



Comparaison entre
CAN/CGSB-32.311-2015 modifiée 2018 et CAN-CGSB-32.311-2020

Tableaux 6.3, 6.4, 6.5, 7.3, 7.4, 8.2, 8.3

Commentaires en bleu de Rochelle Eisen, Présidente du groupe de travail des LSP.

CAN/CGSB-32.311-2015

CAN-CGSB-32.311-2020

Tableau 6.3 – Ingrédients classés comme additifs alimentaires

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide ascorbique (vitamine C)	
Acide malique	
Acide tartrique (C ₄ H ₆ O ₆ . INS 334)	La forme synthétique est permise lorsque la forme non synthétique n'est pas disponible sur le marché. Pour boissons.

Tableau 6.3 – Ingrédients classés comme additifs alimentaires

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide ascorbique (vitamine C)	
Acide malique	
Acide sulfureux (dioxyde de soufre aqueux)	Voir Dioxy de de soufre anhydre (SO ₂) au tableau 6.3.
Acide tartrique (C ₄ H ₆ O ₆ . INS 334)	À partie de la lie. Pour boissons.

Acides	Comprenant les sources suivantes : a) l'acide alginique; b) l'acide citrique – doit provenir de fruits ou légumes ou être produit par fermentation microbienne de substances glucidiques; c) l'acide lactique.
Agar	Voir le tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i> .
Agents de saumurage des viandes	Les extraits, jus ou poudre de céleri ou de bette à carde sont permis. Doivent être biologiques si disponibles sur le marché.
Alginates	Les sources d'alginate suivantes sont permises : a) l'acide alginique; b) l'alginate de potassium; c) l'alginate de sodium.
Aliments de levure	À utiliser dans les boissons alcoolisées : a) chlorure de potassium — permis pour l'ale, la bière, la bière légère, la liqueur de malt, le porter et le stout; b) hydrogénophosphate de diammonium (phosphate diammonique), limité à 0,3 g/L (0,04 oz/gal) — permis pour le cidre, l'hydromel et le vin.
Argon	
Bicarbonate d'ammonium	Comme agent de levage.
Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)	

Acides	Comprenant les sources suivantes : a) l'acide alginique; b) l'acide citrique – doit provenir de fruits ou légumes ou être produit par fermentation microbienne de substances glucidiques; c) l'acide lactique.
Agar	Voir au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation</i> . Les <i>Excipients</i> sont désormais répertoriés comme une substance unique au tableau 6.3
Agents de saumurage des viandes	Les extraits, jus ou poudre de céleri ou de bette à carde sont permis. Doivent être biologiques si disponibles sur le marché.
Alginates	Les sources d'alginate suivantes sont permises : a) l'acide alginique; b) l'alginate de potassium; c) l'alginate de sodium.
Aliments de levure	À utiliser dans les boissons alcoolisées : a) chlorure de potassium — permis pour l'ale, la bière, la bière légère, la liqueur de malt, le porter et le stout; b) hydrogénophosphate de diammonium (phosphate diammonique), limité à 0,3 g/L (0,04 oz/gal) — permis pour le cidre, l'hydromel et le vin.
Argon	
Bicarbonate d'ammonium	Comme agent de levage.
Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)	

Carbonate d'ammonium	Comme agent de levage.
Carbonate de calcium	Interdit comme agent colorant.
Carbonate de magnésium	Autorisé dans les produits de viande composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques, comme agent anti-agglomérant dans les mélanges secs non normalisés (p. ex. assaisonnements).
Carbonate de sodium (carbonate de soude)	La forme synthétique est permise lorsque la forme non synthétique n'est pas disponible sur le marché.
Carbonates de potassium (mono et bi)	
Carraghénine (mousse d'Irlande)	Dérivée à partir de substances figurant au tableau 6.3, <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation.</i>
Charbon activé	Doit être d'origine végétale. Interdit dans la production du sirop d'érable.
Chlorure de calcium	Permis pour : a) produits laitiers; b) graisses; c) produits du soja; d) fruits et légumes.
Chlorure de magnésium	Obtenu à partir d'eau de mer.
Chlorure de potassium	Doit provenir de sources non synthétiques.

Carbonate d'ammonium	Comme agent de levage.
Carbonate de calcium	Interdit comme agent colorant.
Carbonate de magnésium	Comme agent anti-agglomérant dans les mélanges secs non normalisés (p. ex. les assaisonnements) utilisés dans les produits de viande composés de 70 % à moins de 95 % d'ingrédients biologiques.
Carbonate de sodium (carbonate de soude)	La forme synthétique est permise lorsque les sources organiques ou d'extraction minière ne sont pas disponibles sur le marché.
Carbonates de potassium (mono et bi)	
Carraghénine (mousse d'Irlande)	Doit être dérivée de substances figurant au tableau 6.3, <i>Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation.</i> Exceptionnellement, l'alcool isopropylique peut aussi être utilisé pour obtenir la carraghénine. Par exception, l'alcool isopropylique peut être utilisé pour obtenir de la carraghénine. Cette exception a été ajoutée car l'IPA est l'un des agents d'extraction les plus couramment utilisés pour la préparation de carraghénines
Charbon activé	Doit être d'origine végétale. Interdit dans la production du sirop d'érable.
Chlorure de calcium	Permis pour : a) les produits laitiers; b) les graisses; c) les produits du soja; d) les fruits et légumes.
Chlorure de magnésium	Obtenu à partir d'eau de mer.
Chlorure de potassium	D'extraction minière, telles que la sylvite, la carnalite et la potasse.

Chlorure de sodium	
Cires	<p>En application sur des produits frais – seules les cires biologiques ou la cire de carnauba sont permises.</p> <p>Applications autres que sur des produits frais - si des cires biologiques, comme la cire d'abeille, ne sont pas disponibles sur le marché, des cires non synthétiques, comme la cire de carnauba, doivent être utilisées.</p> <p>Voir le tableau 6.5 <i>Cires</i>.</p>
Citrate de calcium	
Citrate de potassium	
Citrate de sodium	Doit provenir de sources non synthétiques.
Colorants	<p>Obtenus de sources non synthétiques.</p> <p>Dérivés à partir de substances figurant au tableau 6.3, <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i>.</p>
Dioxyde de carbone	La gazéification du vin et de l'hydromel est interdite.
Dioxyde de silicium	

Chlorure de sodium	
Cires – produits frais	<p>Les cires d'abeille et de carnauba biologiques peuvent être utilisées pour cirer les produits frais. Voir 9.2.1 d) de la norme CAN/CGSB-32.310 si les cires biologiques ne sont pas disponibles sur le marché.</p> <p>Pour les autres utilisations de la cire, voir au tableau 6.5 Cires.</p> <p>Beaucoup de travail a été accompli sur les cires, en différenciant clairement la cire utilisée sur les produits et celle utilisée sur le fromage. Pour les cires qui ne sont pas des produits frais, voir "Cires" dans le tableau 6.5</p>
Citrate de calcium	
Citrate de potassium	
Citrate de sodium	
Colorants	<p>Colorants de sources organiques, tels que des épices, du rocou ou du jus de plantes, dérivés à l'aide de substances figurant au tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation et par les méthodes approuvées (voir au tableau 11 B. Origine et mode de production, alinéas 1 et 2, de la norme CAN/CGSB-32.310).</p> <p>Peuvent contenir des excipients autorisés (voir aux tableaux 6.3 et 6.4 Excipients).</p>
Dioxyde de carbone	La gazéification du vin et de l'hydromel est interdite.
Dioxyde de silicium	Aucune restriction relative à la source ou à l'utilisation, sauf pour l'acériculture (voir 7.2.12.6 de la norme CAN/CGSB-32.310).

