

Programme de certification

Guide à l'usage
des entreprises



Table des matières

Introduction

1. La certification de provenance

1.1 L'adhésion à Aliments du Québec

1.2 La demande de certification

1.2.1 Le référentiel

1.2.1.1 Aliments du Québec

1.2.1.2 Aliments préparés au Québec

1.2.2.3 Aliments du Québec-Bio et Aliments préparés au Québec-Bio

1.3 Autres certifications ou ententes à considérer

1.3.1 Vin certifié du Québec

1.3.2 Miel 100 % Québec

1.3.3 Fraises et framboises du Québec

1.3.4 Produits laitiers glacés

1.3.5 Eau

1.3.6 Abattage non accessible au Québec

1.4 Le refus d'une demande de certification

1.5 La demande de révision

1.6 La traçabilité de la provenance

1.7.1 Les variétés d'un même ingrédient

1.8 L'indisponibilité de format d'un ingrédient pouvant être de provenance québécoise

2. La conformité

2.1 Non-conformité qui touche la certification

2.2 Utilisation inadéquate des marques (Logos)

3. Droits d'utilisation des marques

3.1 Les Normes graphiques

3.2 L'utilisation d'un logo sur les emballages

3.3 L'utilisation d'un logo dans une publicité relative à un adhérent ou un produit certifié

Annexes

Annexe 1 – Activités de transformations acceptées pour les certifications d’Aliments du Québec

Annexe 2 : Formulaire #CERT/1609-F-200- *Demande de dérogation*

Introduction

Le présent document se veut un outil de référence pour les entreprises ayant adhéré, ou souhaitant adhérer, au Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois – Aliments du Québec. Il expose les principes, clauses d'interprétations et processus liées à la certification de produits. Il a pour objectif de regrouper les procédures, les documents de référence, les paramètres ainsi que les définitions nécessaires à l'application des règles de la certification de produits pour en établir la provenance.

Comme certains constituants seront appelés à être modifiés ou adaptés au fil des années, le présent ouvrage sera en constante évolution. Sa mise à jour est effectuée annuellement et au besoin, par le Service de certification et conformité d'Aliments du Québec.

Le document est sujet à des modifications sans préavis. Celui-ci étant mis à jour régulièrement, la version en vigueur est toujours celle de la dernière mise à jour, telle que rendue disponible sur le site Internet.

Manuel de certification

Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois – Aliments du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 240, Longueuil, Québec, J4H 4E7

1. La certification de provenance

Le Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, mieux connu sous le nom d'Aliments du Québec, a pour mission de promouvoir l'industrie agroalimentaire et de contribuer à son développement, son essor et son rayonnement, notamment par la promotion des produits des marques *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec* et des déclinaisons dont elle est dépositaire.

1.1 L'adhésion à Aliments du Québec

La première étape à franchir pour obtenir le droit d'utilisation des marques de l'organisme est de procéder à l'adhésion et d'acquitter les frais relevant de celle-ci. En effet, l'entreprise qui souhaite adhérer doit payer un droit d'utilisation de la marque. Le montant est défini en fonction du nombre d'employés que compte l'entreprise.

Une fois l'adhésion complétée, l'entreprise doit impérativement demander une certification pour chacun des produits qu'elle souhaite faire certifier.

1.2 La demande de certification

D'entrée de jeu, il importe de spécifier que contrairement aux autres certifications du milieu alimentaire, les certifications d'Aliments du Québec sont attribuables à chacun des produits (codes CUP différents) et non à une entreprise, puisque celles-ci font référence à la provenance d'un produit ou des ingrédients qui le composent.

Ainsi, lors de la demande de certification, il est impératif d'indiquer l'ensemble des formats et des codes CUP liés à chacun de ceux-ci.

Dans de très rares occasions, il est possible qu'Aliments du Québec procède à la saisie de données en lieu et place de l'entreprise adhérente. Ce service est offert au taux horaire de 50.00 \$.

