

GUIDE D'ACCEPTATION ET D'HOMOLOGATION DES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE

**(Désinfectants, assainisseurs, nettoyeurs, matériaux en
contact avec les aliments, emballages et contenants
alimentaires)**

**Préparé par le comité Qualité de la
Filière acéricole du Québec**

Troisième édition – Octobre 2005

AVANT-PROPOS

Le présent document a été adopté, le 21 novembre 2002, par les membres de la Table Filière acéricole et mis à jour par certains représentants mandatés du Comité Qualité dont :

- Nathalie Bisson Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
- René Blais Agence canadienne d'inspection des aliments
- Julie Labrecque Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Johanne Lafortune Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
- Gaétan Lauzier Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Marie-Josée Lepage Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Gilles Paillard Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Éric Prud'Homme Agence canadienne d'inspection des aliment

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Introduction	1
Abréviations	1
Définitions	2
Procédure – Acceptation et homologation pour les produits et matériaux destinés à l'acériculture	3
Partie I – Produits de contrôle des micro-organismes à l'entaille	3
Partie II – Produits d'entretien sanitaire du système de collecte, de transport et d'entreposage de la sève d'érable et des équipements dans l'établissement	4
Partie III – Matériaux en contact avec les aliments, emballages et contenants alimentaires	4
Schéma – Procédure d'acceptation et d'homologation pour les produits et matériaux destinés à l'acériculture	7
Exemptions du listage ACIA	
Partie I – Produits	8
Partie II – Équipements	9
Pour plus d'informations	10

INTRODUCTION

Depuis ces dernières années, l'industrie acéricole est préoccupée de plus en plus par l'utilisation grandissante de produits de lavage et d'assainissement pour lesquels peu d'analyses ne furent effectuées pour constater leur efficacité et détecter des résidus suite à leur usage. Selon l'emploi qui en est fait, ces produits peuvent contaminer ou altérer les produits de l'érable, l'érable et son environnement. De plus, il est important de savoir qu'un produit accepté pour utilisation alimentaire n'est pas nécessairement recommandable en acériculture.

Dans ce contexte, les membres de la Filière acéricole du Québec ont demandé au comité Qualité d'analyser la problématique de l'utilisation de produits non acceptés et d'élaborer un document d'information sur les procédures liées à l'acceptation et l'homologation des produits. Une autre étape pourra consister à la publication éventuelle d'un répertoire.

ABRÉVIATIONS

ACIA :	Agence canadienne d'inspection des aliments
ARLA :	Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada
CQIASA :	Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
ÉÉRÉ :	Étiquette Électronique Recherche et Évaluation
Liste de référence de l'ACIA :	Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml
LMEA :	Association Les Manufacturiers d'Équipements Acériques
LPA :	<i>Loi sur les produits antiparasitaires</i>
SC :	Santé Canada

DÉFINITIONS

Acceptabilité :

- Inscription à la liste courante de matériel et produits chimiques non alimentaires dont l'emploi dans les établissements agréés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été jugé acceptable par l'ACIA. Lors de l'acceptabilité, on évalue l'innocuité, mais pas l'efficacité du produit.

Le but premier de cette publication est de fournir au personnel d'inspection et aux représentants du personnel de direction des établissements un ouvrage de référence commode, indiquant le régime en vigueur quant à l'acceptation des produits qu'on se propose d'utiliser dans les établissements. Il est ainsi plus facile de s'assurer que les matériaux sont conformes aux dispositions des normes, de manière à créer un milieu physique satisfaisant et hygiénique.

Lorsqu'un nouveau matériau est jugé acceptable, après examen, on fait parvenir une lettre d'acceptation au demandeur. L'emploi continu de l'un ou l'autre de ces matériaux dépend de l'acceptabilité, pour toutes les personnes concernées, à se conformer aux modalités d'acceptation. Le matériau est inscrit à la liste, laquelle comprend le numéro de référence, le nom du produit, son utilisation, le nom du fabricant ou distributeur, et la date d'acceptation. L'inclusion du nom d'un produit dans cette liste ne signifie pas que l'Agence s'en porte garante.

Assainisseur :

- Agent d'assainissement qui réduit la concentration de micro-organismes de façon significative (p.ex. réduction d'au moins 3log10), ou à des niveaux acceptables définis par les autorités sanitaires fédérales et/ou provinciales.

