



Comparaison entre
CAN/CGSB-32.310-2015 modifiée 2018 et CAN/CGSB-32.310-2020

Sections 8 et 9 - Intégrité biologique et Composition des produits biologiques

CAN/CGSB-32.310-2015

CAN/CGSB-32.310-2020

8 Maintien de l'intégrité biologique durant le nettoyage, la préparation et le transport

L'article 8 s'applique à toutes les opérations de production et de transformation relatives à la manipulation, à l'entreposage et au transport des produits biologiques. Durant l'exécution de ces activités, l'objectif central est de maintenir les qualités biologiques inhérentes au produit final grâce à une stricte adhésion aux procédures et aux principes de la présente norme. Les exploitants sont responsables du maintien de l'intégrité biologique en tout point de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'au point de vente au consommateur.

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.
- b) La vapeur culinaire, soit la vapeur en contact direct avec les produits biologiques ou l'emballage, doit seulement contenir :
 - 1) les substances énumérées aux tableaux 6.3 à 6.5 de la norme CAN/CGSB-32.311;

8 Maintien de l'intégrité biologique durant le nettoyage, la préparation et le transport

La section 8 s'applique à toutes les opérations de production et de transformation relatives à la manipulation (y compris l'emballage et l'étiquetage), à l'entreposage et au transport des produits biologiques. Durant l'exécution de ces activités, l'objectif central est de maintenir les qualités biologiques intrinsèques du produit final grâce à une stricte adhésion aux procédures et aux principes de la présente norme. Les exploitants sont responsables du maintien de l'intégrité biologique en tout point de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'au point de vente au consommateur.

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

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 8.2 de la présente norme.

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.

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 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;

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.

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.

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 :
 - 1) les bacs de stockage utilisés pour les cultures biologiques doivent être visiblement identifiés comme étant biologiques à l'aide de panneaux 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). Les matériaux d'emballage dont les impacts négatifs sur l'environnement sont les moindres tout au long de leur cycle de vie seront privilégiés;
- c) respecter les interdictions de 1.4 b) et k).

8.2 Nettoyage, désinfection et assainissement

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

8.1 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 en conformité avec leur annotation :

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

8.2.2 Dans le cas où les substances répertoriées au tableau 7.3 ne seraient pas efficaces, les nettoyeurs, les désinfectants ou les agents d'assainissement inscrits au tableau 7.4 de la norme CAN/CGSB-32.311 peuvent être utilisés sur les surfaces de 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 de contact avec les produits biologiques avant chaque cycle de production.

8.2.3 Dans le cas où les substances inscrites au tableau 7.4 ne seraient pas efficaces, d'autres nettoyeurs, désinfectants ou agents d'assainissement peuvent être utilisés sur les surfaces de contact avec les produits biologiques, à condition que la documentation montre :

- a) que les substances de remplacement sont efficaces;
- b) qu'il y a une élimination complète de la ou des substances de remplacement avant chaque cycle de production biologique;
- c) que 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 à l'article 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

8.2.1 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.

8.2.2 Les nettoyeurs, 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 nettoyeurs, 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.

8.2 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 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, y compris dans les entrepôts hors exploitation, 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-t-il été prévenu;
- c) toutes les activités liées à l'utilisation, l'entreposage et l'élimination des substances non listées.

8.3.1 De bonnes pratiques de production et de fabrication doivent être mises en place afin de 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;
- 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 pour le traitement des organismes nuisibles et des maladies.

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.

NOTE Au Canada, dans le cas d'un traitement d'urgence contre des organismes nuisibles ou des maladies, 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.

8.4 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.

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 toute étape de transit 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

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.

8.3 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.

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

les responsabilités ayant trait à l'intégrité du produit quand elles chargent, transportent ou déchargent des produits biologiques certifiés.

9 Composition des produits biologiques

L'article 9 s'applique à toutes les opérations effectuées pour préparer et revendre les 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 agricoles biologiques entiers ou transformés et d'auxiliaires de production biologiques. La présence des autres ingrédients et auxiliaires de production permis, indiqués en 9.2, doit être réduite au minimum.

9.1.2 L'évaluation et le calcul du pourcentage du contenu biologique doivent 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 du bétail) : diviser la masse nette (à l'exclusion de l'eau et du 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 (à l'exclusion de l'eau et du sel) de tous les ingrédients.

chargent, transportent ou déchargent des produits biologiques certifiés.

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-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 (à l'exclusion de l'eau et du 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 inclut des énoncés similaires à « reconstitué à partir de concentrés » pour décrire le produit, le volume non concentré des ingrédients ou du produit fini doit être utilisé pour calculer le pourcentage du contenu biologique du produit.

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.

d) Les aliments du bétail 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 (à l'exclusion de l'eau, du sel et des composés du calcium) des ingrédients biologiques présents dans la formulation ou le produit fini, selon ce qui est le plus pertinent, par la masse totale (à l'exclusion de l'eau, du sel et des composés du calcium) de tous les ingrédients.

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

9.2 Classification des produits biologiques

Suivant le pourcentage des ingrédients biologiques qu'ils contiennent, les produits biologiques peuvent être regroupés en deux catégories :

b) Produits liquides : si le produit et ses ingrédients sont liquides, diviser le volume fluide de tous les ingrédients biologiques en 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.

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

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 95% ou plus d'ingrédients biologiques

Ces produits ne peuvent 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 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 h) 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 h), 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 h). Ces ingrédients sont également soumis aux critères de disponibilité sur le marché des produits biologiques.

9.2.2 70 à 95 % d'ingrédients biologiques

Ces produits ne peuvent 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)** les ingrédients non biologiques d'origine agricole qui respectent les exigences de 1.4 a), 1.4 c) et 1.4 h);
- 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 en 6.2 de

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.

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

| | |
|---|--|
| <p>la norme CAN/CGSB-32.311. Les ingrédients d'origine agricole doivent satisfaire aux exigences de 1.4 a), 1.4 c), 1.4 h) et à celles de 6.2 de la norme CAN/CGSB-32.311;</p> <p>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 h), ainsi que les annotations indiquées au tableau 6.5 de la norme CAN/CGSB-32.311;</p> <p>d) les 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</p> <p>NOTE Consulter l'annexe A pour un résumé de l'article 9.</p> | <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>NOTE Consulter l'annexe A pour un résumé de l'article 9.</p> |
|---|--|