

# Questions et réponses finales

## Conformes aux Normes biologiques canadiennes 2020 - CAN/CGSB-32.310

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

Les questions et réponses conformes aux NBC 2020 ne sont disponibles qu'en anglais pour cette section.

### 9. Composition des produits biologiques

8. Maintien de l'intégrité biologique durant le nettoyage, la préparation et le transport .....	2
Identification of organic products in storage .....	2
Staff training.....	2
Irradiation (X-rays, ultraviolet radiation, microwave) .....	2
X-Rays for inspection purposes .....	3
UV-C light use in product preparation and handling.....	3
Water - Filtration .....	3
8.2 Cleaning, disinfecting and sanitizing.....	3
Water - Product preparation and vegetable rinsing .....	3
Cleaners – Milking equipment .....	3
Cleaning – Milk trucks.....	4
8.3 Facility pest management and post-harvest management.....	4
Pest control – Bait station location .....	4
Pest management - indoor/outdoor .....	4
Pest control in food processing facilities.....	4
9. Composition des produits biologiques .....	5
9.2 Composition du produit .....	5
Calcul du contenu biologique – poudre d'Aloe vera .....	5
Pourcentage du contenu biologique – Ingrédients liquides .....	5
Ingrédients aquacoles non biologiques .....	6
Pourcentage d'ingrédients biologiques pour alcools normalisés.....	6
Le gaz comme ingrédient .....	7
Ingrédients biologiques et non biologiques .....	7
Statut des sous-parties d'un ingrédient .....	7

Pourcentage biologique des produits des semences biologiques .....	8
Substituts de repas.....	8
Fortification des aliments biologiques .....	8
Auxiliaires de production .....	9

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

Les questions et réponses conformes aux NBC 2020 ne sont disponibles qu'en anglais.

### Identification of organic products in storage

**Are signs identifying organic products as organic required on a storage unit if non-organic products also in storage are not GE? (620) July 22, 2024**

No. Identification as organic is only required on storage units when there is a risk of GE contamination (32-310 8.1.5 g)). However, an identification system is always required to distinguish between organic and non-organic products in any storage space (4.4.3).

### Staff training

**Are CBs required to verify that staff working in facilities where both organic and conventional foods are processed have the necessary training to result in compliance with the standard? (130)**

CB's are required to verify compliance with the standard. If in the course of inspecting a facility, it becomes apparent that the staff responsible for maintaining organic integrity lack the necessary training needed to differentiate between organic and conventional processes, this could be the basis of a report of non-compliance. See 32.310, 4.4 and 8.

### Irradiation (X-rays, ultraviolet radiation, microwave)

**Is ultraviolet radiation of milk, cheese and fruit juice acceptable under the COS? What about tree sap or packaging? (152, 338, 419)**

Near and medium ultraviolet (UV) rays are classified as non-ionizing radiation and can be used to treat milk, cheese and juices. But neither near nor medium ultraviolet rays can be used to boil (7.2.14) or sterilize (7.2.12.2) tree sap, such as maple or birch. Far ultraviolet radiation cannot be used on organic products. All

forms of ultraviolet radiation can be used to sterilize packaging before it is filled with a product.

### **X-Rays for inspection purposes**

**Is the use of x-rays permitted for inspection purposes, such as detection of foreign materials, during the preparation of organic products? (556) 7 Oct 2022**

Yes, providing it is for inspection purposes only, and does not reach levels of irradiation treatment.

### **UV-C light use in product preparation and handling**

**Can UV-C light be used to treat organic products, such as frozen foods, during preparation and handling? (560) 19 December 2022**

No. UV-C light in direct contact with organic products as a microbial sanitation treatment is not permitted. A persuasive petition for the inclusion of UV-C treatment in the Canadian Organic Standards would need to be submitted to the CGSB Technical Committee on organic agriculture for consideration. UV-C light treatment of organic contact surfaces such as equipment or packaging (prior to packaging organic product) is permitted.

### **Water - Filtration**

**Can water that has been processed through an alkaline filtration system be used in the preparation or processing of an organic food product? (185)**

The resulting water is acceptable if it falls within Health Canada's Guidelines for Drinking Water; has a pH 6.5 to 8.5; and no prohibited substances have been added to the water or prohibited processes have been used.