1.2.1 Le référentiel

Pour établir la provenance d'un produit, la certification repose sur un référentiel fixé à partir des deux définitions officielles des marques déposées de certification que sont *Aliments du Québec*, (déposée et enregistrée) et *Aliments préparés au Québec* (déposée et en voie d'enregistrement). Pour se qualifier, un produit doit répondre à l'un ou l'autre des référentiels et seule la provenance des ingrédients ainsi que le lieu où sont réalisées les activités de transformation seront prises en compte.

Les définitions citées ne peuvent être appliquées par défaut. Ainsi, si un produit ne répond ni à la définition d'*Aliments du Québec*, ni à celle d'*Aliments préparés au Québec*, il ne peut être certifié.

La certification est octroyée en considérant les définitions, les disponibilités des ingrédients au Québec et les normes en vigueur au moment de l'analyse.

1.1.2.1 Aliments du Québec

Définition officielle :

Peut être considéré comme ***Aliments du Québec***, tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. Toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Application 1

En règle générale, les ingrédients principaux pris en compte sont les quatre premiers ingrédients selon l'ordre décroissant des quantités composant un produit. Toutefois, dans le cas d'un produit atteignant 85 % d'ingrédients de provenance québécoise après la prise en compte de trois ingrédients ou moins, il n'est pas obligatoire de compter l'ensemble des quatre premiers ingrédients.

Ingrediént 1 : 45% Québec 45/100 Ingrediént 2 : 40% Québec 85/100 Ingrediént 3 : 15% Ailleurs 100/100 Totaux 85% Québec, 15% Ailleurs	Dans cet exemple, le produit est composé à 85% d'ingrédient québécois après la prise en compte des deux premiers ingrédients. Comme l'objectif est atteint avant la prise en compte du troisième ingrédient, celui-ci n'est plus considéré comme principal. Le produit pourra ainsi porter la certification Aliments du Québec.
--	---

NB : Les ingrédients soulignés en jaunes sont considérés dans l'évaluation du produit.

Application 2

Comme mentionné précédemment, la règle générale veut que les ingrédients principaux pris en compte soient les quatre premiers ingrédients selon l'ordre décroissant des quantités composant un produit. Notons toutefois que tout ingrédient subséquent peut être considéré comme un ingrédient principal s'il représente un minimum de 25% de la quantité du tout premier ingrédient, et ce, jusqu'à l'atteinte du seuil minimum de 85% d'ingrédients de provenance québécoise.

Ingrediént 1 : 40% Québec 40/100 Ingrediént 2 : 20% Québec 60/100 Ingrediént 3 : 12% Québec 72/100 Ingrediént 4 : 11% Québec 83/100 Ingrediént 5 : 10% Québec 93/100 Ingrediént 6 : 7% Ailleurs 100/100 Totaux : 93% Québec, 7% Ailleurs	Dans cet exemple, un cinquième ingrédient sera considéré comme principal, puisqu'il représente 25 % de la quantité du premier ingrédient. Par ailleurs, la prise en compte de celui-ci permet l'atteinte du seuil de 85 % d'ingrédients de provenance québécoise. Le produit portera ainsi la certification <i>Aliments du Québec</i> .
---	---

NB : Les ingrédients soulignés en jaunes sont considérés dans l'évaluation du produit.

Application 3

Finalement, un produit dont l'un des ingrédients principaux n'est pas de provenance québécoise ne pourra, en aucun cas, porter la certification *Aliments du Québec*.

Ingrediént 1: 75% Québec 75/100 Ingrediént 2: 15% Ailleurs 90/100 Ingrediént 3: 10% Québec 100/100 Totaux : 90% Québec, 10% Ailleurs	Bien que ce produit soit composé à 85% d'ingrédients principaux d'origine québécoise, il ne pourrait être certifié <i>Aliments du Québec</i> , car le deuxième ingrédient principal n'est pas de provenance québécoise. Il ne répond donc pas à la définition.
---	--

NB : Les ingrédients soulignés en jaunes sont considérés dans l'évaluation du produit.

