

J: MAINTIEN DE L'INTÉGRITÉ & COMPOSITION DU PRODUIT (310 SECTIONS 8 & 9)

310 SECTION 8 MAINTIEN DE L'INTÉGRITÉ

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

8.1 Maintien de l'intégrité

8.1.1 « Tout matériau de préparation, comme les comptoirs, les contenants et les convoyeurs entrant en contact avec les aliments, doit être propre et de qualité alimentaire. »

8.1.2 « Les additifs indirects ne doivent pas compromettre l'intégrité biologique :

a) les désinfectants à main, s'ils sont utilisés en contact direct avec les produits biologiques, doivent figurer au tableau 7.3 de la norme CAN/CGSB-32.311;

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

8 Cette clause décrit les méthodes du maintien de l'intégrité biologique des produits du champ à l'assiette. Elle s'applique à tous les types de systèmes de production (cultures végétales, animaux d'élevage et cultures spéciales), de même qu'à la préparation d'aliments biologiques (préparation, emballage, étiquetage, etc.), peu importe où elle a lieu (dans l'exploitation, dans les installations de transformation, chez les détaillants, etc.).

Des éléments de cette clause sont également applicables aux exploitations qui ne font pas de préparation, d'emballage ou d'étiquetage, mais qui prennent physiquement possession de produits biologiques. Cela inclut les centres de distribution, les entrepôts et les entreprises de transport.

8.1.1 Les matériaux de qualité alimentaire sont de qualité supérieure. Ils sont nécessaires à la manipulation des produits alimentaires bio-logiques. Les matériaux de qualité alimentaire ne sont pas requis pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments pour animaux ou les semences biologiques (utilisées pour l'ensemencement).

Pour se conformer à la norme, les exploitants peuvent fournir des déclarations du fournisseur qui confirment la qualité alimentaire des matériaux qui entrent en contact avec les aliments biologiques.

Voir 8.1.6 pour des exigences additionnelles sur l'emballage.

8.1.2 Il est interdit de contaminer des produits biologiques (nourriture, aliments pour animaux et semences) par le contact direct avec des additifs indirects (définis à la clause 3) qui ne figurent pas dans les Listes des substances permises (LSP).

Pour les exploitations fractionnées, la solution la plus facile est d'utiliser des additifs indirects acceptables tant pour les cycles de préparation biologiques que non biologiques. Cela élimine le besoin de passer d'un type d'additifs à l'autre lors du lancement du cycle de préparation des aliments biologiques.

Si changer d'un type d'additif à l'autre n'est pas possible, il faut considérer les solutions de rechange décrites ci-dessous.

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada.

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

b) la vapeur culinaire, soit la vapeur en contact direct avec les produits biologiques ou l'emballage, ne doit contenir que :

1) les substances énumérées aux tableaux 6.3 à 6.5 de la norme CAN/CGSB-32.311 ;

2) les nettoyants, désinfectants et agents d'assainissement de grade alimentaire autorisés pour le contact avec les produits biologiques au tableau 7.3 de la norme CAN/CGSB-32.311 ;

c) les lubrifiants en contact avec les aliments doivent être énumérés aux tableaux 6.3 à 6.5 de la norme CAN/CGSB-32.311 ;

d) l'utilisation de nettoyants, désinfectants et agents d'assainissement doit être conforme aux exigences de l'article 8.2 de la présente norme. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

Pour la désinfection des mains, on peut envisager l'utilisation de gants jetables ou de gants spécialisés pour l'agriculture biologique. Il faut garder à l'esprit que si les gants sont désinfectés ou traités avec des substances interdites, ils ne sont pas conformes (c'est-à-dire qu'ils ne sont pas permis).

Pour les lubrifiants qui entrent en contact avec les aliments et pour les produits chimiques utilisés dans les systèmes de chaudière qui génèrent de la vapeur alimentaire, on pourrait éteindre le mécanisme de distribution avant de lancer le cycle de préparation des produits biologiques. Le système peut être remis en marche après le cycle de production biologique. Les exploitants doivent fournir des données confirmant le nombre d'heures requises pour veiller à ce qu'il n'y ait aucune trace de substances interdites au point de contact ou sur la surface. Une procédure normalisée d'opérations est nécessaire pour décrire le protocole, et il faut fournir des registres indiquant à quel moment le mécanisme de distribution a été éteint, puis remis en marche.

Exemples	Contact direct avec un produit biologique	Pas de contact direct avec un produit biologique
Désinfectant à main à base d'alcool	Permis (figure à la section 7.3)	Permis
Solution de trempage pour les mains à base d'iodophore	Interdit	Permis
Produit chimique pour chaudière à base d'amines	Interdit	Permis
Produit chimique pour chaudière à base d'hydroxyde de potassium	Permis (figure à la section 6.5)	Permis
Lubrifiant à base d'huile minérale	Interdit	Permis
Huile de canola biologique utilisée comme lubrifiant	Permis	Permis

Même si les traitements à l'eau, excluant la vapeur alimentaire, ne font pas l'objet d'indications précises dans cette clause, la définition d'additifs indirects inclut les « composés de traitement de l'eau ». Cela signifie que l'eau utilisée dans la

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 2

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

8.1.3 « Les procédés mécaniques, physiques ou biologiques (tels que la fermentation et le fumage) sont permis. »

8.1.4. « Les produits biologiques doivent être en tout temps séparés ou autrement protégés des produits non biologiques afin de prévenir tout mélange, que ce soit durant la transformation, l'entreposage, ou la manutention des denrées en vrac et non liées. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

préparation d'aliments biologiques peut être « traitée », dans la mesure où cette eau :

- respecte les lignes directrices de Santé Canada concernant l'eau potable;
- possède un pH de 6,5 à 8,5;
- n'a pas été traitée à l'aide d'un processus ou d'une substance non autorisés par la norme.