<p>Dioxyde de soufre anhydre, acide sulfureux (dioxyde de soufre, SO₂)</p>	<p>L'emploi de sulfites provenant de SO₂ gazeux en bouteille, de SO₂ liquide, ou libérés à la suite de l'allumage de mèches soufrées exemptes d'amiante est permis.</p> <p>À utiliser comme agent de conservation seulement dans les boissons alcoolisées; il est recommandé de réduire au minimum l'utilisation de SO₂.</p> <p>La teneur maximale autorisée de SO₂, en partie par million (ppm), est fixée comme suit :</p> <p>a) boissons alcoolisées contenant moins de 5 % de sucres résiduels — 100 ppm pour les sulfites totaux et 30 ppm pour les sulfites libres;</p> <p>b) boissons alcoolisées contenant de 5 % à 10 % de sucres résiduels — 150 ppm pour les sulfites totaux et 35 ppm pour les sulfites libres;</p> <p>c) boissons alcoolisées contenant 10 % ou plus de sucres résiduels — 250 ppm pour les sulfites totaux et 45 ppm pour les sulfites libres.</p>	<p>Dioxyde de soufre anhydre (SO₂)</p>	<p>L'emploi de sulfites provenant de SO₂ gazeux en bouteille, de SO₂ liquide, ou libérés à la suite de l'allumage de mèches soufrées exemptes d'amiante est permis.</p> <p>L'acide sulfureux (dioxyde de soufre aqueux) et le métabisulfite de potassium sont aussi permis.</p> <p>À utiliser comme agent de conservation seulement dans les boissons alcoolisées; il est recommandé de réduire au minimum l'utilisation de SO₂.</p> <p>La teneur maximale autorisée de SO₂ en partie par million (ppm) est fixée comme suit :</p> <p>a) Boissons alcoolisées contenant moins de 5 % de sucres résiduels – 100 ppm pour les sulfites totaux et 30 ppm pour les sulfites libres;</p> <p>b) Boissons alcoolisées contenant de 5 % à 10 % de sucres résiduels – 150 ppm pour les sulfites totaux et 35 ppm pour les sulfites libres;</p> <p>c) Boissons alcoolisées contenant plus de 10 % de sucres résiduels – 250 ppm pour les sulfites totaux et 45 ppm pour les sulfites libres.</p>
<p>Enzymes</p>	<p>Les sources suivantes d'enzymes sont permises :</p> <p>a) toutes préparations d'enzymes normalement utilisées pour la transformation des aliments et dérivées de végétaux comestibles et non toxiques, de champignons ou de bactéries non pathogènes;</p> <p>b) d'origine animale– doivent être biologiques si disponibles sur le marché – présure, catalase dérivée du foie de bovin, lipase animale, pancréatine, pepsine et trypsine. Les enzymes d'origine animale doivent être exemptes de matériel à risque spécifié, incluant le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminals (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière, les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à la moelle épinière) de ruminants âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie du petit intestin) de ruminants de tous âges.</p> <p>c) lysozyme de blanc d'œuf.</p>	<p>Enzymes</p>	<p>Les sources suivantes d'enzymes sont permises :</p> <p>a) toutes préparations d'enzymes normalement utilisées pour la transformation des aliments et dérivées de végétaux comestibles non toxiques, de champignons ou de bactéries non pathogènes;</p> <p>b) d'origine animale – doivent être biologiques si disponibles sur le marché – présure, catalase dérivée du foie de bovin, lipase animale, pancréatine, pepsine et trypsine. Les enzymes d'origine animale doivent être exemptes de matériel à risque spécifié (MRS); et</p> <p>c) lysozyme de blanc d'œuf.</p>

Gélatine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La gélatine peut provenir : a) de plantes; b) d'animaux. La gélatine d'origine bovine doit être exempte de matériel à risque spécifié, incluant le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminals (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière, les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à la moelle épinière) de bovins âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie du petit intestin) de bovins de tous âges.	Excipients	Les excipients d'origine non agricole peuvent être utilisés s'ils figurent aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5. Les excipients non biologiques d'origine agricole (comme l'amidon de blé) peuvent être utilisés si les ingrédients ou les auxiliaires de transformation contenant des excipients biologiques ne sont pas disponibles sur le marché. Nouvelle inscription qui clarifie ce qui peut être utilisé comme excipient.
Glucono-delta-lactone	La production par oxydation de D-glucose avec de l'eau de brome est interdite.	Gélatine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La gélatine peut provenir : a) de végétaux; b) d'animaux. La gélatine d'origine bovine doit être exempte de matériel à risque spécifié (MRS).
Glycérides (mono et diglycérides)	De sources biologiques si disponibles sur le marché. À utiliser pour le séchage de produits par le procédé des cylindres.	Glucono-delta-lactone	La production par oxydation du D-glucose avec de l'eau de brome est interdite.
Glycérol (glycérine)	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Doit provenir de graisses et d'huiles végétales ou animales. Doit être produit par fermentation ou par hydrolyse.	Glycérides (mono et diglycérides)	De sources biologiques si disponibles sur le marché. À utiliser pour le séchage de produits par le procédé des cylindres.
Gommes	Les gommes suivantes sont permises : gomme arabique, gomme de caroube.(gomme de caroubier), gomme gellane, gomme de guar, gomme de karaya, gomme tragacathe et gomme de xanthane. Doivent être dérivées à l'aide des substances énumérées au tableau 6.3, <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i> . Exceptionnellement, l'alcool isopropylique peut également être utilisé pour dériver des gommes.	Glycérol (glycérine)	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Doit provenir de graisses et d'huiles végétales ou animales. Doit être produit par fermentation ou par hydrolyse.
		Gommes	Les gommes suivantes sont permises : gomme arabique, gomme de caroube (gomme de caroubier), gomme gellane, gomme de guar, gomme de karaya, gomme tragacathe et gomme de xanthane. Doivent être dérivées à l'aide des substances énumérées au tableau 6.3, <i>Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation</i> . Exceptionnellement, l'alcool isopropylique peut également être utilisé pour dériver des gommes.