Certains produits utilisés en acériculture répondent à la définition d'assainisseurs. Par exemple, les produits utilisés pour contrôler les micro-organismes présents dans le système de collecte, de transport et d'entreposage de l'eau d'érable sont des assainisseurs. Ces produits ne répondent pas à la définition de désinfectant, car ils ne détruisent pas toute la population microbienne présente.

Désinfectant :

- Agent antimicrobien qui détruit ou inactiver les micro-organismes pathogènes ou susceptibles d'être pathogènes, généralement sur les surfaces inanimées. On entend par pathogènes les organismes causant des maladies aux humains, aux animaux ou aux végétaux (tels les virus et bactéries infectieux). Il s'agit en général d'agents chimiques (ex.: produits liquides) ou d'agents physiques (ex.: rayons ultraviolets, rayons X).

Les désinfectants qui visent les organismes pathogènes à l'homme ou aux animaux sont compris dans la définition de "drogue" de la *Loi sur les aliments et drogues*. La *Loi sur les aliments et drogues* exige que ces désinfectants porte un numéro d'identification de drogue (DIN) avant sa mise en marché. Les désinfectants qui visent les organismes pathogènes végétaux sont sujets à la *Loi sur les produits antiparasitaires*. La *Loi sur les produits antiparasitaires* exige que ces désinfectants portent un numéro d'homologation de produit antiparasitaire, avant leur mise en marché. **En acériculture, le terme désinfectant est réservé aux produits de contrôle des micro-organismes dans l'entaille et sur les équipements utilisés pour l'entaillage (ex. mèches, chalumeaux).**

Homologation :

- Terme désignant le processus d'évaluation de l'innocuité d'un désinfectant ou d'un produit antiparasitaire pour la santé des humains et/ou des animaux, de son innocuité pour l'environnement et de sa valeur (efficacité). Ces évaluations sont effectuées par l'ARLA en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires (LPA)*. Les produits homologués portent un numéro d'homologation spécifique (« numéro d'homologation LPA »). Lors de l'homologation, on évalue l'innocuité et l'efficacité du produit.

Nettoyant :

- Produit chimique capable d'améliorer le nettoyage lorsque ajouté à l'eau. Le nettoyage permet d'éliminer les dépôts organiques qui se forment sur les surfaces durant le procédé de fabrication, constituées d'un amalgame de graisses, de matières azotées, de protéines, de sels minéraux et de débris alimentaires, et qui peuvent servir de nutriments aux micro-organismes se trouvant en surface. Les produits nettoyants comprennent les savons, les composés organiques tensio-actifs (tel que les détergents synthétiques) et les produits acides et alcalins.

PROCÉDURE - ACCEPTATION ET HOMOLOGATION POUR LES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE

Partie I - PRODUITS DE CONTRÔLE DES MICRO-ORGANISMES À L'ENTAILLE

DÉSINFECTANT

- 1) Il est considéré que tout produit appliqué dans l'entaille et sur les équipements utilisés pour l'entaillage (ex. mèches, chalumeaux) est un désinfectant sujet à l'homologation en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires et ses Règlements*.
- 2) Le fabricant doit le faire homologuer par l'ARLA, car ceci est une exigence de la *Loi sur les produits antiparasitaires et ses Règlements*. Les procédures d'homologation se trouvent au : www.hc-sc.gc.ca/pmra-arla/francais/appregis/appregis-f.html.

- 3) L'ACIA inscrit régulièrement les produits antiparasitaires nouvellement homologués par l'ARLA dans sa Liste de référence au : www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml. L'ACIA se sert d'une liste à jour que l'ARLA lui fournit périodiquement. Il n'est pas nécessaire que le manufacturier fasse une demande d'acceptation à l'ACIA.