Notes additionnelles :

- Le produit à certifier doit être un produit alimentaire. Il ne doit donc pas posséder de numéro de produit naturel (NPN) ou de numéro d'identification d'un médicament (DIN);
- Un produit entièrement québécois correspond à un produit qui a poussé ou, dans le cas d'une viande, qui a été élevé au Québec;
- Un ingrédient de provenance québécoise doit provenir du Québec dans sa forme brute. Le fait qu'il ait été transformé ou acheté au Québec ne modifie pas sa provenance originale;
- Les activités de transformation qui sont prises en compte comprennent tout procédé modifiant l'état naturel des aliments, tel qu'indiqué à l'Annexe 1 - Activité de transformation acceptées pour les certifications d'*Aliments du Québec*. Par opposition, le simple nettoyage d'un aliment donné ne correspond pas à une transformation au sens de la définition ci-dessus.

1.1.2.2 Aliments préparés au Québec

Définition officielle :

Peut être considéré comme *Aliments préparés au Québec* tout produit entièrement transformé et emballé au Québec. Lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Notes additionnelles :

- Le CPAQ-Aliments du Québec est présentement à réviser certaines réglementations qui pourraient avoir un impact sur ce référentiel. A noter que le présent document est sujet à des modifications sans préavis.
- Se voulant un complément à la définition *Aliments du Québec* pour les produits transformés, les produits répondant à la définition *Aliments préparés au Québec* contiennent moins de 85% d'ingrédients québécois;

- La disponibilité en quantité suffisante des ingrédients s'applique au secteur de la transformation et est déterminée selon les données fournies par les experts d'un secteur précis, dont notamment les fédérations et les associations de producteurs ou d'industriels. En effet, il existe nombre de règles et d'ententes internationales à respecter par les producteurs et transformateurs. Pour cette raison, les associations, les syndicats, les fédérations et autres organisations sont les meilleures références pour établir la quantité suffisante. Par exemple, un poulet qui arrive au Québec à un jour d'âge et qui est élevé par la suite au Québec est considéré comme étant de provenance québécoise, selon les normes des Éleveurs de volailles du Québec;
- Les activités de transformation qui sont prises en compte comprennent tout procédé modifiant l'état naturel des aliments, tel qu'indiqué à *l'Annexe 1 - Activité de transformation acceptées pour les certifications d'Aliments du Québec*.
- Les activités d'emballages à elles seules et le simple ensachage d'un produit de l'extérieur ne sont pas considérées comme un procédé de transformation. Ainsi, un produit uniquement emballé ou embouteillé au Québec ne répond pas à la définition d'*Aliments préparés au Québec*.

1.1.2.3 Aliments du Québec - Bio et Aliments préparés au Québec - Bio

Depuis mars 2013, deux déclinaisons ont été ajoutées aux certifications existantes, soit *Aliments du Québec - Bio* et *Aliments préparés au Québec - Bio*. Ces nouvelles déclinaisons résultent d'une entente tripartite entre Aliments du Québec, la Filière biologique du Québec et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). Elles ont été créées dans l'optique d'offrir deux repères à l'intérieur d'un même logo, soit la certification selon le mode de production et selon la provenance des ingrédients.

Dans le cadre de l'octroi du droit d'utilisation de ces déclinaisons, la responsabilité de la certification de la provenance du produit est toujours assumée par Aliments du Québec, alors que le mode de production biologique (certification d'un mode de production avec cahier de charge) est assumé par des certificateurs dont Québec Vrai (OCQV), Ecocert Canada, Quality Assurance International (QAI), Organic Crop Improvement Association (OCIA), Pro-cert, Letis S.A. Comme le CARTV a notamment pour mandat d'accréditer ces certificateurs biologiques, c'est lui qui est responsable de valider la certification bio d'un produit lorsque requis.

1.3 Autres certifications ou ententes à considérer

Aliments du Québec travaille de concert avec différentes associations, syndicats et fédérations. Ainsi, l'organisme se doit de connaître et parfois considérer d'autres normes ou ententes de l'industrie dans son processus de certification.

1.3.1 Vin certifié du Québec

Pour qu'un vin puisse être certifié *Aliments du Québec*, il doit contenir un minimum de 50 % de jus provenant de ses raisins et un maximum de 15 % de jus issu de la production d'un producteur de l'extérieur du Québec. Les 35 % de jus de raisin restants peuvent provenir d'un autre producteur québécois que celui commercialisant le produit. Par ailleurs, aucun vin ne peut obtenir la certification *Aliments préparés au Québec*.