Huiles végétales	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Dérivées à partir des substances figurant au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i> . En production acéricole – les huiles végétales doivent être biologiques et sans potentiel allergène.	Huiles végétales	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Dérivées à partir des substances figurant au tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation. En production acéricole – les huiles végétales doivent être biologiques et sans potentiel allergène.
Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)		Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)	
Lécithine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La forme blanchie est permise si elle est transformée à l'aide de peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire.	Lécithine	De source biologique si disponible sur le marché. La forme blanchie est permise si elle est transformée à l'aide de peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire.
Levure	Si les sources biologiques de levure ne sont pas disponibles sur le marché, ces sources non synthétiques de levure peuvent être utilisées : a) autolysats; b) levure de boulangerie (peut contenir de la lécithine, comme il est indiqué au tableau 6.3); c) levure de bière; d) levure nutritive; e) levure fumée. La croissance sur un substrat pétrochimique et sur un liquide résiduel de sulfites est interdite. Le procédé de l'aromatisation à la fumée non synthétique doit être documenté.	Levure	Si les sources biologiques de levure ne sont pas disponibles sur le marché, ces sources alternatives de levure peuvent être utilisées : a) autolysats; b) levure de boulangerie (peut contenir de la lécithine, comme il est indiqué au tableau 6.3); c) levure de bière; d) levure nutritive; e) torula. La croissance sur un substrat pétrochimique et sur un liquide résiduel de sulfites est interdite. La levure peut être fumée ou aromatisée à la fumée. Le fumage doit être effectué à partir de fumée de bois concentrée et condensée, sans ajout d'ingrédients (à l'exception de ceux figurant aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5). Des précisions ont été ajoutées concernant la source des arômes fumés ou des fumées qui sont autorisés.
Métabisulfite de potassium	Voir <i>Dioxyde de soufre anhydre, acide sulfureux (dioxyde de soufre, SO₂)</i> .	Métabisulfite de potassium	Voir Dioxyde de soufre anhydre (SO ₂) au tableau 6.3.

Ozone	
Pectine	Les sources de pectine faiblement ou fortement méthoxylée sont permises.
Phosphate de potassium (de forme monobasique, dibasique et tribasique)	Autorisé dans les produits composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques.
Phosphates de calcium (de forme monobasique, dibasique et tribasique)	
Phosphates de sodium	À utiliser dans les produits laitiers.
Pyrophosphate d'acide de sodium	À utiliser comme agent de levage.

Ozone	
Pectine	Les sources de pectine faiblement ou fortement méthoxylée sont permises.
Phosphate de potassium (de forme monobasique, dibasique et tribasique)	Autorisé dans les produits composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques.
Phosphates de calcium (de forme monobasique, dibasique et tribasique)	
Phosphates de sodium	À utiliser dans les produits laitiers.
Pyrophosphate d'acide de sodium	À utiliser comme agent de levage.

Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation	<p>Peuvent être utilisés pour dériver des substances figurant aux tableaux 5.2, 6.3, 6.4 et 6.5:</p> <p>a) l'eau;</p> <p>b) la vapeur de cuisson, comme l'indique 8.1.2 b) de la norme CAN/CGSB-32.310;</p> <p>c) les graisses, huiles et alcools autres que l'alcool isopropyle;</p> <p>d) le CO₂ supercritique;</p> <p>e) les substances inscrites aux tableaux 6.3- 6.5 de cette norme.</p>	Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation	<p>Peuvent être utilisés pour dériver (extraire) des substances figurant aux tableaux 5.2, 6.3, 6.4 et 6.5 :</p> <p>a) l'eau;</p> <p>b) la vapeur de cuisson, comme l'indique 8.1.2 b) de la norme CAN/CGSB-32.310;</p> <p>c) les graisses, huiles et alcools autres que l'alcool isopropylique;</p> <p>d) le CO₂ supercritique;</p> <p>e) les substances inscrites aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5 de la présente norme.</p> <p>Des adjuvants de précipitation dérivés de sources organiques (p. ex. les protéines végétales, l'albumine, la caséine et la gélatine) peuvent également être utilisés. De plus, les adjuvants de précipitation non organiques tels la bentonite, le dioxyde de silicium, etc., peuvent être utilisés s'ils sont répertoriés dans les tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5. En tels cas, les adjuvants de précipitation doivent respecter toutes les annotations restrictives à leur égard.</p> <p>Les versions précédentes ne couvraient que l'information relative aux solvants.</p> <p>Cette annotation 2020 comprend aussi des informations sur les aides à la précipitation.</p>
Stéarate de magnésium	<p>La forme synthétique est permise lorsque la forme non synthétique n'est pas disponible sur le marché.</p> <p>Autorisé comme anti-agglomérant ou agent de libération dans les produits composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques.</p>	Stéarate de magnésium	<p>Autorisé comme anti-agglomérant ou agent de libération dans les produits composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques.</p>
Sulfate de calcium (gypse)	<p>D'extraction minière; le sulfate de calcium obtenu à partir d'acide sulfurique est interdit.</p>	Sulfate de calcium (gypse)	<p>D'extraction minière; le sulfate de calcium obtenu à partir d'acide sulfurique est interdit.</p>
Sulfate de magnésium		Sulfate de magnésium	
Tartrate acide de potassium (KC ₄ H ₅ O ₆)	<p>La forme synthétique est permise lorsque la forme non synthétique n'est pas disponible sur le marché.</p>	Tartrate acide de potassium (KC ₄ H ₅ O ₆)	<p>Provenant du raisin/de la vinification.</p>

Tartrate de potassium (K ₂ C ₄ H ₄ O ₆ . INS 336)	La forme synthétique est permise lorsque la forme non synthétique n'est pas disponible sur le marché.
Tocophérols et concentrés naturels mélangés	Dérivés d'huile végétale quand les extraits de romarin ne constituent pas une solution de rechange acceptable.
Varech et produits du varech	À utiliser comme agent épaississant et supplément alimentaire.

Tableau 6.4 – Ingrédients non classés parmi les additifs alimentaires

Nom de la substance	Origine et utilisation
Aromatisants	Dérivés de sources non synthétiques (telles que les plantes, la viande, les fruits de mer, les micro-organismes, etc.) en utilisant les méthodes (voir le tableau 10 B. Origine et mode de production de la norme CAN/CGSB-32.310) et les substances approuvées (voir le tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i>).
Azote	Doit être de grade alimentaire.

Tartrate de potassium (K ₂ C ₄ H ₄ O ₆ . INS 336)	
Tocophérols et concentrés naturels mélangés	Dérivés d'huile végétale quand les extraits de romarin ne constituent pas une solution de rechange acceptable.
Varech et produits du varech	À utiliser comme agent épaississant et supplément alimentaire.

Tableau 6.4 – Ingrédients non classés parmi les additifs alimentaires

Nom de la substance	Origine et utilisation
Aromatisants	Dérivés de sources organiques en utilisant les méthodes approuvées (voir au tableau 11 B. 1) et 2), Origine et mode de production de la norme CAN/CGSB-32.310) et les substances approuvées (voir au tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation). Peuvent contenir des excipients autorisés (voir les tableaux 6.3 et 6.4, Excipients).
Azote	Doit être de grade alimentaire.