Partie II - PRODUITS D'ENTRETIEN SANITAIRE DU SYSTÈME DE COLLECTE, DE TRANSPORT ET D'ENTREPOSAGE DE LA SÈVE D'ÉRABLE ET DES ÉQUIPEMENTS DANS L'ÉTABLISSEMENT

ASSAINISSEUR ET NETTOYANT

- 1) Il est fortement recommandé au manufacturier de faire une demande d'acceptation de l'assainisseur ou du nettoyant auprès de l'ACIA mais l'acceptation et l'inscription ne sont pas encore une exigence du *Règlement sur les produits de l'érable*. Les procédures de demande et la Liste de référence de l'ACIA se trouvent au www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml ou auprès de votre bureau local de l'ACIA. Les assainisseurs et nettoyants acceptés pour utilisation spécifique dans les établissements acéricoles seront listés sur la Liste de référence de l'ACIA sous la catégorie "Matériaux et produits utilisés pour la collecte, la transformation et l'entreposage des produits de l'érable.
- 2) Les autres assainisseurs acceptés pour utilisation dans d'autres types d'établissements et pour d'autres usages spécifiques (ex. : volaille, emballage aseptique) et inscrits sur la Liste de référence de l'ACIA **ne doivent pas être utilisés en acériculture**. Dans tous les cas, les usages mentionnés sur les étiquettes et les recommandations du fabricant doivent être respectés. La révision des étiquettes fait partie du processus d'acceptation de l'ACIA.

PRODUITS EXEMPTÉS

- 1) L'homologation de l'ARLA n'est pas requise pour les assainisseurs et les nettoyants.
- 2) Voir la page 12 pour la liste complète des produits pour lesquels le listage ACIA n'est pas requis.

Partie III - MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, EMBALLAGES ET CONTENANTS ALIMENTAIRES

RÈGLES FONDAMENTALES

- Tout matériel qui entre en contact avec la sève d'érable et le produit fini doit être de « catégorie alimentaire » (ou « Food grade », en anglais).

- Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit (Article 3.2.1 du *Règlement sur les aliments* (R.R.Q., C.P-29,r.1).

PROCÉDURE

- 1) Les produits fabriqués ou classés dans les établissements acéricoles doivent être préparés, emballés ou entreposés d'une manière hygiénique.
- 2) Il est fortement recommandé au manufacturier de faire une demande d'acceptation des matériaux en contact avec les aliments (ex. : matériaux avec ou sans propriétés anti-parasitaires, emballages et contenants alimentaires) auprès de l'ACIA. Les procédures de demande et la liste de référence de l'ACIA se trouvent au www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml ou auprès de votre bureau local de l'ACIA. L'acceptation et l'inscription à la liste de référence de l'ACIA sont fortement recommandées mais ne sont pas encore une exigence du *Règlement sur les produits de l'érable*.
- 3) Ces matériaux lorsque acceptés seront inscrits sur la Liste de référence de l'ACIA, généralement dans la catégorie "Matériaux et produits utilisés pour la collecte, la transformation et l'entreposage des produits de l'érable".

MATÉRIAUX RECYCLÉS

Les produits recyclés sont inacceptables en acériculture, sauf pour les emballages, sous certaines conditions bien précises. En effet, il faut répondre aux « Lignes directrices pour déterminer l'acceptabilité et l'utilisation des plastiques recyclés pour l'emballage des aliments » avant d'utiliser des matériaux recyclés pour l'emballage des aliments. Tous les détails de ces lignes directrices sont disponibles sur le site Web de Santé Canada à cette adresse :

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/cs-ipc/chha-edpcs/f_recycled_guidelines01.html

On y indique par exemple que les fabricants doivent faire une demande auprès de la *Direction générale de la protection de la santé des aliments* pour pouvoir faire un usage alimentaire de leurs produits d'emballage fait de matériaux plastiques recyclés. Ils doivent démontrer que tous les contaminants sont éliminés, neutralisés ou réduits à des concentrations qui seront sans risque pour les consommateurs de l'aliment ainsi emballé.

Tel qu'indiqué plus haut, il est ensuite fortement recommandé au manufacturier de faire une demande d'acceptation des matériaux en contact avec les aliments (ex. : matériaux avec ou sans propriétés anti-parasitaires, emballages et contenants alimentaires) auprès de l'ACIA.

