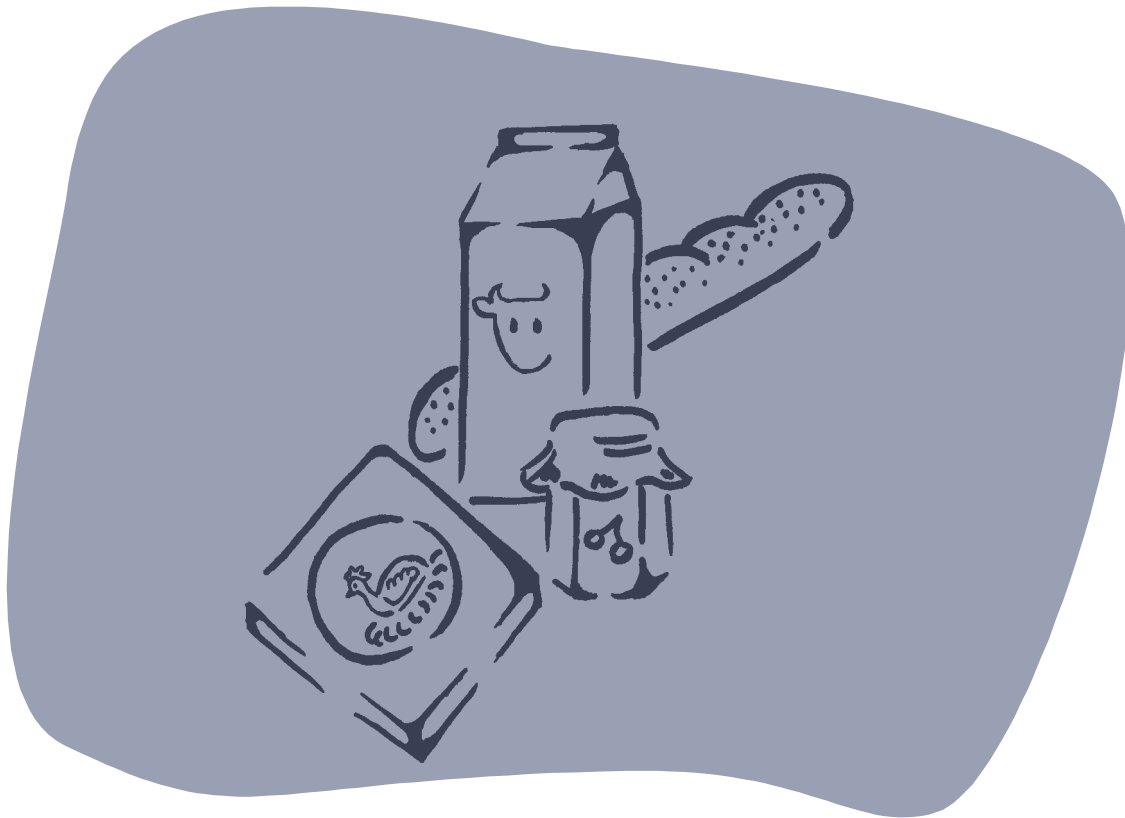


Cahier des normes sur la transformation, la distribution et  
la vente au détail en agriculture biologique

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](mailto: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<sup>er</sup> 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**

I.	CADRE GÉNÉRAL.....	4
8.	PRÉPARATION DES ALIMENTS.....	4
8.1	GÉNÉRALITÉS.....	4
8.2	LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	5
8.3	PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION.....	5
8.4	LUTTE ANTIPARASITAIRE.....	6
8.5	MATÉRIAUX D'EMBALLAGE.....	7
8.6	FORMATION DU PERSONNEL.....	7
ANNEXE 1	GLOSSAIRE DES TERMES :.....	8
ANNEXE 2	LES RÉFÉRENCES ET CONSIGNES PARTICULIÈRES :.....	9

**NOTE**

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

## I. Cadre général

Les entreprises de transformation, distribution, vente au détail demandant la certification sont tenues de respecter les règles générales qui régissent l'agriculture biologique, concernant la production et la commercialisation d'aliments de haute qualité ainsi que la protection de l'environnement.

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.