Boyaux de collagène	<p>Le collagène doit provenir de source animale. Le collagène d'origine bovine doit être exempt de matériel à risque spécifié, incluant le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière, les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à la moelle épinière) de bovins âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie du petit intestin) de bovins de tous âges.</p> <p>Tout autre ingrédient (notamment la cellulose, les enrobages de calcium et la glycérine) ajouté aux boyaux de collagène durant la production et qui reste dans les boyaux de collagène pendant l'utilisation doit respecter les exigences prescrites en 1.4 a) de la norme CAN/CGSB-32.310.</p> <p>Autorisés pour les saucisses de volaille.</p>	Boyaux de collagène	<p>Le collagène doit provenir de source animale. Le collagène d'origine bovine doit être exempt de matériel à risque spécifié (MRS).</p> <p>Tout autre ingrédient (notamment la cellulose, les enrobages de calcium et la glycérine) ajouté aux boyaux de collagène durant la production et qui reste dans les boyaux de collagène lors de l'utilisation doit respecter les exigences prescrites en 1.4 a) de la norme CAN/CGSB-32.310.</p> <p>Autorisés pour les saucisses de volaille.</p>
Cultures	Voir le tableau 6.4 <i>Micro-organismes</i> .	Cultures	Voir au tableau 6.4 Micro-organismes.
		Excipients	<p>Les excipients d'origine non agricole peuvent être utilisés s'ils figurent aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5. Les excipients non biologiques d'origine agricole (comme l'amidon de blé) peuvent être utilisés si les ingrédients ou les auxiliaires de transformation contenant des excipients biologiques ne sont pas disponibles sur le marché.</p> <p>Une réplique de l'annotation de 6.3</p>
Fécule	<p>Doit provenir de riz et de maïs cireux. Dérivé à partir des substances figurant au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i>, s'il y a lieu. La fécule ne doit pas être modifiée chimiquement, mais peut être modifiée par des méthodes physiques ou enzymatiques.</p> <p>Fécule de maïs - Peut contenir des substances d'origine végétale ou des substances figurant aux tableaux 6.3 à 6.5.</p>	Fécule	<p>Doit provenir de riz et de maïs cireux. Dérivée à partir des substances figurant au tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation, s'il y a lieu. La fécule ne doit pas être modifiée chimiquement, mais peut être modifiée par des méthodes physiques ou enzymatiques.</p> <p>Fécule de maïs – Peut contenir des substances d'origine végétale ou des substances figurant aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5.</p>
Iodure de potassium	<p>De sources non synthétiques.</p> <p>Uniquement utilisé lorsque la loi l'exige. L'iodure de potassium synthétique n'est permis que dans les produits composés de 70 % ou plus, et de moins de 95 % d'ingrédients biologiques.</p>	Iodure de potassium	<p>Uniquement utilisé lorsque la loi l'exige ou le permet.</p> <p>Il n'est plus nécessaire de trouver des sources non synthétiques car toutes les sources sont synthétiques.</p>

Levure	<p>Si les sources biologiques de levure ne sont pas disponibles sur le marché, ces sources non synthétiques de levure peuvent être utilisées :</p> <p>a. autolysats;</p> <p>b. levure de boulangerie (peut contenir de la lécithine, comme il est indiqué au tableau 6.3);</p> <p>c. levure de bière;</p> <p>d. levure nutritive;</p> <p>e) levure fumée.</p> <p>La croissance sur un substrat pétrochimique et sur un liquide résiduel de sulfites est interdite.</p> <p>Le procédé de l’aromatisation à la fumée non synthétique doit être documenté.</p>
Micro-organismes	<p>Englobent les ferments et les cultures lactiques ainsi que les autres préparations de micro-organismes normalement utilisées pour la transformation de produits.</p> <p>Ingrédients utilisés pour les préparations de micro-organismes : les substrats non synthétiques (tels que le lait, le lactose ou le soja) sont permis. Les autres ingrédients utilisés dans les préparations de micro-organismes (tels que les transporteurs, les agents anti-agglomérants ou agents de remplissage) doivent figurer au tableau 6.3 ou 6.4.</p> <p>Les exploitants doivent obtenir la documentation du fabricant pour identifier les substances synthétiques (tels que les agents de conservations et les cryoprotecteurs) qui sont incorporées dans des préparations de micro-organismes.</p>
Oxygène	
Saveur de fumée	Voir le tableau 6.3 <i>Levure</i> .

Levure	<p>Si les sources biologiques de levure ne sont pas disponibles sur le marché, ces sources alternatives peuvent être utilisées :</p> <p>a) autolysats;</p> <p>b) levure de boulangerie (peut contenir de la lécithine, comme il est indiqué au tableau 6.3);</p> <p>c) levure de bière;</p> <p>d) levure nutritive;</p> <p>e) torula.</p> <p>La croissance sur un substrat pétrochimique et sur un liquide résiduel de sulfites est interdite.</p> <p>La levure peut être fumée ou aromatisée à la fumée. Le fumage doit être effectué à partir de fumée de bois concentrée et condensée, sans ajout d’ingrédients (à l’exception de ceux figurant aux tableaux 6.3, 6.4 ou 6.5).</p>
Micro-organismes	<p>Les préparations microbiennes peuvent contenir des substrats dérivés de substances agricoles ou organiques comme le lait, le lactose, le soja, l'agar, etc. Peuvent également contenir des excipients autorisés (voir les tableaux 6.3 et 6.4, Excipients).</p> <p>Englobent les ferments et les cultures lactiques ainsi que les autres préparations de micro-organismes normalement utilisées pour la transformation de produits.</p>
Oxygène	
Saveur de fumée	Voir au tableau 6.3 <i>Levure</i> .

Sel	<p>Les substances indiquées aux tableaux 6.3 et 6.4 peuvent être ajoutées au sel d'extraction minière ou au sel de mer.</p> <p>Voir le tableau 6.3 <i>Chlorure de sodium</i> et <i>Chlorure de potassium</i>.</p> <p>Voir la définition de sel à l'article 3 de la norme CAN/CGSB-32.310.</p>
Vitamines et minéraux nutritifs	<p>Ne seront utilisés que si la loi l'exige.</p> <p>Les produits substitués non laitiers suivants peuvent être enrichis sur une base volontaire si la loi le permet : boissons végétales, produits qui s'apparentent au fromage et substitués du beurre.</p> <p>Sulfate ferreux – Il doit être utilisé si la loi l'exige, et peut être utilisé, sur une base volontaire, si la loi l'autorise.</p>

Sel	<p>Les substances indiquées aux tableaux 6.3 ou 6.4 peuvent être ajoutées au sel d'extraction minière ou au sel de mer.</p> <p>Voir au tableau 6.3 Chlorure de sodium et Chlorure de potassium.</p> <p>Voir la définition de Sel à la section 3 de la norme CAN/CGSB-32.310.</p>
Vitamines et minéraux nutritifs	<p>Ne doivent être utilisés que si la loi l'exige (p. ex. lait de consommation, farine blanche, préparations pour nourrissons, substitués de repas, etc.).</p> <p>Les produits substitués non laitiers suivants peuvent être enrichis sur une base volontaire si la loi le permet : boissons végétales, produits qui s'apparentent au fromage et substitués du beurre.</p> <p>Sulfate ferreux – Il doit être utilisé si la loi l'exige, et peut être utilisé, sur une base volontaire, si la loi l'autorise.</p> <p>D'autres exemples ont été ajoutés pour aider à étoffer cette exigence.</p>

Tableau 6.5 – Auxiliaires de production

Nom de la substance	Origine et utilisation
<i>Acer pennsylvanicum</i>	Comme agent antimousse pour la production de sirop d'érable.
Acide ascorbique (vitamine C)	Utilisé comme agent anti-brunissement avant l'extraction ou la concentration de jus de fruits ou de légumes.