## **8.2 Cleaning, disinfecting and sanitizing**

### **Water - Product preparation and vegetable rinsing**

**What are the requirements for the quality of water used to wash organic vegetables or prepare organic products? (128, 5)**

Water must meet the requirements for potability as per local, provincial or federal authorities. When water is in contact with an organic product, the chlorine concentration must not exceed the levels permitted in municipal drinking water systems and rinsing is not required (Table 7.3).

### **Cleaners – Milking equipment**

**What is the distinction between acceptable cleaning agents for milking equipment on farms vs. those used in processing facilities? (209)**

8.2 gives direction for cleaning food contact surfaces which would be appropriate both on dairy farms and in off-farm dairy processing facilities.

### **Cleaning – Milk trucks**

**Is it necessary to wash milk trucks at a processing facility under the supervision of a certifying body in order to maintain certification of the milk? (108)**

No. There is no requirement to wash bulk milk trucks specifically at a processing facility placed under the supervision of a certifying body. In order to comply with the standard, documentation that substances used in the cleaning process have been removed, must be maintained to demonstrate compliance to 8.2.

## **8.3 Facility pest management and post-harvest management**

### **Pest control – Bait station location**

**When a pesticide not listed in the PSL is used in a baited station clamped to the inside wall of a facility preparing or storing organic products, is having it in the bait station sufficient to satisfy 8.3.3 requirement? (38)**

No. Only pesticides listed in PSL Table 8.3 may be used in the interior of a facility when organic products or packaging materials are present. This applies even if the pesticide is contained within a bait station and there is no potential contact between the pesticide and the organic products or packaging.

### **Pest management - indoor/outdoor**

**Does 8.3.3 apply to pest control substances used inside facilities or to those used on the exterior? (212)**

8.3.3 applies to both indoor and exterior pest control for all operations that grow, handle, store and transport organic products. It is essential that pest control around farm buildings and storage areas does not compromise organic product integrity or the surrounding farm environment. 8.3.3 does not apply to exterior pest control at facilities when it is unlikely that organic product integrity will be compromised and unlikely that the surrounding environment will be contaminated (e.g., manufacturing facilities in industrial parks).The indoor/outdoor requirement is stated in 8.3.3 of 310 and reiterated in 8.1.1 a) of the PSL.

### **Pest control in food processing facilities**

**Clause 8.3.2 states that Table 8.2 substances can be used in food processing facilities to control pests. Can substances listed in Table 4.2 (column 2) (e.g. pheromones, sodium tetraborate) also be used? (392)**

No. Only substances in the Table 8.2 can be used to control pests in food processing

facilities. Substances in Table 4.2 (column 2) are strictly for crop production. Please refer to CAN/CGSB-32.310 clause 8.3.3 for alternative pest control options for food processing facilities.

## 9. Composition des produits biologiques

### 9.2 Composition du produit

#### **Calcul du contenu biologique – poudre d’Aloe vera**

**Est-ce qu’un jus ou un gel d’Aloe vera composé d’une poudre d’Aloe vera et d’eau et destiné à la consommation humaine peut être certifié biologique?**

**Comment calcule-t-on le contenu biologique? (301.1)**

Oui. Un jus ou un gel d’Aloe vera reconstitué peut être certifié biologique. Si le libellé sur l’espace d’affichage principal indique ‘reconstitué à partir de concentré’, le contenu du jus ou du gel doit être calculé en utilisant la quantité d’Aloe vera non concentré obtenue depuis le concentré. Si l’espace d’affichage principal n’inclut pas la mention ‘reconstitué à partir de concentré’, le contenu biologique doit être calculé en soustrayant le volume total d’eau du produit final (9.1.3 b).

**Lorsque l’Aloe vera biologique (reconstitué avec une poudre d’Aloe vera 200X et de l’eau) est utilisé comme ingrédient dans un jus, comment doit-on calculer le contenu biologique du produit secondaire? (301.2)**

L’eau utilisée pour reconstituer la poudre doit être exclue du calcul du contenu biologique. Par exemple, si on utilise comme ingrédient 200 litres d’un jus d’Aloe vera (reconstitué depuis une poudre concentrée à 200X), seul le poids de 10 grammes de la poudre d’Aloe vera originale serait inclus dans le calcul du produit secondaire (9.1.3 c).