1.3.2 Miel 100 % Québec

Pour obtenir la certification *Aliments du Québec*, un miel doit être fait de miel du Québec à 100 %, sans aucun mélange de miel de l'extérieur. Par ailleurs, un produit transformé à base de miel (ex : bonbons au miel) doit être composé de miel du Québec à 100 % pour obtenir la certification *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*, s'il contient plus de 15% de sucre, par exemple.

D'autre part, dans le cas de produits transformés contenant du miel parmi les ingrédients (ex : granolas), la provenance de ce dernier ne doit pas être prise en compte dans l'évaluation, puisqu'il n'y a pas de miel en quantité suffisante pour la transformation au Québec.

1.3.3 Fraises et framboises du Québec

Pour qu'un produit contenant des fraises ou framboises dans une proportion supérieure à 20 % obtienne la certification *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*, les transformateurs doivent absolument s'approvisionner au Québec. Cette requête fait suite à une décision rendue par l'Association des producteurs de fraises et framboises, le 7 avril 2016, qui stipule que ces petits fruits sont disponibles en quantité suffisante au Québec pour couvrir les besoins de l'industrie de la transformation. À noter que cette décision tient compte de toutes les formes de fraises et framboises requises par l'entreprise, notamment les produits *Individually quick frozen* (IQF).

1.3.4 Produits laitiers glacés

Les produits laitiers glacés sont assujettis au règlement des produits laitiers [DORS/79-840*] régi par l'Agence Canadienne d'inspection des Aliments. Pour cette raison et tel que stipulé dans ce règlement, les transformateurs de produits laitiers glacés tels que la crème glacée ne sont pas tenus d'inclure les saveurs ou autres inclusions dans leur demande de certification. La base du produit, incluant les produits laitiers et les extraits secs, sont les ingrédients qui sont requis dans l'évaluation du produit pour l'obtention de la certification *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*. Cette règle permet ainsi aux fabricants de produits laitiers glacés

québécois utilisant une proportion importante de produits laitiers québécois de se démarquer face aux compagnies utilisant peu de produits laitiers québécois dans leur forme originale.

*(Dors\88-623, art.7; Dors\90-472, art.14; Dors\95-548, art.2)

1.3.5 Eau

Dans le cas d'un produit qui compte l'eau parmi ses ingrédients principaux, celle-ci n'est pas prise en considération dans l'évaluation de la provenance des ingrédients. En effet, comme l'eau peut être enlevée subséquemment, en quantité variable, au cours de la transformation, il n'est pas considéré juste de calculer l'eau lors de l'évaluation de la liste initiale des ingrédients composant un produit. Un calcul est alors appliqué pour redistribuer la proportion des autres ingrédients.

La seule exception à cette règle concerne l'eau embouteillée. Si le contenu provient d'une source québécoise, la certification *Aliments du Québec* sera attribuée au produit. Sinon, nous serons dans l'obligation de refuser la certification de provenance.

1.3.6 Abattage non accessible au Québec

La marque *Aliments du Québec* pourrait être utilisée sur un produit de viande dont l'abattage est effectué à l'extérieur du Québec. Cette autorisation spéciale est accordée **uniquement** lorsque l'abattage sous inspection fédérale n'est **absolument pas accessible** au Québec pour un secteur donné.

Afin d'obtenir cette autorisation, l'adhérent doit effectuer une demande de dérogation par l'entremise du formulaire #CERT/1609-F-200- Formulaire de demande de dérogation.

Dans ce cadre, l'adhérent doit prouver que :

- L'activité de transformation est **non accessible au Québec** (application spécifique par secteur)
 - Décrire sommairement les étapes de transformation (ex. : abattage, découpe, désossage, etc.) et lieux de transformation et démontrer la non accessibilité de l'abattage et autres activités de transformation au besoin.
- La **tracabilité** du lot est assurée
 - Décrire le mécanisme de traçabilité en place et les moyens de le vérifier.
- La majorité des **retombées économiques** demeure au Québec
 - Démontrer quel pourcentage des retombées économiques demeure en province en utilisant la formule [Prix de vente – Coûts des activités réalisées à l'extérieur ÷ Prix de vente = Pourcentage des retombées québécoises].
Pour ce faire, l'adhérent peut fournir les données verbalement au Service de certification et conformité pour que celui-ci procède au calcul du pourcentage tout en assurant la confidentialité de l'information. Le pourcentage attendu des retombées économiques au Québec est à 60 % + 1.