Tableau 6.5 – Auxiliaires de production

Nom de la substance	Origine et utilisation
<i>Acer pennsylvanicum</i>	Comme agent antimousse pour la production de sirop d'érable.
Acide ascorbique (vitamine C)	Utilisé comme agent anti-brunissement avant l'extraction ou la concentration de jus de fruits ou de légumes.
Acide citrique	<p>Doit provenir de fruits ou légumes ou être produit par fermentation microbienne de substances glucidiques.</p> <p>L'acide citrique a été ajouté au tableau 6.5 pour garantir qu'il puisse être utilisé comme auxiliaire de production.</p>

Acide tannique	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Doit être dérivé à partir des substances énumérées au tableau 6.3 Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation. Permis comme aides à la filtration des vins.	Acide tannique	De sources biologiques si disponibles sur le marché. Doit être dérivé à partir des substances énumérées au tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation. Permis comme aides à la filtration des vins.
Acide tartrique (C ₄ H ₆ O ₆ . INS 334)	Doit provenir de sources non synthétiques. Pour boissons.	Acide tartrique (C ₄ H ₆ O ₆ INS 334)	À partir de la lie. Pour boissons.
Alcool éthylique (éthanol)	De sources biologiques si disponibles sur le marché.	Alcool éthylique (éthanol)	De source biologique si disponible sur le marché.
Argon		Argon	
Azote	Doit être de grade alimentaire.	Azote	Doit être de grade alimentaire.
Bentonite		Bentonite	
Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)		Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)	
Carbonate de calcium		Carbonate de calcium	
Carbonate de potassium		Carbonate de potassium	
Carraghénine (mousse d'Irlande)	Dérivée à partir de substances figurant au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation.</i>	Carraghénine (mousse d'Irlande)	Dérivée à partir de substances figurant au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation.</i>
Caséine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La caséine non biologique doit être dérivée du lait d'animaux qui n'ont pas reçu d'hormone de croissance bovine recombinante (rBGH).	Caséine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La caséine non biologique doit être dérivée du lait d'animaux qui n'ont pas reçu d'hormone de croissance bovine recombinante (rBGH).
Cellulose	Comme agent filtrant (agent de blanchiment sans chlore) et dans les boyaux régénérés non digestibles utilisés pour la fabrication des saucisses.	Cellulose	Comme agent filtrant (agent de blanchiment sans chlore) et dans les boyaux régénérés non digestibles utilisés pour la fabrication des saucisses. La méthode de blanchiment totalement sans chlore (TCF, pour Totally Chlorine Free) est autorisée.

Charbon activé	Doit être d'origine végétale. Interdit dans la production du sirop d'érable.	Charbon activé	Doit être d'origine végétale. Interdit dans la production du sirop d'érable.
Cires	<p>Si des cires biologiques, comme la cire d'abeille, ne sont pas disponibles sur le marché, l'utilisation de sources non synthétiques, comme la cire de carnauba, est autorisée.</p> <p>Il est possible d'utiliser de la cire de paraffine pour l'enrobage du fromage uniquement si aucune autre cire non synthétique n'est disponible sur le marché. L'emploi de cire microcristalline, seule ou comme constituant des formulations de cire de paraffine, est interdit. Les enrobages de cire pour le fromage, à l'exception des cires biologiques, doivent pouvoir être enlevés et être considérés comme non comestibles; ils ne doivent pas contenir d'agents de conservation synthétiques, de colorants synthétiques ni de bactéricides ou de fongicides.</p>	Cires	<p>Si des cires biologiques, comme la cire d'abeille ou de carnauba, ne sont pas disponibles sur le marché, des cires dérivées de sources organiques non biologiques peuvent être utilisées. Les enrobages de fromage en cire comestible qui ne peuvent être coupés ou pelés qu'avec l'aide d'un couteau ne doivent pas contenir de paraffine, de cire microcristalline, ni d'agents de conservation, colorants, bactéricides ou fongicides non répertoriés.</p> <p>Une cire à fromage non comestible, entièrement amovible (c.-à-d. qu'aucun couteau n'est nécessaire pour couper ou détacher la cire du fromage) et non biologique peut être utilisée et doit être considérée comme un emballage conformément à 8.1.6 de la norme CAN/CGSB-32.310.</p> <p>Pour les cires appliquées sur les produits frais, voir le tableau 6.3 Cires – produits frais.</p> <p>De nombreux détails ont été ajoutés à l'annotation sur les cires à fromage - en différenciant les cires qui adhèrent au fromage et celles qui s'en détachent.</p>
Colle de poisson	Comme agent de collage (à base de poisson).	Colle de poisson	Comme agent de collage (à base de poisson).
Dioxyde de carbone		Dioxyde de carbone (CO ₂)	
Dioxyde de silicium		Dioxyde de silicium (silice)	<p>Aucune restriction relative à la source ou à l'utilisation, sauf pour l'acériculture (voir 7.2.12.6 de la norme CAN/CGSB-32.310).</p> <p>Ajout des restrictions concernant l'acériculture. En effet, rien ne peut être utilisé pendant la production de produits de l'érable afin de préserver la nature intrinsèque du produit.</p>