#### **Pourcentage du contenu biologique – Ingrédients liquides**

**Lorsque les ingrédients liquides sont composés de solides dissous dans de l’eau ajoutée, l’eau ajoutée est-elle exclue ou incluse dans le calcul du pourcentage du contenu biologique? (416) 24 mars 2021**

Conformément au point 9.1.3.b, il faut vérifier que l’ajout d’eau permet de reconstituer un concentré pour obtenir un ingrédient non concentré et que la reconstitution est déclarée sur l’étiquette de l’ingrédient ou sur une fiche technique. Dans l’affirmative, l’eau ajoutée pour obtenir un ingrédient ou un produit non concentré est INCLUSE dans le calcul du pourcentage du contenu biologique. Si non, l’eau et le sel déclarée dans la déclaration des ingrédients du produit final sont

est EXCLUE dans le calcul du pourcentage du contenu biologique de ce produit ou de tout autre produit auquel cet ingrédient liquide sera ajouté.

**Lors du calcul du pourcentage du contenu biologique d'un produit multi-  
ingrédients composé d'un mélange d'ingrédients solides et liquides (9.1.3c), et  
en l'absence d'allégations de reconstitution, la masse de chaque ingrédient  
est-elle utilisée telle quelle, ou faut-il exclure tout sel ou toute eau de chacun  
de ces ingrédients avant le calcul ? (417) 24 mars 2021**

Pour ces produits, le calcul du pourcentage du contenu biologique est effectué sans inclure l'eau ou le sel ajouté par le transformateur actuel ou précédent et qui figure sur la déclaration d'ingrédients du produit final.

### **Ingrédients aquacoles non biologiques**

**Est-ce qu'un ingrédient aquacole non biologique, tel que l'huile algale riche en  
acide docosahexaénoïque (DHA) peut être ajoutée à un produit biologique en  
tant qu'ingrédient non biologique? (583, 584) 13 octobre 2023**

Non. Les ingrédients aquacoles non biologiques ne sont pas répertoriés aux clauses 9.2.1 d) (95% de contenu biologique (ou plus)) et 9.2.2 a) (75%-95% de contenu biologique). Note – Une demande de modification a été soumise dans le cadre des travaux de révision des Normes biologiques canadiennes.

### **Pourcentage d'ingrédients biologiques pour alcools normalisés**

**Un exploitant qui produit un alcool normalisé (conformément au Règlement sur  
les aliments et drogues) n'est pas tenu d'énumérer les ingrédients sur  
l'étiquette du produit (conformément aux exigences de l'ACIA en matière  
d'étiquetage de l'alcool). En vertu des exigences relatives à la préparation des  
produits biologiques, l'exploitant qui utilise un ingrédient complexe  
préalablement transformé auquel de l'eau a été ajoutée (mais non »  
reconstitué à partir de concentrés « ) doit-il exclure l'eau ajoutée à son  
ingrédient complexe lorsqu'il calcule le pourcentage biologique total (9.1.3.b)  
de la boisson alcoolisée ? (567) 19 décembre 2022**

Oui. Indépendamment de l'exception relative aux exigences d'étiquetage pour les alcools normalisés, l'eau indiquée dans les spécifications du produit ou dans le certificat d'analyse de l'ingrédient (lorsqu'elle n'est pas pure à 100 %) doit être exclue du calcul du pourcentage biologique, tout comme l'eau ajoutée pendant la préparation de la boisson alcoolisée normalisée.

## **Le gaz comme ingrédient**

**Est-ce que les gaz (tels que le dioxyde de carbone pour la carbonatation des breuvages) ajoutés comme ingrédients (sous les tableaux des LSP 6.3 ou 6.4) doivent être inclus dans le calcul des ingrédients non-biologiques? (473) – 17 février 2020**

Non. Les gaz ne sont pas inclus. Seuls les solides et les liquides doivent être inclus dans le calcul du contenu des produits (9.1.3 – 32.310).

## **Ingrédients biologiques et non biologiques**

**Est-ce que l'interdiction d'utiliser les formes biologique et non biologique d'un ingrédient (9.2) s'applique aux diverses variétés de raisins utilisés en viticulture ou aux diverses farines (p.ex. orge et blé) utilisées pour un même pain? (173)**

Cela dépend du contexte. D'après 9.2.1, les ingrédients qui sont identifiés comme ayant des qualités distinctes peuvent être considérés comme des ingrédients distincts, même s'ils sont regroupés dans la même catégorie générale d'ingrédients, tels que « raisins » ou « farine ». Dans les exemples cités, il serait possible d'utiliser un ingrédient de qualité biologique et un autre qui n'est pas biologique sans enfreindre 9.2.1 si les directives suivantes sont respectées:

-pour les produits composés de 95 % ou plus d'ingrédients biologiques, le contenu non biologique doit être inférieur à 5% et la non-disponibilité doit être confirmée chaque année pour tout ingrédient agricole non biologique.