## 8. Préparation des aliments

### 8.1 Généralités

- 8.1.1 L'intégrité du produit biologique doit être maintenue tout au long du processus de transformation. A cet effet, il convient d'utiliser des techniques appropriées aux spécificités des ingrédients.
- 8.1.2 Les méthodes de préparation doivent faire l'objet d'un protocole strict qui doit être respecté.
- 8.1.3 L'utilisation de micro-ondes et l'irradiation (rayons ionisants) des ingrédients ou des produits biologiques sont interdites.
- 8.1.4 Les manipulations des produits biologiques sur les lieux de préparation doivent faire l'objet de procédures visant à prévenir toute contamination avec des substances interdites dans ces normes.
- 8.1.5 Les ingrédients principaux entrant dans la fabrication de produits biologiques doivent être issus du mode de production biologique. Un même ingrédient ne peut être à la fois bio et non bio dans le même produit.
- Lorsque la totalité des ingrédients d'origine agricole entrant dans la fabrication n'est pas disponible sous forme biologique, la disposition suivante doit s'appliquer :
- a. Les ingrédients principaux entrant dans la transformation d'un produit à certifier doivent représenter au moins 95% du produit final, arrondi au nombre entier le plus près et calculé en pourcentage du poids ou du volume (selon le plus applicable des deux) pour que ce produit puisse être étiqueté avec la mention "certifié biologique".
- 8.1.6 Les ingrédients de provenance agricole et certains additifs alimentaires non disponibles sous forme certifiée biologique sont considérés comme ingrédients secondaires. Ces ingrédients ne doivent pas représenter plus de 5% du produit final, calculé en pourcentage du poids ou du volume (selon le plus applicable des deux).
- a. Ces ingrédients doivent être remplacés par des équivalents biologiques dès qu'ils deviennent disponibles.
- b. Un même ingrédient ne peut être considéré à la fois comme ingrédient principal et comme ingrédient secondaire dans le même produit.
- c. Les ingrédients secondaires comprennent notamment :
- Les produits agricoles non disponibles sous forme biologique en autant qu'ils ne soient pas issus d'organismes génétiquement modifiés;

- Les ingrédients d'origine non alimentaire mentionnés aux tableaux A3.1 et A3.2 du cahier suivant «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI»;
- Les agents épaississant, les colorants et les saveurs dérivés exclusivement de sources végétales ou animales;
- Les aromates, épices et condiments non traités;
- Les organismes de fermentation.

## 8.2 Locaux et équipements

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

Les établissements doivent mettre en place un programme de sanitation des locaux et des équipements qui se conforme aux exigences gouvernementales.

8.2.2 Les équipements et les surfaces en contact avec les aliments doivent être faits des matériaux inertes et approuvés pour l'usage alimentaire.

8.2.3 Les lubrifiants utilisés dans l'entretien des équipements doivent être approuvés pour l'usage alimentaire.

8.2.4 Un double rinçage à l'eau potable doit suivre les opérations de lavage et désinfection des équipements et surfaces en contact avec les aliments afin de s'assurer qu'ils sont exempts de résidu des produits de nettoyage.

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

- a) Qu'un nettoyage des équipements de transformation, de transport et d'entreposage soit effectué avant de passer à un intervalle de production biologique.
- b) Que les lieux et équipements d'entreposage réservés aux produits biologiques soient clairement identifiés.

## 8.3 Procédés de transformation

8.3.1 Les méthodes de préparation devraient être mécaniques, physiques ou biologiques (ex. : fermentation, fumage) et réduire le plus possible l'emploi des ingrédients et additifs d'origine non agricole (tableaux A3.1 et A3.2 du cahier suivant «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI»). Les additifs et auxiliaires de fabrication ne peuvent être ajoutés à un produit que :

- a) Pour en maintenir la valeur nutritionnelle;
- b) Pour en améliorer la conservation naturelle ou la stabilité;
- c) Pour le doter d'une composition, d'une consistance et d'une apparence qui permettront de ne pas décevoir le consommateur en ce qui concerne sa nature, sa substance et sa qualité, ceci à la condition qu' :
  - Il ne soit pas possible d'obtenir un produit similaire sans user d'un tel additif ou auxiliaire de fabrication;
  - Il ne contienne aucune autre substance interdite par le présent cahier de normes.

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

8.3.3 Dans le cas particulier des fruits et légumes, toute méthode utilisée pour assurer aux produits une présentation visuelle favorable (ex. cirage, brumisation, etc.) doit être compatible avec ces normes et ne pas inclure l'usage de substances interdites.

Une liste détaillée des additifs et des auxiliaires de fabrication autorisés ainsi que des procédés autorisés se trouve aux tableaux A3.1 et A3.2 du cahier suivant «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI» ).

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

- Dans le cas de la fabrication du vin et des boissons alcoolisées où il est permis de recourir aux sulfites;

- Pour certains produits de charcuterie où le recours aux nitrites et nitrates devient impératif (en vigueur le 5 mars 2007).

Une liste détaillée des additifs et des auxiliaires de fabrication autorisés ainsi que des procédés permis est annexée aux présentes normes de référence (Tableau A3.1).

## **8.4 Lutte antiparasitaire**

8.4.1 Les parasites peuvent être évités par de bonnes pratiques de fabrication. La lutte antiparasitaire devrait être essentiellement préventive, avec des méthodes comme la perturbation et la suppression de l'habitat et de l'accès aux installations par les organismes nuisibles. Un traitement curatif par des produits anti-parasitaires doit dès lors être considéré comme un dernier recours.