Enzymes	<p>Les sources suivantes d'enzymes sont permises :</p> <p>a) toutes préparations d'enzymes normalement utilisées pour la transformation des aliments et dérivées de végétaux comestibles et non toxiques, de champignons ou de bactéries non pathogènes;</p> <p>b) d'origine animale – doivent être biologiques si disponibles sur le marché – présure, catalase dérivée du foie de bovin, lipase animale, pancréatine, pepsine et trypsine. Les enzymes d'origine animale doivent être exemptes de matériel à risque spécifié, incluant le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière, les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à la moelle épinière) de ruminants âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie du petit intestin) de ruminants de tous âges.</p> <p>c) lysozyme de blanc d'œuf.</p>	Enzymes	<p>Les sources suivantes d'enzymes sont permises :</p> <p>a) toutes préparations d'enzymes normalement utilisées pour la transformation des aliments et dérivées de végétaux comestibles non toxiques, de champignons ou de bactéries non pathogènes;</p> <p>b) d'origine animale – doivent être biologiques si disponibles sur le marché – présure, catalase dérivée du foie de bovin, lipase animale, pancréatine, pepsine et trypsine. Les enzymes d'origine animale doivent être exemptes de matériel à risque spécifié (MRS);</p> <p>c) lysozyme de blanc d'œuf.</p>
Éthylène	Pour le mûrissement des fruits tropicaux et le déverdissement des agrumes après la récolte.	Gélatine	De sources biologiques si disponibles sur le marché.
Gélatine	<p>De sources biologiques si disponibles sur le marché.</p> <p>Sources permises :</p> <p>a) végétales; ou</p> <p>b) animales. La gélatine animale peut être utilisée pour la préparation de viande en conserve ou comme agent gélifiant pour les confiseries. La gélatine d'origine bovine doit être exempte de matériel à risque spécifié, incluant le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière, les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à la moelle épinière) de bovins âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie du petit intestin) de bovins de tous âges.</p>	Huiles végétales	<p>De sources biologiques si disponibles sur le marché. Dérivées à l'aide des substances figurant au tableau 6.3 <i>Solvants d'extraction, excipients et adjuvants de précipitation</i>.</p> <p>En production acéricole – les huiles végétales doivent être biologiques et sans potentiel allergène.</p>

Hydroxyde de calcium (chaux)	
Hydroxyde de potassium (potasse caustique)	Pour l'ajustement du pH. Interdit pour le pelage chimique des fruits et légumes.
Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)	Interdit pour le pelage chimique des fruits et légumes.
Kaolin	Comme agent clarifiant.
Lécithine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La forme blanchie est permise si elle est transformée à l'aide de peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire.
Oxygène	
Ozone	
Perlite	Comme auxiliaire à la filtration.
Poussière d'argile	Comme agent de filtration pour la production de sirop d'érable.
Silice	Comme agent de filtration (poudre de grade alimentaire) pour la production de sirop d'érable.

Hydroxyde de calcium (chaux)	
Hydroxyde de potassium (potasse caustique)	Pour l'ajustement du pH. Interdit pour le pelage chimique des fruits et légumes.
Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)	Interdit pour le pelage chimique des fruits et légumes.
Kaolin	Comme agent clarifiant.
Lécithine	De sources biologiques si disponibles sur le marché. La forme blanchie est permise si elle est transformée à l'aide de peroxyde d'hydrogène de grade alimentaire.
Oxygène	
Ozone	
Perlite	Comme auxiliaire à la filtration.
Peroxyde d'hydrogène	De qualité alimentaire. À utiliser comme agent de blanchiment pour les protéines et les amidons. Ajouté pour garantir que le H ₂ O ₂ puisse être utilisé comme agent de blanchiment
Poussière d'argile	Comme agent de filtration pour la production de sirop d'érable.

Sulfate de calcium (gypse)	Les sulfates obtenus à partir d'acide sulfurique sont interdits. Peut être utilisé : a) comme excipient pour les gâteaux et les biscuits; b) pour les produits du soja; c) pour la levure de boulangerie.
Talc	Comme agent filtrant.
Terre de diatomées	En tant qu'auxiliaire de filtrage des aliments ou comme agent clarifiant.

7.1.3 Les substances énumérées sur les fiches signalétiques (FS) doivent figurer aux tableaux 7.3 ou 7.4 et doivent respecter les interdictions énoncées en 1.4 de la norme CAN/CGSB-32.310. Les substances répertoriées au tableau 7.3, l'eau, les composés utilisés pour traiter l'eau potable, de même que les agents stabilisateurs, p.ex. HEDP (1-hydroxyéthane-1,1-acide diphosphonique) ou l'acide dipicolinique, dont la fonction est de prévenir la dégradation chimique des substances du tableau 7.3, telles que le peroxyde d'hydrogène et l'acide peracétique, peuvent être utilisés comme autres ingrédients dans la formulation des nettoyants, désinfectants et assainissants utilisés directement sur les produits biologiques ou les surfaces en contact avec les produits biologiques sans intervention subséquente. Les autres ingrédients inactifs (inertes) tels que, sans s'y limiter, les colorants, parfums et agents chimiques utilisés, par exemple, pour prévenir la séparation physique des mousses ou des émulsions, doivent être répertoriés au tableau 7.3.

Sulfate de calcium (gypse)	Les sulfates obtenus à partir d'acide sulfurique sont interdits. Peut être utilisé : a) comme excipient pour les gâteaux et les biscuits; b) pour les produits du soja; c) pour la levure de boulangerie.
Talc	Comme agent filtrant.
Terre de diatomées	En tant qu'auxiliaire de filtrage des aliments ou comme agent clarifiant.

7.1.3 Tous les ingrédients non biologiques énumérés sur les fiches signalétiques (FS) et les ingrédients actifs inscrits sur les étiquettes des nettoyants, désinfectants et assainissants formulés doivent figurer aux tableaux 7.3 ou 7.4. Les autres ingrédients non biologiques utilisés sans intervention subséquente doivent se limiter aux substances répertoriées au tableau 7.3, à l'eau, aux composés utilisés pour traiter l'eau potable, de même qu'aux agents stabilisateurs, p. ex. HEDP (1-hydroxyéthane-1,1-acide diphosphonique) ou l'acide dipicolinique, dont la fonction est de prévenir la dégradation chimique des substances du tableau 7.3. Les produits conformes au tableau 7.4 peuvent contenir des ingrédients inactifs (inertes) tels que, sans s'y limiter, les colorants, parfums et agents chimiques utilisés, par exemple, pour prévenir la séparation physique des mousses ou des émulsions.

Jusqu'à présent, seuls les ingrédients figurant sur la FDS devaient être évalués pour les produits de nettoyage conformes au tableau 7.3. À partir de 2020, la conformité des ingrédients identifiés sur l'étiquette du produit doit également être évaluée.

Tableau 7.3 Nettoyants, désinfectants et assainissants de grade alimentaire permis sans obligation d'intervention subséquente

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide acétique	Les sources non synthétiques peuvent être utilisées sur les produits biologiques. Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.
Acide ascorbique (vitamine C)	
Acide citrique	Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises.
Acide peracétique (peroxyacétique)	Sur les aliments et les plantes: l'acide peracétique peut être utilisé dans l'eau de lavage ou de rinçage. L'acide peracétique peut également être utilisé sur les surfaces en contact avec des aliments.
Alcool, biologique	
Alcool éthylique (éthanol)	Sur les surfaces de contact avec les produits biologiques.
Alcool isopropylique	Les sources non synthétiques et synthétiques sont permises sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.
Bicarbonate de potassium	Sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.

