L'agriculture industrielle est, sur le plan de l'élevage, réalisée de façon segmentée au sens où différentes entreprises agricoles se spécialisent dans une partie définie du processus de production animale (exemple : reproduction, engraissement, etc.). L'agriculture industrielle est habituellement fortement tributaire d'intrants non admis en agriculture biologique (aliments pour animaux, engrais et pesticides de synthèse, hormones, antibiotiques, etc.).
Fumier	Mélange de déjections animales solides et liquides avec de la litière. Ce mélange contient moins de 85 % d'eau ou plus de 15 % de matière sèche.
Gynogenèse	Développement anormal d'un oeuf dont le noyau dérive du seul noyau maternel. Le spermatozoïde ne contribue pas au développement avec son noyau ; c'est l'inverse de l'androgenèse.
Ingrédient	Toute substance ou tout additif alimentaire utilisé dans la transformation, la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire, y compris les substances modifiées ajoutées au produit final.
Ingrédients principaux	ingrédients majeurs issus du mode de production biologique entrant dans la fabrication de produits biologiques.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Ingrédients secondaires	Ingrédients mineurs de provenance agricole et certains additifs alimentaires non disponibles sous forme certifiée biologique entrant dans la fabrication de produits biologiques.
Inspecteur	Agent agréé par un organisme de certification qui le mandate pour procéder à l'évaluation, sur un ou plusieurs sites, des opérations menées par toute entreprise requérant la certification de ses produits.
Inspection	Évaluation de la conformité d'un produit, d'un processus ou d'un système aux exigences prescrites. En ce qui concerne les aliments issus de l'agriculture biologique, l'inspection comprend l'examen du système de production et de transformation.
Interdit	Qualifie des actions, gestes, méthodes ou produits qui ne sont pas permis à l'intérieur de cette norme, et que le fait de commettre ou d'utiliser volontairement entraîne un déni de certification.
Intégrité biologique	Maintien des qualités biologiques inhérentes d'un produit, de la production au point de vente, conformément aux exigences des normes biologiques.
Irradiation des aliments	Méthode d'assainissement ou de conservation des produits alimentaires emballés ou non emballés qui détruit les contaminants par rayons ionisants, rayons gamma provenant du cobalt-60 ou du césium-1371 rayons X produits par un appareil opérant à un niveau d'énergie de 5 MeV ou moins et électrons produits par un appareil opérant à un niveau d'énergie de 10 MeV ou moins.
Lisier	Mélange de déjections animales solides et liquides sans litière. Ce mélange contient généralement les eaux de lavage des bâtiments d'élevage. Il contient plus de 85 % d'eau ou moins de 15 % de matière sèche.
Liste des substances permises	Liste des composés, des intrants ou des mesures qu'un exploitant peut utiliser conformément aux tableaux A1 à A4.2 du cahier «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI».
Litière	Matière végétale qui est destinée à être mélangée avec des déjections animales (solide ou liquide).
Médicament vétérinaire	Toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que ceux de race de boucherie ou de race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement.
Mélange lors du transport et de l'entreposage	Contact physique entre des produits alimentaires biologiques et non biologiques en vrac, libres ou autrement non emballés au cours de la production, de la transformation, du transport, de l'entreposage ou de la manutention de produits alimentaires biologiques.
Milieu ouvert	Zones de productions situées en mer, dans un lac ou une rivière (par opposition aux milieux terrestres).
Milieu sauvage	Espace non aménagé
Non-biologique	Tous les animaux d'élevage et les récoltes y compris, sans s'y limiter, leurs produits, les produits transformés et les pratiques de production et de gestion connexes, qui ne sont pas conformes aux exigences prescrites par la présente norme.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Normes	Ensemble de règles permettant de vérifier les exigences d'un programme de certification.
Opérateur	Voir exploitant.
Opération	Portion d'activité comprenant une série d'actions concrètes, méthodiques et planifiées réalisées par un exploitant, en vue d'obtenir un produit répondant aux exigences.
Organisme de certification	Organisme dirigeant le processus de certification, chargé de vérifier qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant "biologique" est produit, transformé, préparé, manipulé et importé conformément aux présentes normes.
Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)	Organismes et leurs produits créés grâce à des techniques de modification et de génie génétique telles que la technique de l'ADN recombinant, la fusion cellulaire, l'encapsulation, la macro injection et la micro injection et la délétion ou l'amplification génétique et d'autres techniques modifiant la composition génétique des organismes vivants par des moyens ou avec des résultats impossibles à obtenir dans un milieu naturel par accouplement ou par des techniques de reproduction traditionnelles comme la conjugaison, l'hybridation ou la transduction.
Permis	Méthodes ou produits acceptables sans aucune restriction dans le présent cahier des normes.