8.4.2 Les solutions recommandées aux problèmes reliés à la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs sont la mise en place de barrières physiques, l'émission d'ultrasons ou de sons, l'émission de lumière ou de lumière ultraviolette. Les solutions autorisées sont les pièges (y compris les appâts statiques et les appâts sexuels), le contrôle de la température, le contrôle de l'atmosphère et l'utilisation de diatomées. De plus, les autres produits mentionnés au tableau A4.2 du cahier suivant «Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI» peuvent être utilisées dans installations de manutention, de stockage, de transport ou de transformation et à condition qu'ils n'entrent pas en contact avec les produits biologiques ou les matériaux d'emballage

8.4.3 Les traitements réglementés sont la fumigation des locaux et des installations d'entreposage. La fumigation doit être soumise à l'autorisation de l'organisme de certification. L'organisme de certification doit être avisé par écrit de chaque fumigation suffisamment à l'avance pour pouvoir la faire superviser au besoin par un inspecteur, s'il le juge nécessaire. Aucun aliment biologique ou ingrédient brut ne doit être présent dans les locaux ou les installations d'entreposage pendant la fumigation. Les produits alimentaires devront être retirés des lieux pendant la fumigation pour une période minimale de 72 heures (trois (3) jours). La fumigation devra être effectuée par une firme professionnelle afin de minimiser les erreurs. Les détails sur l'opération, incluant la date, la nature du produit et l'adresse du service de contrôle employé devront apparaître aux registres. Un test de présence de résidus pourra être demandé pour la première introduction de produits biologiques suivant la fumigation.

Une stratégie d'action devra être développée, visant à exclure ou à réduire au minimum le recours à cette technique.

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

La fumigation au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) en présence ou non des aliments est autorisée.

## **8.5 Matériaux d'emballage**

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

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

## **8.6 Formation du personnel**

- 8.6.1 Les employés impliqués directement dans la préparation des aliments biologiques doivent faire l'objet d'une formation appropriée en relation avec leurs tâches dans le système mis en œuvre par l'entreprise.
- 8.6.2 Les catégories et postes d'employés assujettis à la formation doivent être déterminés : il s'agit de toute personne pouvant altérer l'intégrité biologique des produits dans le cadre de l'exécution de ses tâches
- 8.6.3 La diffusion des sessions de formation doit obéir aux exigences minimales suivantes :
- a) Les sessions de formation doivent être diffusées par du personnel compétent dans le domaine;
  - b) La participation du personnel à ces sessions doit être inscrites dans un registre;
  - c) Le contenu du programme doit permettre de développer les compétences des participants et être tenu à jour d'une année à l'autre.

## ANNEXE 1 GLOSSAIRE DES TERMES :

Additifs alimentaires (Food additives)	<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"><li>a) toute substance nutritive qui est employée, reconnue ou vendue couramment comme substance alimentaire ou comme ingrédient d'un aliment;</li><li>b) les vitamines, les sels minéraux nutritifs et les acides aminés recommandées par des exigences réglementaires;</li><li>c) les épices, les assaisonnements, les préparations aromatisantes, les huiles essentielles, les matières extractives naturelles et les oléorésines;</li><li>d) les produits antiparasitaires et désinfectants;</li><li>e) les matériaux d'emballage des aliments ou toute substance qui entre dans leur composition;</li><li>f) les drogues recommandées pour administration aux animaux dont la chair entre dans la consommation humaine.</li></ul>
Auxiliaires de fabrication (Processing aids)	<p>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.</p>
Conditionnement subséquent (Subsequent packaging)	<p>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.</p>
Ingrédient (Ingredient)	<p>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.</p>
Ingrédients majeurs	<p>Ingrédients principaux issus du mode de production biologique entrant dans la fabrication de produits biologiques.</p>
Ingrédients secondaires	<p>Ingrédients mineurs de provenance agricole et certains additifs alimentaires non disponibles sous forme certifiée biologique entrant dans la fabrication de produits biologiques.</p>
Irradiation des aliments (Food irradiation)	<p>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.</p>
Préparation:	<p>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</p>

	portion.
Procédés biologiques	Par exemple : fermentation, fumage.
Substance interdite (Banned substance)	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 (Synthetic substance)	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.
Traçabilité (Traceability)	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 chimique	Procédé permettant de modifier, altérer ou transformer une matière première par ajout de composés chimiques.
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.
Transformation	Manipulation d'ingrédients en vue d'obtenir un produit fini.
Vrac au détail (Bulk)	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 :

- La Norme NOP «ETATS-UNIS» «se référer au site : <http://www.ams.usda.gov/nop/>»;
- Les normes biologiques de référence du Québec «CARTV»;
- Le guide d'information sur l'organisme de certification Ecocert Canada : GIGBE;
- Le cahier des normes générales en agriculture biologique 'AB', référence : RABGE;
- Listes des substances permises en agriculture biologique au Québec, référence : RABLI.

### **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».