ÉQUIPEMENTS EXEMPTÉS DU LISTAGE ACIA ET NORMES VOLONTAIRES

- 1) Vous trouverez à la page 13 un tableau indiquant les parties d'équipement acéricole exemptés du listage ACIA. Les normes NSF et 3A mentionnées dans le tableau sont volontaires et ne sont pas des exigences obligatoires de l'ACIA. Pour plus d'information sur ces normes, voir les adresses Web suivantes :

Normes NSF : www.3-a.org/faq.htm

Normes 3A : www.nsf.org/index.html

- 2) Tous les matériaux en acier inoxydable ne requièrent pas de listage ACIA.
- 3) Les « design » d'équipements et les équipements complexes (ex. : pompes) ne sont pas inscrits dans la Liste de référence de l'ACIA. De plus, il n'existe pas de réglementation spécifique visant les « design » d'équipements et les équipements complexes. Cependant pour la conception des équipements acéricoles, il est conseillé de se référer à la norme d'application volontaire intitulée « Norme sur les équipements acéricoles destinés à la production de sirop d'érable », de l'association « Les Manufacturiers d'Équipements acéricoles (LMEA) ». Cette norme a été développée en collaboration avec les divers intervenants du milieu acéricole. Elle est disponible (en français et en anglais) sur le site Web de la Table filière acéricole, à cette adresse : www.mapag.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole/publications.htm, ou par la poste, à cette adresse :

Les Manufacturiers d'Équipements acéricoles (LMEA)
Marcel Pépin, Président
1700, rue Principale
Saint-Adrien, Québec
J0A 1C0
Téléphone : (819) 828-2828
Télécopieur : (819) 828-3408

SCHÉMA - PROCÉDURE D'ACCEPTATION ET D'HOMOLOGATION DES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE

PRODUITS DE CONTRÔLE DES MICRO-ORGANISMES À L'ENTAILLE ET SUR LES ÉQUIPEMENTS À L'ENTAILLAGE

Désinfectants

DEMANDE OBLIGATOIRE
D'HOMOLOGATION À L' ARLA (SC)

- Innocuité
- Efficacité

- Numéro d'homologation LPA
- Inscription dans l'Étiquette Électronique Recherche et Évaluation (ÉÉRÉ), site SC :

<http://eddenet.pmra-arla.gc.ca/4.0/4.0.asp>

PRODUITS D'ENTRETIEN SANITAIRE DU SYSTÈME DE COLLECTE, DE TRANSPORT ET D'ENTREPOSAGE DE LA SÈVE D'ÉRABLE ET DES ÉQUIPEMENTS DANS L'ÉTABLISSEMENT

Assainisseurs / Nettoyants

DEMANDE VOLONTAIRE
D'ACCEPTATION À L'ACIA

- Innocuité

- Lettre d'acceptation
- Inscription sur la liste ACIA, site ACIA :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml>

MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, EMBALLAGES ET CONTENANTS ALIMENTAIRES

EXEMPTIONS DU LISTAGE ACIA

Produits

- Additifs, ingrédients
- Autres produits exemptés : voir p. 12

Équipements

- Aciers inoxydables
- Équipements complexes
- Autres équipements exemptés, voir p. 13

Répertoire des produits chimiques destinés à l'acériculture, à développer

EXEMPTIONS DU LISTAGE ACIA

Partie I - PRODUITS

- Pesticides pour usage extérieur seulement tels que les herbicides. Ceux-ci doivent porter leur numéro d'homologation *LPA* sur leur étiquette et être utilisés conformément aux recommandations (retrouvées également sur leur étiquette) afin de prévenir la contamination directe ou indirecte des produits alimentaires. Ils ne doivent pas être utilisés dans ou autour des aires où sont manipulés des aliments.
- Produits utilisés dans les bureaux où dans des aires semblables où il n'y a pas de préparation d'aliments tels que les cires et pols à meubles rembourrés.
- Produits utilisés dans les toilettes, les cafétérias et les réfectoires tels que les additifs de rinçage, les savons et détergents pour les mains, les décapants de taches ainsi que les nettoyants à cuvette qui ne sont pas destinés à être utilisés dans les aires de production.
- Les produits utilisés dans les systèmes de chauffage. Exemple: le mazout, les nettoyeurs à fournaise ou à tuyaux.
- Les produits utilisés à l'extérieur seulement pour les égouts ou les systèmes de disposition des eaux usées. Exemples: les dissolvants des graisses pour la tuyauterie et les caniveaux à l'extérieur, les composés qui contrôlent les mauvaises odeurs dans les bassins et les étangs de décantation.
- Les produits utilisés dans les colonnes de refroidissement ou les condensateurs à évaporation. Exemple: les inhibiteurs de corrosion, et les produits de nettoyage de ces appareils (les algicides, biocides doivent porter le numéro d'homologation *LPA*).
- Les produits utilisés pour le nettoyage et l'entretien de l'extérieur des véhicules. Exemples: les shampooings et savons pour laver les véhicules, les nettoyeurs à pneus, les agents qui donnent l'éclat.