Période de retrait et délai d'attente	Délai d'attente entre la dernière administration, dans les conditions normales d'usage, de médicaments allopathiques vétérinaires à un animal et la production de denrées alimentaires ou produits comestibles provenant de cet animal faisant référence au mode biologique. Il permet de garantir que la teneur des résidus de médicament dans les aliments est conforme à la limite maximale de résidu pour ce médicament vétérinaire.
Plantes aquatiques	Sont considérés comme plantes aquatiques les algues comme le varech et les autres plantes d'eau salée et d'eau douce, de même que leurs produits et sous-produits.
Poisson	Vertébrés aquatiques utilisant des branchies pour extraire l'oxygène de l'eau et disposant de nageoires comprenant un nombre variable d'éléments, appelés rayons, qui en constituent l'armature (Thurman et Weber, 1984).
Poisson frais	Poisson capturé depuis peu et n'ayant fait l'objet d'aucun traitement de conservation autre que la réfrigération.
Polyélevage	Élevage simultané de différentes espèces de poissons.
Pré certification	Attestation attribuée aux entreprises contrôlées par un organisme de certification au cours de la dernière année de la période de conversion à l'agriculture biologique.
Préparation	Les opérations d'abattage, de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles, ainsi que toutes autres opérations conduisant à des modifications de l'étiquetage concernant la présentation de la méthode de production biologique. Sont exclues de la préparation les opérations suivantes : le parage des parties non comestibles, le lavage à l'eau chaude, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion.
Production	Les opérations entreprises pour fournir des produits agricoles dans l'état dans lequel ils se présentent à l'exploitation agricole, y compris leur conditionnement et étiquetage initiaux.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Production parallèle	Production simultanée au sein d'une même entreprise de récoltes, de bétail et/ou de produits similaires biologiques et non-biologiques.
Produit agricole/ produit d'origine agricole	Tout produit ou denrée agricole, à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine (à l'exclusion de l'eau, du sel et des additifs) ou de l'alimentation animale.
Produit biologique	Denrée ou substance qui a été fabriquée dans le cadre d'un système qui satisfait à la présente norme, ceci étant attesté par un certificat de conformité émis par un organisme de certification accrédité.
Produit certifié	Tout objet de certification correspondant à un produit tangible destiné soit à la consommation (fini), soit à la transformation (brut) en tant qu'ingrédient, et diffusé (offert à la vente) par l'entreprise ayant la responsabilité d'assurer que ledit produit répond et, s'il y a lieu, continue de répondre aux exigences sur laquelle la certification est fondée.
Produit de transition	Produit provenant d'une entreprise sous la surveillance d'un organisme de certification et qui est en voie d'achever sa période de conversion en vue de fournir des produits certifiés dans un proche avenir.
Produits intangibles	Biens non matériels (services) résultant des interventions effectuées par un fournisseur à la demande d'un client.
Produits phytosanitaires	Toute substance conçue pour prévenir, détruire, attirer, repousser ou contrôler des organismes nuisibles ou des maladies, y compris des espèces végétales ou animales indésirables, durant la production, le stockage, le transport, la distribution et la transformation d'aliments, de produits agricoles ou d'aliments du bétail.
Produits tangibles	Biens ou objets ayant une nature physique concrète ou matérielle. (En l'occurrence pour la présente norme : les denrées agricoles ou produits transformés.)
Purin	Fraction liquide qui s'écoule du fumier mis en tas. Elle est principalement constituée des urines des animaux d'élevage et parfois diluée par les eaux pluviales ou de lavage.
Restrictions	Contrainte entourant le recours à des méthodes ou produits utilisables sous certaines conditions, lesquelles sont mentionnées dans les présentes normes.
Site d'opération	Lieu d'exploitation d'une entreprise (exploitant) localisé dans un endroit géographique précis et comportant un terrain et des installations qui sont utilisés en vue de fournir des produits d'une catégorie donnée. Chaque site d'opération doit faire l'objet d'une visite d'inspection spécifique. C'est pourquoi, une ferme agricole et une érablière, même si spatialement contigus, sont deux sites d'opération différents parce que leurs produits respectifs appartiennent à des catégories de production différentes qui vont nécessiter des inspections à des moments différents dans l'année. Un site d'opération peut comporter une ou plusieurs unités de production.
Substance interdite	Composé, intrant ou mesure dont l'utilisation dans n'importe quel aspect de la production, de la transformation, de la fabrication ou de la manutention biologique est interdite ou ne figurant pas sur la liste des substances permises.
Substance (produit) de synthèse	Substance (produit) formulée ou fabriquée selon un processus chimique ou un processus qui modifie chimiquement les composés extraits de sources naturelles : végétales, animales ou minérales. Ce terme ne s'applique pas aux composés obtenus par voie de synthèse naturelle ou produits selon des processus, tels que l'échauffement et la transformation mécanique.