– pour les produits contenant de 70 % à 95 % d'ingrédients biologiques, l'exigence de la disponibilité sur les marchés ne s'applique pas.

Dans les deux catégories, les ingrédients biologiques et non biologiques doivent être écrits sur l'étiquette afin de respecter les exigences relatives à l'étiquetage du RSAC et les directives de l'ACIA.

## **Statut des sous-parties d'un ingrédient**

**Conformément aux clauses 9.2.1 et 9.2.2, les produits biologiques *ne doivent pas contenir un ingrédient qui se trouve à la fois sous sa forme biologique et non biologique*. Un biscuit contient du sucre biologique, ainsi qu'un ingrédient à plusieurs composants (comme des pépites de chocolat) qui contient du sucre non biologique. L'utilisation du sucre biologique comme ingrédient et du sucre non biologique comme sous-partie d'un ingrédient à composants multiples (pépites de chocolat) est-elle interdite par 9.2.1 ou 9.2.2 ? (636) 25 février 2025**

Non. L'ingrédient à composant unique (sucre biologique) et l'ingrédient à composants multiples (pépites de chocolat) sont des ingrédients différents.

Dans les ingrédients qui sont composés de sous-parties, le statut de chaque sous-partie n'est pas considéré individuellement. Il est donc admis qu'un produit contienne du sucre non biologique comme sous-partie d'un ingrédient non biologique, et du sucre biologique comme ingrédient simple.

### **Pourcentage biologique des produits des semences biologiques**

#### **Les enrobages ou les traitements des semences doivent-ils être pris en compte dans le calcul du pourcentage biologique d'un produit de semences biologiques? (519) 1 novembre 2021**

Les enrobages et traitements des semences ne sont pas considérés comme des ingrédients suivant la définition des 'ingrédients' à la clause 3.36 de CAN/CGSB-32.310, et ne doivent pas être pris en compte lors du calcul du pourcentage des ingrédients biologiques d'un produit biologique. Tout enrobage ou traitement doit être listé dans les colonnes 1 et 2 du tableau 4.2 des LSP.

### **Substituts de repas**

#### **Peut-on certifier les substituts de repas sous le Régime Bio-Canada, étant donné qu'ils contiennent des suppléments vitaminiques et minéraux? (266)**

Les substituts de repas peuvent être certifiés biologiques s'ils sont produits en conformité avec la Norme et si leur profil nutritionnel est conforme à la réglementation canadienne qui régit les substituts de repas.

### **Fortification des aliments biologiques**

#### **Est-ce qu'un jus contenant de la vitamine C ou D, ou du calcium, peut être certifié biologique? (328)**

Ça dépend du contexte. La réponse est positive si les composés du calcium et la vitamine C (acide ascorbique) sont utilisés comme régulateurs de l'acidité, agents stabilisants, agents de conservation suivant les annotations de ces substances au tableau 6.3.

La réponse est négative si la vitamine C ou D ou le calcium sont ajoutés pour fortifier le breuvage.

Le jus est classé parmi les aliments dont la fortification est volontaire par le Règlement sur les aliments et drogues et l'annotation annexée aux Vitamines et minéraux nutritifs mentionne qu'ils ne seront utilisés que si la loi l'exige. 'Si la loi l'exige' signifie que le gouvernement doit imposer la fortification et ce n'est pas le

cas pour les jus. Se référer à la liste des aliments auxquels les vitamines, minéraux nutritifs ou acides aminés peuvent ou doivent être ajoutés (D.03.002 (1)) et à l'inscription de 'Vitamines et minéraux nutritifs' au tableau 6.4.

### **Auxiliaires de production**

**Est-ce que la norme exige que les auxiliaires de production utilisés dans la production d'ingrédients non biologiques soient listés au tableau 6.5 des LSP? (20.1)**

Non. Les auxiliaires de production utilisés par les manufacturiers de ces ingrédients non biologiques ne sont pas assujettis à l'examen des organismes de certification.