Tableau 7.3 Nettoyants, désinfectants et assainissants de grade alimentaire permis sans obligation d'intervention subséquente

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide acétique	Peut être utilisé sur des surfaces en contact avec des produits biologiques. Peut être utilisé sur les produits biologiques s'il est obtenu par fermentation microbienne de sources naturelles d'hydrates de carbone (sucres, bois, etc.). Exemple : vinaigre de cidre de pomme. Peut être filtré ou non filtré.
Acide ascorbique (vitamine C)	
Acide citrique	
Acide lactique	
Acide peracétique (peroxyacétique)	Sur les aliments et les plantes : l'acide peracétique peut être utilisé dans l'eau de lavage ou de rinçage. L'acide peracétique peut également être utilisé sur les surfaces en contact avec des aliments.
Alcool, biologique	
Alcool éthylique (éthanol)	Peut être utilisé sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.
Alcool isopropylique	Peut être utilisé sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.
Bicarbonate de potassium	Peut être utilisé sur les surfaces en contact avec les produits biologiques.

Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)		Bicarbonate de sodium (bicarbonate de soude)	
Carbonate de sodium (carbonate de soude)	Doit provenir de sources non synthétiques. Voir le tableau 7.4 <i>Carbonate de sodium (carbonate de soude), forme synthétique.</i>	Carbonate de sodium (carbonate de soude)	Doit provenir de sources organiques ou d'extraction minière. Voir au tableau 7.4 Carbonate de sodium (carbonate de soude), forme synthétique.
Citrate de sodium	Doit provenir de sources non synthétiques.	Citrate de sodium	
Composés du chlore	<p>Les composés du chlore suivants sont permis :</p> <p>a) hypochlorite de calcium;</p> <p>b) dioxyde de chlore;</p> <p>c) hypochlorite de sodium.</p> <p>Ne doivent pas dépasser la limite maximale pour assurer la salubrité de l'eau potable.</p> <p>Les composés du chlore peuvent être utilisés :</p> <p>a) dans l'eau de lavage, en contact direct avec des cultures ou des aliments, et</p> <p>b) dans l'eau provenant du nettoyage des systèmes d'irrigation, de l'équipement et des unités de stockage et de transport et appliquée sur les cultures ou dans les champs.</p>	Composés du chlore	<p>Les composés du chlore suivants sont permis :</p> <p>a) hypochlorite de calcium;</p> <p>b) dioxyde de chlore;</p> <p>c) acide hypochloreux généré à l'aide d'eau électrolysée; (ajouté comme source additionnelle)</p> <p>d) hypochlorite de sodium.</p> <p>Ne doivent pas dépasser la limite maximale pour assurer la salubrité de l'eau potable.</p> <p>Les composés du chlore peuvent être utilisés :</p> <p>a) dans l'eau de lavage, en contact direct avec des cultures ou des aliments, et</p> <p>b) dans l'eau provenant du nettoyage des systèmes d'irrigation, de l'équipement et des unités de stockage et de transport et appliquée sur les cultures ou dans les champs.</p>
		Dioxyde de carbone (CO ₂)	

Glycérol (glycérine)	Doit être a) dérivé de graisses et/ou huiles végétales ou animales; b) produit par fermentation ou par hydrolyse.
Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)	
Ozone	
Peroxyde d'hydrogène	
Vinaigre	

Tableau 7.4 – Nettoyants, désinfectants et assainissants permis sur les surfaces qui entrent en contact avec les produits biologiques pour lesquels une intervention subséquente est obligatoire

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide phosphorique	Pour le matériel laitier.

Glycérol (glycérine)	Doit être a) dérivé de graisses ou d'huiles végétales ou animales; b) produit par fermentation ou par hydrolyse.
Hydroxyde de sodium (soude ou soude caustique)	
Micro-organismes	Organismes biologiques vivants ou morts, tels que virus, phages, bactéries, protozoaires, champignons, etc.
Ozone	
Peroxyde d'hydrogène	
Sulfate de magnésium	
Vinaigre	

Tableau 7.4 – Nettoyants, désinfectants et assainissants permis sur les surfaces qui entrent en contact avec les produits biologiques pour lesquels une intervention subséquente est obligatoire

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide octanoïque (acide caprylique)	Une nouvelle inscription pour augmenter la sélection des produits de nettoyage qui pourraient être utilisés.
Acide peroxyoctanoïque (POOA)	Une nouvelle inscription pour augmenter la sélection des produits de nettoyage qui pourraient être utilisés.
Acide phosphorique	Pour le matériel laitier.

Agents mouillants	Agents mouillants non synthétiques, y compris les saponines et les agents mouillants microbiens. Voir le tableau 7.4 <i>Détergents; Savons</i> .	Agents mouillants	Substances énumérées au tableau 4.2 ou 7.3, y compris les saponines et les agents mouillants microbiens.
Algicides à base de savon (dévésiculeurs)		Algicides à base de savon (dévésiculeurs)	
Borate de sodium		Borate de sodium	
Carbonate de potassium	Les documents doivent démontrer que le rejet des effluents a été neutralisé afin de minimiser l'impact négatif sur l'environnement.	Carbonate de potassium	Les documents doivent démontrer que le rejet des effluents a été neutralisé afin de minimiser l'impact négatif sur l'environnement.
Carbonate de sodium (carbonate de soude), forme synthétique		Carbonate de sodium (carbonate de soude), forme synthétique	
Chaux	Toutes les formes de chaux, y compris le carbonate de calcium, l'hydroxyde de calcium et l'oxyde de calcium.	Chaux	Toutes les formes de chaux, y compris le carbonate de calcium, l'hydroxyde de calcium et l'oxyde de calcium.
Citrate de sodium			
Composés du chlore	Les composés du chlore suivants sont permis aux concentrations maximales indiquées sur l'étiquette : a) hypochlorite de calcium; b) dioxyde de chlore; c) hypochlorite de sodium.	Composés du chlore	Les composés du chlore suivants sont permis aux concentrations maximales indiquées sur l'étiquette : a) hypochlorite de calcium; b) dioxyde de chlore; c) acide hypochloreux généré à l'aide d'eau électrolysée; (ajouté à 7.3) d) hypochlorite de sodium.
Détergents	Les détergents doivent être biodégradables (voir la définition de <i>biodégradable</i> à l'article 3 de la norme CAN/CGSB-32.310).	Détergents	Les détergents doivent être facilement, ultimement ou intrinsèquement biodégradables selon les définitions de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), ou facilement éliminés pendant le traitement des eaux usées de manière à réduire au minimum les dommages à l'environnement. Cette révision reflète les moyens actuels d'évaluation de la biodégradabilité des détergents.

Hydroxyde de potassium (potasse caustique)	
Iode	Doit être non élémentaire. En solution, ne doit pas dépasser 5 % par volume (p. ex. iodophores).
Percarbonate de sodium	
Permanganate de potassium	En solution, ne doit pas dépasser 1 % par volume.
Peroxyde d'hydrogène	Permis jusqu'aux concentrations maximales indiquées sur l'étiquette.
Savons	Les savons doivent être composés d'acides gras dérivés d'huiles animales ou végétales.
Silicate de sodium	Dans les détergents. Voir le tableau 7.4 <i>Détergents</i> .
Surfactants	Voir le tableau 7.4 <i>Détergents; Savons</i> .