Des exemples de traitement acceptables incluent les adoucisseurs d'eau, les systèmes de désinfection aux ultraviolets et les systèmes de filtrage à osmose inversée.

Il ne faut pas négliger le fait que les nettoyants, désinfectants et assainissants utilisés comme additifs indirects doivent également respecter les restrictions relatives aux produits de nettoyage de la clause 8.2.

8.1.3 La manipulation chimique de produits biologiques comme l'hydrogénation, le blanchiment, l'hydrolyse, l'oxydation, la dénaturation ou l'interestérification est interdite. Ces techniques sont parfois utilisées en production d'aliments afin de minimiser le développement de composés potentiellement dangereux et indésirables.

De la même manière, les rayons ionisants sont interdits, peu importe l'utilisation et l'étape de la chaîne de production. Les micro-ondes, les ultraviolets et les rayons X sont classés comme étant des rayons non ionisants et sont donc acceptés mais il y a une exception : ni les micro-ondes ni les rayons ultra-violet ne peuvent être utilisés pour bouillir (7.2.14) ou stériliser (7.2.12.2) le sirop d'érable biologique vendu comme sirop ou utilisé dans les produits d'érable.

Les normes interdisent également le recours à la nanotechnologie (1.4 b), car il s'agit d'un domaine non réglementé pour lequel les dangers ne sont pas connus. Suivant les avancées de la technologie, plus les particules deviennent petites, plus il leur est facile de traverser les membranes et d'atteindre les tissus vivants, avec des conséquences que l'on ne connaît pas.

8.1.4 Les exploitations fractionnées qui manutentionnent des produits biologiques et non biologiques doivent être en mesure de ségréguer en tout temps et à toutes les étapes les ingrédients biologiques et non biologiques, les cycles de production en cours et les produits (plus particulièrement lorsque les produits ne sont pas emballés ou qu'ils sont libres).

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 3

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

8.1.5 « Lorsque des produits biologiques et non biologiques sont préparés dans une même unité de production : »

- a) « les produits biologiques et les produits non biologiques ne doivent pas être mélangés à quelque étape que ce soit de la production;
- b) toutes les mesures doivent être prises pour assurer l'identification des produits et distinguer les produits biologiques et non biologiques finaux;
- c) les exploitants doivent documenter les méthodes de nettoyage employées pour prévenir la contamination croisée entre les cycles de production des produits biologiques et non biologiques;
- d) la préparation des produits biologiques doit être faite en continu jusqu'à ce que le cycle de production soit complété;
- e) les cycles de production biologique doivent être séparés dans l'espace ou dans le temps des opérations similaires réalisées lors de la préparation des produits non biologiques;
- f) les cycles de production des produits biologiques doivent être planifiés afin de prévenir le mélange; »
- g) « des mesures supplémentaires sont requises pour les cultures à risque afin de prévenir les mélanges accidentels de grains ou de semences biologiques en vrac avec des grains non biologiques qui pourraient contenir des traces de contamination par des cultures issues du génie génétique :

l) les bacs de stockage utilisés pour les cultures biologiques doivent être visiblement identifiés comme étant biologiques à l'aide de panneaux

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

8.1.5 Il n'est pas rare d'emballer, de produire ou de transformer les produits biologiques le lundi matin à la suite d'un grand nettoyage effectué pendant la fin de semaine, ou d'avoir des chaînes de production réservées à la production biologique. Il s'agit de deux exemples de protocoles qui permettent d'identifier, manipuler et stocker les produits issus des cycles de production biologique séparément des produits non biologiques. Toutefois, ces protocoles ne fonctionnent pas pour toutes les exploitations, et d'autres exigences doivent être respectées lorsque l'exploitation prépare des produits biologiques et non biologiques.

Dans ces circonstances, il faut absolument :

- a) qu'il n'y ait aucun mélange d'ingrédients biologiques et non biologiques tout au long de la préparation;
- b) que les ingrédients, les produits en cours de préparation et les produits préparés finis soient bien identifiés;
- c) qu'il n'y ait aucun cycle de production non biologique avant un cycle biologique, et que les registres de nettoyage soient suffisamment détaillés pour confirmer qu'il est impossible que des résidus du cycle non biologique se retrouvent dans le cycle biologique;
- d) que les registres de production soient suffisamment détaillés pour rendre compte du lieu, et du début et de la fin de chaque cycle de production biologique;
- e) que les cycles de production biologique soient organisés suffisamment à l'avance plutôt qu'effectués à la dernière minute;
- f) qu'au moment de manutentionner des produits à haut risque de contamination par des OGM, comme le maïs ou le canola, un mode d'identification adapté à la saison soit prévu lors (i) du stockage, (ii) du transfert (iii) ou de l'entreposage temporaire et simultané de produits biologiques et non biologiques.