Cahier des normes générales en agriculture biologique

Synthétique	Substance artificielle formulée ou fabriquée selon un processus chimique ou un processus qui modifie chimiquement les composés extraits de sources végétales, animales ou minérales naturelles.
Traçabilité	Procédé de contrôle de la documentation permettant de déterminer l'origine, le transfert de propriété et les détails du processus de transport (c.-à-d. le processus d'approvisionnement) de tout produit qui porte la mention biologique ou qui contient des ingrédients biologiques.
Traitement allopathique	Méthode de traitement d'une maladie par des substances qui produisent une réaction ou des effets qui diffèrent de ceux produits par la maladie (ex. : médicament vétérinaire).
Traitement chimique	Procédé permettant de modifier, altérer ou transformer une matière première par ajout de composés chimiques.
Traitement homéopathique	Méthode de traitement d'une maladie basée sur l'administration de doses infimes d'une substance capable, à dose massive, de produire sur un animal sain des symptômes semblables à ceux de la maladie elle-même.
Traitement mécanique	Procédé permettant de modifier, altérer ou transformer une matière première sans ajout de composés chimiques. La centrifugation, le séchage, la décantation et le tamisage sont des exemples de traitements mécaniques.
Transition	Se dit des "producteurs" respectant les méthodes de production énoncées dans les normes biologiques mais qui ne rencontrent pas les délais requis (36 mois sans produits de synthèse).
Unité de production	Zone clairement délimitée dans l'espace, faisant partie d'un site d'opération exploité par une entreprise pour produire une denrée agricole ou un aliment spécifique appartenant à une catégorie d'opération donnée. L'unité de production comprend généralement: En production agricole, un ou plusieurs champs rapprochés les uns des autres. En production animale, les bâtiments d'élevage et les pâturages. En production acéricole, le bâtiment et l'érablière En production aquacole, le bassin ou l'étang de même que les terres qui l'entourent. Pour la préparation des aliments, c'est l'établissement avec ses terrains et bâtiments.
Zone ou bande tampon	Zone limitrophe clairement définie et reconnaissable entourant une unité de production biologique et servant à limiter l'application ou le contact accidentel de substances interdites provenant de zones non biologiques adjacentes.
Viviers	Étang, bassin d'eau constamment renouvelée, aménagé pour la conservation, l'engraissement et l'élevage du poisson, des crustacés.
Vrac au détail	Marchandises vendues non conditionnées et généralement présentées en grande quantité, sans marque (étiquette), à l'intérieur de structures prévues à cet effet (présentoir, bacs, chaudières...) (ex : farines, céréales, haricots, raisins secs, etc.)

Annexe 2 Les références et consignes particulières

2.1 Les références «Documents et sites»

L'ensemble des informations que l'on retrouve dans le présent cahier a été prélevé à partir des documents de références énumérés ci-dessous :

- Les normes biologiques du CODEX ALIMENTARIUS «se référer au site : <http://www.codexalimentarius.net/>»;
- Les normes ISO Guide 65 «se référer au site : <http://www.iso.ch/>»;
- La Norme NOP «ETATS-UNIS» «se référer au site : <http://www.ams.usda.gov/nop/>»;
- Les normes biologiques de référence du Québec «CARTV»;
- Les normes «Européenne» NF EN 45011 «se référer au site : <http://www.marque-nf.com/>»;
- La réglementation du CEE No 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires «se référer au site : <http://www.ecocert.com/>»;
- La directive du CARTV "BIO-2" sur l'usage de l'appellation «biologique» et des termes qui en sont dérivés par les personnes qui contractent avec un ou des fournisseur, la fabrication et l'emballage de produits alimentaires biologiques en vue de leur vente sous marque privée «se référer au site : <http://www.cartvquebec.com/loi/directives-produits-biologiques.asp> »;
- Le guide d'information sur l'organisme de certification Ecocert Canada : GIGBE;
- Le cahier des normes végétales en agriculture biologique 'AB', référence : RABVE;
- Le cahier des normes animales en agriculture biologique 'AB', référence : RABAN;
- Le cahier des normes acéricoles en agriculture biologique 'AB', référence : RABAC;
- Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI;
- Le cahier des normes sur la transformation, la distribution et la vente au détail en agriculture biologique 'AB', référence : RABTD.

2.2 Consignes particulières

a) Identification des particularités sur le NOP :

Concernant la certification NOP : Veuillez noter que les différences dans les normes spécifiques à chaque type de production sont identifiées par une mention spéciale «encadrée».

b) Suivi des modifications du cahier :

Si vous voulez être informé des changements aux normes biologiques de référence du Québec «CARTV» par rapport à la version précédente «2007», vous pouvez nous demander la version avec le suivi des modifications «disponible en version électronique seulement».