Partie II - ÉQUIPEMENTS

COLLECTE ET ENTREPOSAGE DE L'EAU D'ÉRABLE

Boîtier du relâcheur	Liste ACIA
Chalumeau	Liste ACIA
Chaudière pour cueillette	Liste ACIA
Collecteur d'entrée	Liste ACIA
Contrôle de niveau	S/O (NSF, 3A)
Couvercle du relâcheur/extracteur	Liste ACIA
Défecteur du relâcheur/extracteur	Liste ACIA
Élément filtrant	Liste ACIA
Pompe à eau d'érable	S/O (NSF, 3A)
Raccords, joints	Liste ACIA
Réservoir de transfert de vide	Liste ACIA
Réservoir / citerne / bassin	Liste ACIA
Support de filtre	Liste ACIA
Trappe du relâcheur/extracteur	Liste ACIA
Tubulure, collecteur et accessoires	Liste ACIA
Tuyaux	Liste ACIA
Valve	S/O (NSF, 3A)

CONCENTRATION PARTIELLE PAR OSMOSE

Caisson de membrane	S/O
Caisson de remisage	Liste ACIA
Élément chauffant	S/O
Élément filtrant	Liste ACIA
Membrane d'osmose inversée	S/O (NSF, 3A)
Pompe à eau d'érable	S/O (NSF, 3A)
• pompe d'alimentation	S/O (NSF, 3A)
• pompe de circulation	S/O (NSF, 3A)
• pompe de lavage par circulation	S/O (NSF, 3A)
• pompe de pression	S/O (NSF, 3A)
Pompe de filtrat	S/O (NSF, 3A)
Pré-chauffeur de filtrat (serpentin)	S/O
• table de récupération	S/O
• serpentin	S/O
Raccords, joints (ligne filtrat)	Liste ACIA
Raccords, joints (ligne concentré)	Liste ACIA
Réservoir de lavage	S/O
Réservoir de filtrat	Liste ACIA
Réservoir de concentré	Liste ACIA
Support de filtre	Liste ACIA
Valve	S/O (NSF, 3A)

ÉVAPORATION DE L'EAU D'ÉRABLE

Cheminée de vapeur et accessoires	S/O
Contrôle de niveau	S/O
Évaporateur	
• panne à eau	Liste ACIA
• panne de finition / finisseur	S/O
Hotte	S/O
Pré-chauffeur	S/O
• table de récupération	S/O
• tuyau/serpentin	S/O
Raccords, joints	Liste ACIA
Système complémentaire par circulation d'air forcée	S/O
Valve	S/O (NSF, 3A)

CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE DU SIROP

Bain-marie	S/O
Contrôle de niveau	S/O
Filtre par gravité	Liste ACIA
• élément filtrant	Liste ACIA
• support du filtre	Liste ACIA
Filtre-presse	Liste ACIA
• adjuvant	Liste ACIA
• élément filtrant	Liste ACIA
• support du filtre	Liste ACIA
Grand contenant	Liste ACIA
Pompe à sirop	S/O (NSF, 3A)
Raccords, joints d'étanchéité	Liste ACIA
Siroptier	S/O (NSF, 3A)
Système de remplissage de contenants	S/O
Tuyaux	Liste ACIA
Valves	S/O (NSF, 3A)

Note : Les normes NSF et 3A mentionnées dans ce tableau sont volontaires et ne sont pas des exigences obligatoires de l'ACIA. Pour plus d'information sur ces normes, voir les adresses Web suivantes :

Normes NSF : www.3-a.org/faq.htm

Normes 3A : www.nsf.org/index.html

POUR PLUS D'INFORMATION

Ce document n'a aucune valeur officielle. Il a été développé au meilleur des connaissances et de l'information disponible au moment de la publication. Veuillez vous référer aux documents officiels et à la réglementation en cours pour plus de détails. Tout commentaire ou toute question peut être adressée à l'ACIA, à l'ARLA et/ou au CQIASA (province de Québec seulement).

Le présent guide est disponible (en français et en anglais) sur le site Web de la Table filière acéricole, à cette adresse : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole/publications.htm