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

d'affichage bien entretenus et résistants aux intempéries;

2) quand les cultures biologiques à risque sont transférées d'un bac de stockage en vrac à l'autre (par exemple, lors du séchage des grains ou mélange des lots), un affichage temporaire doit être apposé sur le wagon ou le camion pour identifier visiblement la charge biologique en transit;

3) lorsque les cultures biologiques sont conservées dans des bacs en vrac pour le séchage ou le rôtissage, un affichage temporaire doit être ajouté au bac pour indiquer de façon visible que son contenu est biologique. »

8.1.6 « L'emballage des produits biologiques doit :

- a) maintenir la qualité et l'intégrité des produits biologiques;
- b) être réduit au minimum, conformément à 8.1.6 a). Il faut privilégier les matériaux d'emballage dont les impacts négatifs sur l'environnement sont les moindres tout au long de leur cycle de vie;
- c) respecter les interdictions mentionnées en 1.4 b) et e). »

8.2 Nettoyage, désinfection et assainissement

8.2.1 « Les produits de nettoyage, de désinfection et d'assainissement de qualité alimentaire répertoriés au tableau 7.3 de la norme CAN/CGSB-32.311 peuvent être utilisés, conformément aux indications :

- a) sur les surfaces en contact avec les produits biologiques, incluant l'équipement, les unités de rangement et de stockage et les unités de transport;
- b) sur les surfaces en contact direct avec les produits biologiques. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

8.1.6 Les exploitants devraient choisir des emballages qui, sans être excessifs, protègent et contiennent adéquatement le produit. L'emballage et le processus de fabrication d'emballage ne devraient pas représenter une source de pollution en soi.

Le type de plastique utilisé dans l'emballage des produits alimentaires devrait être particulièrement considéré. Les aliments très acides ou qui contiennent de l'alcool ou des graisses peuvent dissoudre les additifs du plastique du contenant ou de l'emballage et les aliments seront contaminés. Les exploitants ne devraient utiliser que des contenants de plastique approuvés pour le type d'aliment visé.

Les exploitants doivent également vérifier que les matériaux de l'emballage final sont conformes à la norme, qu'ils ne contiennent aucun fumigant, fongicide, pesticide ou agent de conservation (1.4 e), et qu'il n'y a aucun transfert intentionnel de nano particules de l'emballage vers le produit (1.4 b).

8.2.1 Tous les exploitants, à la ferme ou dans une usine de fabrication, peuvent utiliser les substances du tableau 7.3 des LSP pour nettoyer, désinfecter ou assainir des produits biologiques ou des surfaces avec lesquelles ces produits entrent en contact sans avoir à rincer, sécher, égoutter ou purger le système, à la condition que les restrictions figurant dans les annotations soient respectées.

Le chlore (à des concentrations atteignant les niveaux autorisés dans les réseaux municipaux d'eau potable) est acceptable pour le lavage des produits biologiques et des surfaces avec lesquels ils entrent en contact. Le taux de chlore libre dans l'eau potable des municipalités canadiennes varie entre 0,04 et 2,0 mg / L (0,04-2

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada.

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

8.2.2 « Les nettoyants, désinfectants et agents d'assainissement inscrits au tableau 7.4 de la norme CAN/CGSB 32.311 peuvent être utilisés sur les surfaces en contact avec les produits biologiques, à condition que la documentation montre que :

- a) l'utilisation est conforme à l'annotation pour cette substance; et
- b) les substances sont complètement éliminées des surfaces en contact avec les produits biologiques avant chaque cycle de production. »

8.2.3 « Si les substances des tableaux 7.3 et 7.4 ne sont pas efficaces, d'autres nettoyants, désinfectants ou agents d'assainissement peuvent être utilisés sur les surfaces en contact avec les produits biologiques, s'il est documenté que les conditions suivantes sont respectées :

- a) les substances de remplacement sont efficaces;
- b) il y a une élimination complète de la ou des substances de remplacement avant chaque cycle de production biologique;
- c) les effluents rejetés sont neutralisés afin de réduire au minimum leurs impacts négatifs sur l'environnement. »

8.2.4 « Les exigences de nettoyage, de désinfection ou d'assainissement spécifiques énoncées à la section 7 de la présente norme ont préséance sur celles stipulées en 8.2. »

8.3 Gestion de la lutte contre les organismes nuisibles dans l'installation et après la récolte

8.3.1 « De bonnes pratiques de production et de fabrication doivent être mises en place afin de

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

ppm). Se référer à la liste des composés du chlore au tableau 7.3 des LSP.

8.2.2 Les produits nettoyants figurant au tableau 7.4 peuvent être utilisés sur des surfaces qui entrent en contact avec le produit biologique, mais seulement après qu'un exploitant a démontré qu'une intervention subséquente appropriée est effectuée avant qu'un produit biologique n'entre en contact avec la surface.

Le rinçage, le séchage, l'égouttage et la purge sont des exemples des interventions subséquentes définies à 3.66

8.2.3 L'utilisation de nettoyants qui ne figurent pas dans le tableau 7.3 ou 7.4 des LSP est autorisée lorsque les trois questions suivantes sont documentées :

- a) l'exploitant a démontré que la substance qui ne figure pas sur la liste, comme l'ammonium quaternaire ou d'argent colloïdal, est nécessaire et efficace;
- b) la substance qui ne figure pas sur la liste peut être facilement retirée des surfaces avec lesquelles elle entre en contact grâce à une intervention subséquente acceptable (dans le cas de l'ammonium quaternaire, il s'agirait de bandelettes réactives ne présentant aucun résidu de l'ammonium quaternaire après rinçage);
- c) l'intervention peut neutraliser la substance non répertoriée avant son élimination.

Des exemples d'« intervention subséquente acceptable » incluent le rinçage à l'eau potable, l'égouttage des surfaces et la purge des chaînes de production avec un produit biologique.

8.2.4 Il faut respecter les exigences figurant à la clause 7 pour l'apiculture, les produits de l'érable, les champignons, les germinations, les pousses, les micro-verdures et les cultures en contenants ou sous structures si les exigences de la clause 7 sont plus sévères que celles de 8.2.

Cela vaut principalement pour les produits de l'érable, toutes les exigences de nettoyage étant décrites à la clause 7.2. Les exigences relatives au nettoyage des semences pour les germinations, les pousses et les micro-verdures sont décrites à la clause 7.4.