NB : Dans le cas où les activités de transformation redeviennent accessibles au Québec, la dérogation sera annulée et les activités devront être de nouveau réalisées au Québec.

REF : Résolution adoptée à l'unanimité par les membres du Conseil d'administration d'Aliments du Québec en date du 10 juin 2016

Annexe 2 : Formulaire #CERT/1609-F-200- Demande de dérogation

1.4 Le refus d'une demande de certification

Dans le cas où le produit soumis ne correspond pas à l'une ou l'autre des définitions ou ne rencontre pas les critères de certification, il peut se voir refuser l'une ou l'autre des certifications.

Lorsque le refus de certification découle de l'utilisation d'un aliment non québécois alors qu'un équivalent québécois est disponible en quantité suffisante, le Service de certification, conformité et services techniques d'Aliments du Québec avise l'entreprise de la situation et peut lui proposer des solutions de rechange pour permettre au produit d'être certifié. Par la suite, l'entreprise prend la décision finale quant aux démarches requises pour répondre ou non à la certification de provenance québécoise.

1.5 La demande de révision

Il est possible qu'une entreprise soit en désaccord avec la certification octroyée ou avec un refus rendu par le Service de certification, conformité et services techniques. Dans ce cas, l'entreprise doit compléter un formulaire de demande de révision en énonçant les raisons de ce désaccord. Cette demande sera évaluée par le Service dans les meilleurs délais.

1.6 La traçabilité de la provenance

Lorsqu'une entreprise utilise un ingrédient principal dont la provenance varie à l'intérieur d'une même année, il est possible de signer une entente de suivi de traçabilité des ingrédients québécois. Ainsi, l'entreprise s'engage à utiliser la certification octroyée au produit uniquement lorsque celui-ci est fabriqué en période d'approvisionnement au Québec. Notons que la preuve de traçabilité doit être accessible sur demande et en tout temps.

1.7 Les variétés d'un même ingrédient

Selon les définitions des certifications *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec*, lorsqu'un ingrédient, sous sa forme originale, est disponible en quantité suffisante au Québec, il doit provenir du Québec pour que le produit fini obtienne l'une ou l'autre des certifications. Dans le cas où il existe différentes variétés d'un même ingrédient (oignon jaune, concombre, tomates, etc.), celles-ci ne seront pas considérées dans l'évaluation du produit.

Par exemple, les oignons jaunes étant disponibles en quantité suffisante au Québec, Aliments du Québec ne pourra accorder une certification à un produit qui est fabriqué à partir d'un oignon

provenant de l'extérieur du Québec sous prétexte qu'il s'agit d'une variété poussant uniquement à l'extérieur du Québec. Pour obtenir une certification, l'oignon jaune utilisé doit impérativement provenir du Québec, moyennant un changement de variété.

1.8 L'indisponibilité de la nature d'un ingrédient pouvant être de provenance québécoise

Suivant cette même approche, un produit ne pourra être certifié *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec* s'il contient un ingrédient qui est disponible au Québec à l'état naturel sans transformation, mais que l'entreprise souhaite impérativement l'utiliser dans un format transformé pour faciliter ses opérations et qu'un tel format n'est pas disponible au Québec.

Par exemple, tel que mentionné précédemment, les oignons jaunes sont disponibles à l'année et en quantité suffisante au Québec, mais il est possible qu'une entreprise souhaite les acheter déjà tranchés pour accélérer sa production. Ces oignons tranchés ne provenant pas du Québec, l'entreprise ne peut obtenir les certifications d'Aliments du Québec pour son produit. Si toutefois cette entreprise décida de se procurer des oignons tranchés provenant du Québec, le produit pourrait alors être certifié s'il répond aux autres critères de certification.