Hydroxyde de potassium (potasse caustique)	
Huiles essentielles	Dérivées de sources végétales en utilisant des substances du tableau 6.3 Solvants d'extraction et adjuvants de précipitation. Peut contenir des excipients autorisés (voir les tableaux 6.3 et 6.4, Excipients). Une nouvelle inscription pour augmenter la sélection des produits de nettoyage qui pourraient être utilisés.
Iode	Doit être non élémentaire. En solution, ne doit pas dépasser 5 % par volume (p. ex. iodophores).
Percarbonate de sodium	
Permanganate de potassium	En solution, ne doit pas dépasser 1 % par volume.
Saponines	Dérivées de plantes telles que <i>Yucca schidigera</i> et <i>Quillaja saponaria</i> .
Savons	Les savons doivent être composés d'acides gras dérivés d'huiles animales ou végétales.
Silicate de sodium	Dans les détergents.
Surfactants	Les surfactants intégrés aux détergents ou autonomes, doivent être facilement, ultimement ou intrinsèquement biodégradables selon les définitions de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), ou facilement éliminés pendant le traitement des eaux usées de manière à réduire au minimum les dommages à l'environnement. L'annotation a été révisée pour la clarifier.

Tableau 8.2 – Substances de lutte contre les organismes nuisibles dans et autour des installations

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide borique	À utiliser dans la lutte contre les organismes nuisibles s'attaquant aux structures (p. ex. les fourmis). Aucun contact direct avec des produits biologiques n'est permis.
Appâts pour pièges à rongeurs	
Carbonate d'ammonium	En tant qu'appât dans les pièges à insectes.
Cholécalciférol (vitamine D ₃)	Interdit dans les aires de transformation et d'entreposage alimentaires biologiques.
Dioxyde de carbone	
Huile de neem	
Phéromones et autres substances sémiologiques	Les phéromones et les substances sémiologiques synthétiques et non synthétiques sont permises. Pour la lutte contre les organismes nuisibles. Utilisation permise dans des pièges ou des distributeurs passifs de phéromones. Les produits de formulation répertoriés dans la liste 3 de l'ARLA peuvent être utilisés avec des distributeurs passifs de phéromones.

Tableau 8.2 – Substances de lutte contre les organismes nuisibles dans et autour des installations

Nom de la substance	Origine et utilisation
Acide borique	À utiliser dans la lutte contre les organismes nuisibles s'attaquant aux structures (p. ex. les fourmis). Aucun contact direct avec des produits biologiques n'est permis.
Appâts pour points d'appât	
Carbonate d'ammonium	En tant qu'appât dans les pièges à insectes.
Cholécalciférol (vitamine D ₃)	Interdit dans les aires de transformation et d'entreposage alimentaires biologiques.
Dioxyde de carbone (CO ₂)	Pour entreposage en atmosphère contrôlée et pour le contrôle des organismes nuisibles en entreposage. L'annotation ajoutée pour davantage de clarté.
Huile de neem	
Phéromones et autres substances sémiologiques	Pour la lutte contre les organismes nuisibles. Utilisation permise dans des pièges ou des distributeurs passifs de phéromones.

		Produits de formulation	<p>Ne peuvent être utilisés qu'avec les substances répertoriées au tableau 8.2.</p> <p>Seuls les produits de formulation répertoriés sur les listes 4A ou 4B de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) ou dérivés de sources organique ou minérale peuvent être utilisés avec les auxiliaires de production du tableau 8.2.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur la liste 3 de l'ARLA peuvent être utilisés avec des distributeurs passifs de phéromones.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur les listes 4A, 4B ou 3 de l'ARLA ne sont pas assujettis aux articles 1.4 et 1.5 de la norme CAN/CGSB-32.310.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur les listes 1 ou 2 de l'ARLA sont interdits.</p> <p>Cet ajout a été fait par souci de clarté. C'est la copie de l'annotation liée aux Produits de formulation figurant dans le tableau 4.2 des LSP, colonne 2 : " Produits de formulation utilisés avec les auxiliaires en production végétale'.</p>
Pyréthrines	<p>Sans le butoxyde de pipéronyle comme excipient.</p> <p>Aucun contact direct avec des produits biologiques n'est permis.</p>	Pyréthrines	<p>Sans le butoxyde de pipéronyle.</p> <p>Aucun contact direct avec des produits biologiques n'est permis.</p>
		Répulsifs	<p>Doivent être dérivés de sources organiques, comme de la farine de sang stérilisé, des œufs pourris, des cheveux ou des odeurs de prédateurs. Peuvent contenir d'autres composés organiques et des produits de formulation des listes 4A et 4B de l'ARLA.</p> <p>Duplication du tableau 4.2 des LSP, colonne 2 : " Répulsifs'.</p>
Savons à l'ammonium	<p>Comme répulsifs pour les gros animaux.</p> <p>Le contact direct avec des produits biologiques est interdit.</p>	Savons à l'ammonium	<p>Comme répulsifs pour les gros animaux.</p> <p>Le contact direct avec des produits biologiques est interdit.</p>
Terre de diatomées	<p>Le contact direct avec les produits biologiques est permis.</p>	Terre de diatomées	<p>Le contact direct avec les produits biologiques est permis.</p>

Tableau 8.3 – Substances utilisables après la récolte

Nom de la substance	Origine et utilisation
Azote	Pour entreposage en atmosphère contrôlée.
Dioxyde de carbone	Pour entreposage en atmosphère contrôlée.
Essence de girofle	Comme inhibiteur de germination.
Éthylène	Pour le mûrissement après récolte des fruits tropicaux et le déverdissement des agrumes.
Oxygène	

Tableau 8.3 – Substances utilisables après la récolte

Nom de la substance	Origine et utilisation
Azote	Pour entreposage en atmosphère contrôlée.
Dioxyde de carbone (CO ₂)	Pour entreposage en atmosphère contrôlée.
Essence de girofle	Comme inhibiteur de germination.
Éthylène	Pour le mûrissement après récolte des fruits tropicaux et le déverdissement des agrumes et pour contrôler la germination des pommes de terre après la récolte dans les bacs de stockage.
Oxygène	
Produits de formulation	<p>Ne peuvent être utilisés qu'avec les substances répertoriées au tableau 8.3. Seuls les produits de formulation répertoriés sur les listes 4A ou 4B de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) ou dérivés de sources organique ou minérale peuvent être utilisés avec les auxiliaires de production du tableau 4.2.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur la liste 3 de l'ARLA peuvent être utilisés avec des distributeurs passifs de phéromones.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur les listes 4A, 4B ou 3 de l'ARLA ne sont pas assujettis aux articles 1.4 et 1.5 de la norme CAN/CGSB-32.310.</p> <p>Les produits de formulation répertoriés sur les listes 1 ou 2 de l'ARLA sont interdits.</p> <p>Duplication du tableau 4.2 des LSP, colonne 2 : " Produits de formulation utilisés avec les auxiliaires en production végétale'.</p>