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 6

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

prévenir la présence d'organismes nuisibles. Les pratiques de lutte contre les organismes nuisibles doivent comprendre, en ordre décroissant :

- a) l'élimination de l'habitat et de la nourriture des organismes nuisibles;
- b) la prévention de l'accès et la gestion environnementale (par exemple, lumière, température et atmosphère) pour prévenir l'intrusion et la reproduction des organismes nuisibles;
- c) les méthodes physiques et mécaniques telles que les pièges;
- d) les appâts et les répulsifs inscrits au tableau 8.2 de la norme CAN/CGSB-32.311. »

8.3.2 « Si les pratiques énumérées en 8.3.1 sont inefficaces, l'exploitant peut utiliser des substances de lutte contre les organismes nuisibles inscrites au tableau 8.2 de la norme CAN/CGSB-32.311. L'exploitant doit consigner l'information concernant les organismes nuisibles visés, les substances utilisées, les dates de début et de fin de leur utilisation et l'emplacement des dispositifs de lutte antiparasitaire. »

8.3.3 « Si les pratiques mentionnées en 8.3.2 sont inefficaces, des substances non inscrites au tableau 8.2 de la norme CAN/CGSB-32.311 peuvent être utilisées à tous les endroits où sont préparés les produits biologiques, incluant les entrepôts hors site, pourvu qu'il n'y ait aucun risque pour le statut ou l'intégrité du produit biologique. L'exploitant doit s'assurer que ni les produits biologiques ni leur matériau d'emballage ne sont présents quand de telles substances sont utilisées à l'intérieur des installations. Les exploitants doivent clairement documenter :

- a) pourquoi les substances permises ne convenaient pas ou étaient inefficaces pour la lutte contre les organismes nuisibles;
- b) comment le contact des produits biologiques avec ces substances non inscrites a été prévenu;

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

8.3.2 Les substances du tableau 8.2 des LSP destinées à la lutte contre les organismes nuisibles peuvent être utilisées par une exploitation biologique si les mesures préventives décrites à la clause 8.3.1 s'avèrent inefficaces. Des registres détaillés sont requis.

8.3.3 Les substances destinées à la lutte contre les organismes nuisibles non répertoriées au tableau 8.2 des LSP peuvent être utilisées tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des installations, incluant les bâtiments de ferme, les lieux de stockage à la ferme (par exemple les bacs pour le grain) et les véhicules de transport, mais uniquement lorsque :

- les substances du tableau 8.2 se sont avérées inefficaces et que cela a été documenté;
- l'intégrité des produits biologiques et de l'emballage peut être maintenue;
- l'exploitant conserve des registres détaillés du stockage, de l'utilisation et de l'élimination de ces substances.

Lorsque ces substances destinées à la lutte contre les organismes nuisibles sont utilisées à proximité des bâtiments de ferme et dans les zones de stockage, il est essentiel qu'elles ne compromettent pas l'intégrité des produits biologiques ou de l'environnement immédiat de la ferme.

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 7

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

c) toutes les activités liées à l'utilisation, l'entreposage et l'élimination des substances non listées. »

8.3.4 « Les exploitants doivent surveiller et documenter l'utilisation des substances non inscrites au tableau 8.2 de la norme CAN/CGSB-32.311 utilisées dans le cadre de tout programme gouvernemental obligatoire pour le traitement des organismes nuisibles et des maladies.

NOTE Au Canada, advenant une épidémie de ravageurs, l'exploitant est tenu d'aviser sans délai l'organisme de certification de tout changement qui pourrait affecter le processus de certification du produit biologique. »

8.3.5 « Les substances inscrites au tableau 8.3 de la norme CAN/CGSB-32.311 peuvent être utilisées pour l'entreposage après récolte. »

8.4 Transport

8.4.1 « Toutes les mesures doivent être prises pour éviter de compromettre l'intégrité des produits, ingrédients ou intrants biologiques pendant le transport. Les produits doivent être séparés physiquement ou protégés afin d'éviter tout mélange ou substitution du contenu avec des produits, ingrédients ou intrants non biologiques. »

8.4.2 « Les renseignements suivants doivent accompagner le produit biologique :

- a) le nom et l'adresse de la personne ou de l'organisme responsable de la production, de la préparation ou de la distribution du produit;
- b) le nom du produit;
- c) le statut biologique du produit; et
- d) les renseignements qui permettent d'assurer la traçabilité du produit, comme le numéro de lot. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

Dans les environnements industriels où il est peu probable que l'intégrité des produits biologiques soit compromise ou qu'il y ait une contamination de l'environnement immédiat, les substances destinées à la lutte extérieure contre les espèces nuisibles qui ne figurent pas dans les LSP peuvent être utilisées sans avoir à prouver le manque d'efficacité des méthodes décrites aux clauses 8.3.1 ou 8.3.2. Toutefois, des registres détaillés sont requis.

8.3.5 Les inhibiteurs de germination, les inhibiteurs de mûrissement et les agents de mûrissement figurant dans le tableau 8.3 peuvent être utilisés dans les installations de stockage.

NOTE : Les certificateurs devront évaluer si les activités entreprises par un opérateur au cours d'un événement phytosanitaire d'urgence ont compromis le statut du produit.

8.4.2 Il est essentiel que les produits biologiques ne soient pas contaminés par des substances interdites ou mélangés avec des produits non biologiques lors du transport.

Il est nécessaire que les camions, wagons et contenants soient propres afin de prévenir la contamination par des substances interdites ou par les cargaisons précédentes.