2. Conformité

2.1 Non-conformité en lien avec la certification

QUOI : Promotion ou vente d'un produit utilisant les marques de commerce sans répondre aux définitions ou sans que le dossier de l'adhérent soit en règle.

DÉNOTÉ PAR QUI :

- un employé d'Aliments du Québec, lors d'une vérification;
- un partenaire d'Aliments du Québec;
- un autre adhérent;
- un compétiteur;
- un consommateur.

PROCÉDURE À SUIVRE PAR LE PLAIGNANT

La personne dénotant la non-conformité doit remplir le formulaire prévu à cette fin. Tous les éléments nécessaires à l'évaluation de l'écart doivent être jumelés au formulaire (photos d'étiquettes, circulaires ou toutes preuves susceptibles d'aider au règlement de cette non-conformité).

NB : Une demande de retrait de l'utilisation de nos marques est immédiatement en vigueur jusqu'à la conclusion du dossier en cours.

2.2 Non-conformité en lien avec l'utilisation inadéquate des marques

QUOI : Utilisation d'un logo qui est non-conforme aux normes graphiques établies par Aliments du Québec.

DÉNOTÉ PAR QUI :

- un employé d'Aliments du Québec qui connaît les normes graphiques;
- toute autre personne peut relever un écart, mais les logos sont évalués par le Service de certification et conformité;
- un autre adhérent.

PROCÉDURE À SUIVRE PAR LE PLAIGNANT

La personne dénotant la non-conformité doit remplir le formulaire prévu à cette fin. Tous les éléments nécessaires à l'évaluation de l'écart doivent être jumelés au formulaire (photos d'étiquettes, photos du produit, circulaires ou toutes preuves susceptibles d'aider au règlement de cette non-conformité).

3. Droit d'utilisation de la marque

En adhérant à Aliments du Québec et en faisant certifier des produits, les entreprises agroalimentaires obtiennent le droit d'utiliser le logo correspondant à la certification de leur produit, et ce, pour diverses applications (emballage, publicité, visuel, reportage, etc.). Pour ce faire, il suffit simplement d'en faire la demande à Aliments du Québec, par courriel, qui fait parvenir le logo requis et les normes graphiques à l'entreprise.

Tel qu'inscrit dans la licence d'utilisation des marques signée par l'entreprise, il est de la responsabilité de celle-ci de soumettre une ébauche des visuels incluant les logos *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec* et de leurs déclinaisons avant toute impression ou publication. Une fois les visuels approuvés, ils sont conservés dans le dossier de l'adhérent.

3.1 Les normes graphiques

Les normes qui régissent la couleur, la forme, la typographie, la dimension minimale, le dessin et la mise en page des logos doivent être respectées afin de conserver une uniformité dans leur utilisation. La standardisation des logos permet de créer des repères reconnaissables et crédibles.

Les normes graphiques qui régissent l'utilisation des déclinaisons « Bio » sont sensiblement les mêmes que celles se rapportant aux logos réguliers, à l'exception de l'ajout d'un repère d'identification de certification biologique.

Au besoin, consulter les Conditions d'utilisation et normes graphiques

3.2 L'utilisation d'un logo sur les emballages

PROCÉDURE DE DEMANDE DE LOGO

ÉTAPE 1

L'entreprise fait la demande de logo à Aliments du Québec. En aucun cas, l'imprimeur ou le graphiste ne doit faire la demande afin de permettre à Aliments du Québec de s'assurer que l'entreprise est en règle et que ces produits sont dûment certifiés.

ÉTAPE 2

Vérification que l'entreprise est en règle, que le produit est bien certifié et, par le fait même, validation du type de certification.

ÉTAPE 3

Envoi, par courriel, des normes graphiques ainsi qu'un rappel à l'entreprise qu'une ébauche du visuel doit être envoyée à Aliments du Québec pour approbation avant impression.

ÉTAPE 4

À la réception de l'ébauche, le Service de la certification, conformité et services techniques procédera à la vérification et à l'approbation du visuel.