Pour éviter les mélanges :

- séparer et transporter les produits en vrac biologiques et non biologiques dans des camions différents;

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

8.4.3 « Les produits biologiques ne doivent pas être exposés aux pesticides ou substances de lutte contre les organismes nuisibles non inscrits au tableau 8.2 de la norme CAN/CGSB-32.311 durant le transport ou tout passage frontalier.

NOTE Les propriétaires de produits biologiques sont responsables de l'intégrité biologique de leurs produits tout au long du processus de transport. Ceci comprend l'utilisation des services de messagerie courants et des services de transport sur mesure. Les entreprises de transport partagent les responsabilités ayant trait à l'intégrité du produit quand elles chargent, transportent ou déchargent des produits biologiques certifiés. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

- séparer les produits biologiques et non biologiques en vrac dans des compartiments différents à l'intérieur des camions;
- ne charger que des boîtes ou des caisses fermées;
- ne charger que des palettes emballées sous des films rétractables.

L'équipement utilisé pour le chargement et le déchargement, plus particulièrement pour les produits en vrac comme les grains, les oléagineux, l'huile et la farine, doit être nettoyé ou purgé adéquatement avant de manipuler des produits biologiques.

La documentation relative au transport doit inclure le nom du produit, le statut biologique, les numéros de lots et les coordonnées de la partie responsable.

Il est recommandé que la documentation d'expédition pour les produits en vrac comprenne des copies d'affidavits témoignant de la propreté des camions (signés par les livreurs), qui identifient les deux derniers chargements et précisent les méthodes de nettoyage utilisées.

8.4.3 Les exigences du gouvernement fédéral en matière de protection des végétaux prévoient généralement la fumigation ou l'irradiation des produits agricoles importés, suivant le pays d'origine et la condition des aliments. La fumigation est généralement effectuée à la frontière ou lors du transport vers le Canada lorsqu'un organisme nuisible ou une maladie est détecté ou représente un risque. La fumigation protège les produits contre les organismes nuisibles et permet de réduire le risque d'introduction d'espèces indésirables dans le pays importateur.

Toutefois, aucun des fumigants les plus utilisés, comme le bromure de méthyle, l'hydrogène phosphoré et le fluorure de sulfuryle, n'est répertorié dans les LSP – ce qui signifie qu'ils sont interdits. Les produits traités avec une de ces substances ou qui ont été traités avec des rayons ionisants (1.4 c) perdront leur statut biologique.

Pendant le transport, le propriétaire du produit est ultimement responsable du respect du statut biologique.

Le propriétaire du produit pendant le transit est responsable en dernier ressort de la conformité aux normes biologiques et doit communiquer clairement les règles de manutention des produits biologiques à ses fournisseurs de services de transport.

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 9
Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

9. COMPOSITION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

9 Composition des produits biologiques

« La section 9 s'applique à toutes les exploitations impliquées dans la préparation de produits biologiques, de même qu'aux détaillants qui préparent les produits. »

9.1 Composition du produit

9.1.1 « Les produits biologiques doivent être principalement composés d'ingrédients entiers ou transformés, soit agricoles ou aquacoles, et d'auxiliaires de production biologiques. La présence d'autres ingrédients et auxiliaires de production permis, décrits en 9.2, doit être réduite au minimum. »

9.1.2 « L'évaluation de la composition du produit doit exclure les sous-parties non agricoles des ingrédients répertoriés aux tableaux 6.3 et 6.4 de la norme CAN/CGSB-

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

9 Peu importe le lieu de production du produit : les règles suivantes s'appliquent lors de la fabrication et de l'identification des produits biologiques.

Les articles de cette clause sont également applicables aux opérations qui ne préparent pas, n'emballent pas ou n'étiquettent pas les produits biologiques mais en prennent physiquement possession. Cela inclut les centres de distribution, les entrepôts et les entreprises de transport.

9.1.1 Les normes restreignent l'utilisation d'ingrédients ayant été largement transformés industriellement, qui ont été raffinés, hydrogénés, blanchis chimiquement, hydrolysés, oxydés ou dénaturés.

Cela étant dit, les produits multi-ingrédients sont permis. Ils peuvent contenir des ingrédients et des auxiliaires de production, en conformité aux clauses qui suivent.

L'enrichissement en vitamines et minéraux est interdit sauf si la réglementation fédérale l'exige, ce qui est le cas pour le lait, la farine blanche, les substituts de repas et quelques autres produits. Les produits de substitution non laitiers (par exemple, les boissons à base de plantes, les produits qui imitent le fromage, les substituts du beurre) peuvent également être enrichis. Toutefois, les céréales pour le petit déjeuner, les préparations pour nourrissons et les jus de fruits biologiques ne peuvent pas être enrichis. Pour plus de détails, veuillez consulter la liste des "Aliments auxquels des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés peuvent ou doivent être ajoutés" de l'ACIA et la liste des "Vitamines et minéraux nutritifs" du tableau 6.4 de 32.311.

L'utilisation de composés de calcium et de vitamine C (acide ascorbique) comme régulateurs d'acidité, stabilisateurs, agents de conservation est autorisée dans tout type de produit comme indiqué aux annotations de ces substances au tableau 6.3 de 32.311.

9.1.2 Cette clause établit une distinction importante entre
- les ingrédients (composantes d'un produit qui restent dans le produit sous sa forme finie et qui sont énumérées sur sa déclaration d'ingrédients) et

* Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 10
Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

32.311 qui ont un effet technique ou fonctionnel sur un ingrédient, mais pas sur le produit fini biologique, et ne sont pas déclarées sur l'étiquette du produit fini biologique. Ces sous-parties d'ingrédient peuvent être présentes dans le produit fini biologique, mais seulement en quantités négligeables. Il s'agit de sous-parties non agricoles, par exemple d'agents anti agglomérants, d'excipients ou d'agents de remplissage, d'agents de conservation, de stabilisants, de régulateurs de pH ou de tampons. Le calcul du pourcentage du contenu biologique doit tenir compte de tous les ingrédients constitutifs et des sous-parties de ces ingrédients, en distinguant les composants biologiques et non biologiques de chaque ingrédient contenu dans le produit. »

9.1.3 « Le pourcentage de tous les ingrédients biologiques dans un produit biologique doit être calculé de la manière suivante :

- a) Produits solides [à l'exclusion des aliments pour animaux d'élevage : voir 9.1.3 d)] : diviser la masse nette, en excluant l'eau et le sel, de tous les ingrédients biologiques présents dans la formulation ou le produit fini, suivant ce qui est le plus pertinent, par la masse nette de tous les ingrédients, en excluant l'eau et le sel.
- b) Produits liquides : si le produit et ses ingrédients sont liquides, diviser le volume fluide de tous les ingrédients biologiques en

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

- les auxiliaires de production (utilisés pour un effet fonctionnel lors de la préparation mais ne restant pas dans le produit fini ou non identifiés dans la déclaration d'ingrédients).

Au-delà de ces constituants agricoles, les constituants non agricoles ou les sous-parties d'ingrédient des produits multi-ingrédients (ingrédient complexe), y compris les anti-agglomérants, les stabilisateurs, les correcteurs de pH, les tampons ou les agents de conservation, qui figurent dans la liste des ingrédients du produit final ou qui ont un effet fonctionnel sur le produit final doivent:

- figurer dans le tableau approprié des LSP;
- être conformes à toute annotation applicable ; et
- être inclus dans le calcul du pourcentage du contenu biologique.

Les excipients non biologiques d'origine agricole (tels que l'amidon de blé) peuvent être utilisés si des ingrédients complexes ou des auxiliaires de préparation contenant des excipients biologiques ne sont pas disponibles sur le marché (voir Excipients, tableaux 6.3 et 6.4 des LSP).

Cela signifie que les fournisseurs d'ingrédients complexes certifiés biologiques devront divulguer la composition de leurs produits, incluant l'eau ajoutée et le sel; sinon, le fabricant qui utilisera ultérieurement ces ingrédients complexes devra déclarer que son produit fini est à 95 % biologique ou 70 % biologique, suivant la catégorie du produit sur le certificat de l'opérateur, sans pouvoir indiquer le pourcentage réel du contenu biologique final.

Il est interdit d'utiliser un ingrédient complexe non biologique dans la fabrication d'un produit biologique lorsque le fournisseur de cet ingrédient est incapable de divulguer la composition intégrale de son produit ou qu'il ne souhaite pas le faire.

9.1.3 Le terme « biologique » et le logo Biologique Canada peuvent être utilisés pour :

- les produits alimentaires certifiés qui contiennent 95 % ou plus d'ingrédients biologiques et autres substances permises;
- les aliments des animaux d'élevage contenant 100 % d'ingrédients agricoles biologiques et d'additifs autorisés.

Les produits alimentaires certifiés contenant de 70 à 95 % d'ingrédients biologiques doivent être étiquetés comme contenant « xx % d'ingrédients biologiques ». Les produits alimentaires contenant moins de 70 % d'ingrédients biologiques ne peuvent être certifiés; toutefois, leurs ingrédients biologiques peuvent être identifiés comme tels dans la liste des ingrédients du produit.

* Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada.

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

excluant l'eau et le sel par le volume fluide de tous les ingrédients (à l'exclusion de l'eau et du sel). Si le panneau principal de l'emballage, la fiche de spécifications ou le certificat d'analyse incluent des énoncés tels que « reconstitué à partir de concentrés » pour décrire le produit final, le volume non concentré des ingrédients ou du produit fini doit être utilisé pour calculer le pourcentage du contenu biologique du produit. Tout utilisateur d'un ingrédient auquel de l'eau ou du sel a été ajouté par un transformateur antérieur doit exclure cette eau ou ce sel ajoutés lors du calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques lorsque l'eau ou le sel est déclaré sur la liste des ingrédients du produit fini.

c) Produits solides et produits liquides : diviser la masse nette des ingrédients biologiques solides, combinée à la masse nette des ingrédients biologiques liquides (à l'exclusion de l'eau et du sel) par la masse totale de tous les ingrédients contenus dans le produit fini, à l'exclusion de l'eau et du sel. Tout utilisateur d'un ingrédient auquel de l'eau ou du sel a été ajouté par un transformateur antérieur doit exclure cette eau ou ce sel lors du calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques lorsque l'eau ou le sel est déclaré sur la liste des ingrédients du produit fini.

d) Les aliments des animaux d'élevage doivent être faits à 100 % d'ingrédients agricoles biologiques et de suppléments ou additifs nécessaires inscrits au tableau 5.2 de la norme CAN/CGSB-32.311. Diviser la masse nette totale des ingrédients biologiques, en excluant l'eau, le sel et les composés du calcium, présents dans la formulation ou le produit fini, selon ce qui est le plus pertinent, par la masse totale de tous les ingrédients en excluant l'eau, le sel et les composés du calcium. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

Le calcul des pourcentages biologiques doit être effectué avec rigueur pour maintenir la confiance des consommateurs dans la certification biologique.

L'eau et le sel (chlorure de sodium) sont déduits car ils ne sont pas des ingrédients "biologiques". Le calcul du pourcentage en contenu biologique pour les animaux pour animaux déduit aussi les composés de calcium, en plus de l'eau et du sel ajoutés, car le bétail, en particulier les poules pondeuses, a besoin d'une alimentation riche en calcium.