3.3 L'utilisation d'un logo dans une publicité relative à un adhérent ou un produit certifié

Advenant le cas où une entreprise souhaiterait ajouter l'un ou l'autre des logos à ses publicités imprimées, Web, télévisées, etc., l'utilisation de la marque devra être approuvée par le Service de certification, conformité et services techniques.

Par ailleurs, étant donné qu'au sein de l'organisme, ce sont les produits qui sont certifiés et non les entreprises, les logos doivent toujours être utilisés en lien avec les produits certifiés.

Si l'entreprise désire utiliser le logo en lien avec l'ensemble de ses produits ou encore avec le nom de son entreprise, elle doit utiliser la version du logo qui inclut la mention *Cette entreprise offre des produits certifiés par* avec le logo *Aliments du Québec*. Une approbation d'Aliments du Québec est également nécessaire dans de tels cas.



Annexe 1 – Activités de transformations

Activités de transformation acceptées pour les certifications d’Aliments du Québec (produit transformé)¹

Activités exigées selon la nature du produit

Boissons

- Pasteurisation
- Mélange

Café

- Torréfaction
- Décaféination

Thé, tisanes

- Séchage
- Mélange
- Fumigation (Action posé sur l’aliment et non sur les équipements, pièces, etc.)

Chocolat

- Tempérage

Épices, fines herbes

- Mélange
- Séchage
- Broyage
- Déshydratation
- Irradiation
- Moulage

Huiles

- Mélange
- Pressage
- Raffinage

Autres activités de transformation

- Affinage
- Barattage
- Broyage
- Centrifugation
- Traitement thermique
- Découpage
- Tranchage
- Mélange
- Pressage
- Déshydratation
- Extrusion
- Fermentation
- Éminçage
- Homogénéisation
- Épluchage
- Macération
- Parage
- Hachage
- Désossage
- Formage

¹ Basé sur le Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments version décembre 2003, tableau 4-1 et 4-2; p4-12 et p4-13 de l’Agence canadienne d’inspection des aliments.

Annexe 2 – Demande de dérogation



Demande de dérogation

Formulaire CERT/1609-F200

Nom de l'entreprise

Nom du requérant

Téléphone du requérant

Courriel du requérant

Nom du produit

Format

Code CUP

Certification actuelle du produit (cocher la certification)

Aliments du Québec

Aliments du Québec - Bio

Aucune certification

Aliments préparés au Québec

Aliments préparés au Québec - Bio

Conditions à respecter pour permettre une dérogation à l'utilisation de la marque « Aliments du Québec », pour les activités de transformation :

- L'activité de transformation est non accessible au Québec (application spécifique par secteur)
- La traçabilité du lot est assurée
- La majorité des retombées économiques demeure au Québec

Description sommaire des étapes de transformation réalisées par l'entreprise:

Étape(s) de transformation	Lieu de cette transformation	Commentaire(s)

Quelle(s) étape(s) de la transformation est non accessible au Québec et pourquoi celle(s)-ci ne peut se faire au Québec ? Vous devez fournir des pièces justificatives au besoin pour l'évaluation du dossier (ex: lettre de l'abattoir)

Description du mécanisme de traçabilité des lots en place pour s'assurer que la provenance québécoise du produit est respectée :



Pour le calcul des retombées économiques demeurant au Québec:

Vous devez fournir par écrit ou verbalement ces informations avec pièces justificatives au besoin (ex: factures) :

- Prix de vente
- Prix de gros
- Coût des activités de transformation réalisées à l'extérieur du Québec

NB: Ces données demeureront confidentielles

Signature du requérant

Jour Mois Année

Section réservée à l'administration

Date de réception de la demande

Jour Mois Année

Respect des conditions pour permettre

- L'activité de transformation est non accessible au Québec (application spécifique par secteur)
- La traçabilité du lot est assurée
- La majorité des retombées économiques demeure au Québec

Oui Non

Comité d'experts nécessaire :

Oui Non

Décision rendue

La dérogation est acceptée

La dérogation est refusée

Raisons :

Date d'évaluation du comité d'experts :

Signature du responsable chez Aliments du Québec

Jour Mois Année