Pour les aliments destinés aux consommateurs, le mode de calcul variera si le produit est solide, liquide ou un mélange des deux, suivant ce que prévoient les alinéas a) à c).

Les normes 2020 modifient la manière de calculer les teneurs en eau et en sel des produits liquides (point b) et des produits contenant un mélange d'ingrédients liquides et solides (alinéa c). Ce changement n'a pas d'incidence sur les produits solides (point a) ni sur les aliments pour animaux alinéa d).

Auparavant, seuls l'eau et le sel ajoutés étaient déduits pour les calculs relatifs aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux. À partir de 2020, à l'exception des produits reconstitués, la teneur en eau et en sel des ingrédients achetés pour les produits visés aux alinéas b) et c) doit être prise en compte, de même que l'eau et le sel ajoutés.

Établir ce qui est qualifié d'"eau ajoutée" peut parfois être difficile car toutes les eaux ne sont pas 'égales'. Si le produit a une "norme d'identité" fédérale, comme "jus d'orange fait à partir de concentré", "pain de blé entier à 60%", "chocolat au lait" ou "mayonnaise", et que ces ingrédients sont utilisés comme ingrédients dans un produit ultérieur, la teneur en eau de l'ingrédient standard est considérée comme faisant partie du noyau de l'ingrédient et ne doit pas être exclue lors du calcul du pourcentage de produits biologiques du produit auquel ces ingrédients sont ajoutés.

Pour décider de ce qui est le plus approprié (la formulation brute totale ou la formulation finie), il faut généralement déterminer si la teneur en humidité est changée de façon définitive de l'état brut à l'état fini. Par exemple, en mélangeant des thés ou en broyant des arachides blanchies pour obtenir du beurre d'arachide, il n'y a ni perte ni gain d'humidité. Par conséquent, la formulation brute totale devrait être similaire à celle du produit fini, en excluant les pertes encourues sur la chaîne de production. Les produits de boulangerie, cependant, perdent de l'humidité et il est donc essentiel d'utiliser la formulation brute totale pour le calcul (plutôt que le produit fini).

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 12
Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

Établir ce qui constitue de l' « eau ajoutée » peut parfois être difficile, car la composition de l'eau varie. Si les produits jouissent d'une « norme d'identité » fédérale, tel « jus d'orange à base de concentré » ou « pain de blé entier à 60 % », « chocolat au lait » ou « mayonnaise » et qu'ils sont utilisés comme ingrédients dans un produit ultérieur, leur teneur en eau est considérée comme faisant partie de l'ensemble de l'ingrédient et ne doit pas être exclue lors du calcul du pourcentage du contenu biologique du produit ultérieur.

Lorsqu'un produit est fabriqué à partir d'ingrédients reconstitués et si l'énoncé « reconstitué à partir de concentrés » figure sur le panneau principal de l'emballage, la valeur du produit non concentré fabriqué à partir du concentré doit inclure le contenu en eau aux fins du calcul du pourcentage de produits biologiques.

Si ces mots ne figurent pas sur le panneau principal de l'emballage, alors le volume d'eau total est soustrait. Si le produit reconstitué est utilisé comme ingrédient dans un produit alimentaire subséquent, l'eau utilisée pour effectuer la reconstitution initiale doit également être soustraite à moins que le produit final n'ait une « norme d'identité ».

L'eau ajoutée peut également créer de la confusion lorsque les grains ou les semences sont « traités » avec de l'eau avant la transformation, comme dans le cas de la production de la farine et de l'extraction du soja. Dans les deux situations, c'est le total des ingrédients à l'état brut, et non le produit fini, qui est pertinent.

Ces complexités expliquent pourquoi les fournisseurs d'ingrédients complexes certifiés doivent divulguer la composition de leurs produits, y compris la teneur en eau et en sel. Dans le cas contraire, les fabricants de produits biologiques qui utilisent ces produits comme ingrédients ne pourront pas calculer correctement la teneur en produits biologiques de leurs produits finis.

9.1.4 « Le pourcentage de tous les ingrédients biologiques dans un produit biologique doit être arrondi au nombre entier inférieur le plus proche. »

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 13
Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

9.2 Classification des produits biologiques

« Dépendamment du pourcentage des ingrédients biologiques qu'ils contiennent, les produits biologiques peuvent être regroupés en deux catégories :

9.2.1 Produits contenant 95 % ou plus d'ingrédients biologiques

« Ces produits ne doivent pas contenir un ingrédient qui se trouve à la fois sous sa forme biologique et non biologique. »

« Ces produits peuvent contenir jusqu'à 5 % des ingrédients suivants :

- a) « ingrédients classés comme additifs alimentaires » et « ingrédients non classés comme additifs alimentaires » répertoriés respectivement aux tableaux 6.3 et 6.4 de la norme CAN/CGSB-32.311, et respectant les exigences spécifiées dans les annotations de même que les restrictions prévues en 6.2 de la norme CAN/CGSB-32.311. Les ingrédients d'origine agricole énumérés doivent satisfaire aux exigences de 1.4 a), 1.4 c), et 1.4 d) et à celles de 6.2 de la norme CAN/CGSB-32.311;
- b) auxiliaires de production non biologiques d'origine agricole qui satisfont aux exigences de 1.4 a), 1.4 b), 1.4 c), et 1.4 d), assujettis aux annotations énumérées au tableau 6.5 de la norme CAN/CGSB-32.311;
- c) auxiliaires de production d'origine non agricole répertoriés au tableau 6.5 de la norme CAN/CGSB 32.311, assujettis aux exigences prescrites dans les annotations liées à ces substances;
- d) ingrédients non biologiques d'origine agricole qui satisfont aux exigences de 1.4 a), 1.4 c) et 1.4 d). Ces ingrédients sont également soumis aux critères de disponibilité sur le marché des produits biologiques. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

9.2.1 Jusqu'à cinq pour cent d'un produit biologique peut être composé d'ingrédients figurant dans les Listes des substances permises, d'ingrédients agricoles non biologiques et d'auxiliaires de production si ≥ 95 % du produit est constitué d'ingrédients agricoles biologiques ou de plantes sauvages biologiques.

Lorsqu'ils sont utilisés, les ingrédients non biologiques inclus dans ce 5%:

- doivent respecter les exigences relatives à l'origine et à l'utilisation, tel qu'indiqué aux tableaux 6.3 et 6.4 des LSP.
- s'ils ne figurent pas dans les LSP, le 5% d'ingrédients non biologiques peuvent être utilisés si la forme biologique n'est pas disponible sur le marché (voir détails plus bas). Ces ingrédients non biologiques ne peuvent avoir été cultivés et fertilisés avec des boues d'épuration, traités avec des radiations, modifiés génétiquement, extraits d'un animal cloné, ou ne peuvent avoir un équivalent biologique sous quelque forme que ce soit dans la formulation du produit.

Par exemple,

- des pommes de terre biologiques entières et des pommes de terre non biologiques râpées ne peuvent se retrouver dans le même produit;
- des pommes Macintosh biologiques et des pommes Fuji non biologiques ne peuvent se retrouver dans le même produit;

Un conditionneur de pâte dont la formulation contiendrait de la farine blanchie non biologique ne peut être utilisé dans un produit qui contient de la farine blanche biologique;

Toutefois, il serait acceptable de retrouver de la farine non classée non biologique et de la farine de blé biologique si elles sont indiquées séparément sur le panneau des ingrédients.

Les auxiliaires de production non agricoles doivent respecter les exigences en matière d'origine et d'utilisation, comme l'indique le tableau 6.5 des LSP. S'ils sont agricoles, mais non biologiques, les auxiliaires de production ne peuvent être modifiés génétiquement, être issus de la nanotechnologie, avoir été irradiés ou provenir d'un animal cloné.

Au sujet de la disponibilité sur le marché: La recherche active et documentée d'un ingrédient agricole biologique doit être faite chaque année avant d'utiliser un ingrédient agricole non biologique. Les exploitants doivent justifier pourquoi ils n'utilisent pas un ingrédient dont la source biologique est disponible sur le marché.

Par exemple, l'exploitant pourrait utiliser de la lécithine liquide non biologique dans une formulation si seuls des granulés de lécithine biologiques déshuilés sont disponibles. Ou bien, les limites quant à

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada. 14
Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne

NORME BIOLOGIQUE CANADIENNE*

9.2.2 Produits contenant de 70 à 95 % d'ingrédients biologiques

« Ces produits ne doivent pas contenir un ingrédient qui se trouve à la fois sous sa forme biologique et non biologique. »

« Ces produits peuvent contenir jusqu'à 30 % des ingrédients suivants :

a) ingrédients non biologiques d'origine agricole qui respectent les exigences de 1.4 a), 1.4 c) et 1.4 d);

b) « ingrédients classés comme additifs alimentaires » et « ingrédients non classés comme additifs alimentaires » répertoriés respectivement aux tableaux 6.3 et 6.4 de la norme CAN/CGSB-32.311, et respectant les exigences spécifiées dans les annotations de même que les restrictions prévues en 6.2 de la norme CAN/CGSB-32.311. Les ingrédients d'origine agricole doivent satisfaire aux exigences de 1.4 a), 1.4 c), 1.4 d) et à celles de 6.2 de la norme CAN/CGSB-32.311;

c) auxiliaires de production non biologiques d'origine agricole qui respectent les exigences de 1.4 a), 1.4 b), 1.4 c), et 1.4 d), ainsi que les annotations indiquées au tableau 6.5 de la norme CAN/CGSB 32.311;

d) auxiliaires de production d'origine non agricole répertoriés au tableau 6.5 de la norme CAN/CGSB 32.311, assujettis aux exigences prescrites dans les annotations liées à ces substances. »

NOTE « Consulter l'annexe A pour un résumé de l'article 9. »

GUIDE DE COG SUR LA NORME BIOLOGIQUE

quantité, la qualité ou la variété (forme) d'un ingrédient sous sa forme biologique peuvent être des facteurs qui justifient l'utilisation de cet ingrédient sous sa forme non biologique.

9.2.2 Les critères applicables aux produits dont le contenu biologique varie de 70 à 95 % sont identiques aux critères applicables aux produits de ≥ 95 %. Toutefois, jusqu'à 30 % du produit peut être composé :

- d'ingrédients figurant dans les tableaux 6.3 et 6.4 des LSP;
- d'auxiliaires de production autorisés;
- d'ingrédients agricoles non biologiques qui ne sont pas modifiés génétiquement, irradiés ou clonés.

Des recherches de disponibilité sur le marché des produits biologiques n'ont pas à être effectuées pour les ingrédients agricoles non biologiques compris dans les 30 % du produit composé.

* *Systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion*. CAN/CGSB-32.310. Office des normes générales du Canada.

Déc. 2020. www.publications.gc.ca/site/eng/9.854646/publication.html

** Q&Rs du Comité d'interprétation des normes biologiques : organicfederation.ca/fr/questions-et-r-ponses-finales-sur-la-norme-biologique-canadienne