

## Différences entre les exigences CanadaGAP® spécifiques aux productions

Version 8.0 2020

(Guides de CanadaGAP®)

Le tableau ci-dessous répertorie les différences entre les exigences du programme, spécifiques aux divers secteurs de production visés par le **Guide pour les fruits et légumes frais (v. 8.0)**, de même que les différences entre ce Guide et le **Guide pour les produits de serre (v. 8.0)**.

Section	Guide pour les fruits et légumes					Guide pour les produits de serre
	Légumes combinés (BR – Légumes à bulbes et légumes-racines, LF – Légumes-fruits, AMSL – Asperges, maïs sucré et légumineuses)	Légumes-feuilles et crucifères	Pommes de terre	Petits fruits	Fruits de verger et de vigne	
Champ d'application	Fruits et légumes produits en champ, destinés au marché frais et à la transformation.				Fruits de verger et de vigne destinés au marché frais et à la transformation (à l'exception des <b>pommes</b> et des <b>raisins</b> – marché frais SEULEMENT).	Produits de serre destinés au marché frais.
1. Matériel de démarrage		S/O	Exigences visant les variétés (c.-à-d. glyco-alcaloïdes totaux), le traitement et l'entreposage.			S/O
2. Emplacement						Sous-section additionnelle. 2.2 Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du site de production <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schéma du site de production</li> <li>• Inspection mensuelle de l'intérieur du site de production.</li> </ul>
3. Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement						Boues de pâtes – S/O Aucune consignation au registre H2.
4. Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits						
5. Paillis et bâches	<b>BR</b> : Aucune consignation au registre H2.					S/O

Section	Guide pour les fruits et légumes					Guide pour les produits de serre
	Légumes combinés (BR – Légumes à bulbes et légumes-racines, LF – Légumes-fruits, AMSL – Asperges, maïs sucré et légumineuses)	Légumes-feuilles et crucifères	Pommes de terre	Petits fruits	Fruits de verger et de vigne	
6. Produits chimiques à usage agricole			Utilisation sur le <b>Matériel de démarrage</b> consignée au registre H1 Utilisation pendant l' <b>Entreposage</b> consignée au registre P1			
7. Eau à usage agricole						<b>2 analyses par année pour démontrer que l'eau qui sert aux activités suivantes est potable.</b> - Applications de produits chimiques à usage agricole par aspersion haute ou basse et brumisation. - Eau à usage agricole utilisée dans les <b>légumes-feuilles et fines herbes</b> (par ex., irrigation, fertigation, chimigation). - Remplissage des bassins servant à la culture de <b>laitues/herbes flottantes</b> .
8. Équipement						
<b>Équipement de site de production</b>	BR : Nettoyage annuel de l'équipement (avant l'utilisation). - Consignation à un registre annuel de nettoyage.		- Nettoyage annuel de l'équipement (avant l'utilisation). - Consignation à un registre annuel de nettoyage.		- Nettoyées annuellement pour les échelles	- PNA optionnelle pour contrôler le risque posé par les lames rétractables.
<b>Équipement technique</b>	Avant chaque utilisation – inspection générale de l'équipement.					- Avant la première utilisation – inspection générale de l'équipement. - PNA optionnelle pour contrôler le risque posé par les lames rétractables.
<b>Étalonnage</b>	Étalonnage des thermomètres servant au contrôle de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes.				Étalonnage des thermomètres servant au contrôle de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes.	
9. Produits nettoyants et fournitures d'entretien						
10. Gestion des déchets						
11. Installation sanitaires – <b>sur le site de production</b>	1 toilette par 35 employés	1 toilette par 75 employés	1 toilette par 50 employés	1 toilette par 35 employés	- 1 toilette par 35 employés - Porte se refermant d'elle-même (dans le site de production et dans les bâtiments)	

Section	Guide pour les fruits et légumes					Guide pour les produits de serre
	Légumes combinés (BR – Légumes à bulbes et légumes-racines, LF – Légumes-fruits, AMSL – Asperges, maïs sucré et légumineuses)	Légumes-feuilles et crucifères	Pommes de terre	Petits fruits	Fruits de verger et de vigne	
12. Formation des employés						- Employés sont formés pour détecter et rapporter la présence de verre brisé dans le site de production.
13. Politique pour les visiteurs				La clientèle d'auto-cueillette ne doit pas ramasser les fruits qui sont tombés au sol.	Auto-cueillette - S/O (Section 13.2)	
14. Programme de lutte contre la vermine						DEUX programmes de lutte : un pour les sites de production et un pour les autres bâtiments.
15. Eau (convoyage et nettoyage)	<p><b>LF :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'eau servant au refroidissement à l'eau, au refroidissement, au convoyage ou au lavage des <b>tomates</b> doit demeurer potable; autrement, la température est contrôlée (registre N2).</li> <li>- L'eau servant au convoyage, lavage, refroidissement des <b>melons</b> doit demeurer potable (sinon, les melons ne sont pas mouillés).</li> <li>- Des mesures sont mises en place pour s'assurer que les <b>cantaloups ou melons brodés NE SONT PAS</b> entièrement submergés dans l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'eau servant au convoyage et au lavage doit demeurer potable et être vidangée tous les jours <b>sauf</b> pour les brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles.</li> <li>- Un rinçage final à l'eau potable est toujours exigé <b>sauf</b> pour les brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles.</li> </ul>	<p>L'eau servant aux activités suivantes n'a pas besoin d'être potable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage, convoyage et rinçage des pommes de terre de transformation.</li> <li>- nettoyage de l'équipement et des contenants pour les pommes de terre de transformation.</li> <li>- L'eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole doit être potable SEULEMENT pour les pommes de terre destinées au marché frais.</li> </ul>	<p><b>L'eau ne doit pas servir au convoyage ou au nettoyage des petits fruits, à l'exception des canneberges et des camerises.</b></p> <p><b>Canneberges seulement :</b></p> <p><i>Canneberges destinées au marché frais :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final à l'eau potable est effectué.</li> </ul> <p><i>Canneberges destinées à la transformation :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final est effectué, À MOINS de pouvoir prouver que le rinçage final a lieu au moment du conditionnement (c.-à-d. une attestation est fournie).</li> </ul>	L'eau servant au refroidissement à l'eau, au refroidissement, au convoyage ou au lavage des <b>pommes et tomates</b> doit demeurer potable; autrement, la température doit être contrôlée (registre N2).	
L'eau d'humidification/brumisation doit être potable ( <b>sauf pour les pommes de terre</b> ).						
16. Glace	<b>AMSL et BR :</b> Exigences pour la glace.	Exigences pour la glace.			Exigences pour la glace.	

Section	Guide pour les fruits et légumes					Guide pour les produits de serre
	Légumes combinés (BR – Légumes à bulbes et légumes-racines, LF – Légumes-fruits, AMSL – Asperges, maïs sucré et légumineuses)	Légumes-feuilles et crucifères	Pommes de terre	Petits fruits	Fruits de verger et de vigne	
17. Fournitures d'emballage	La présente section ne s'applique pas aux exploitations de <b>commerce en gros</b> .					
	<b>AMSL et LF :</b> - Les emballages commercialisables primaires utilisés pour les <b>melons à peau lisse, les courges, le maïs sucré</b> (à l'exception des sacs en filet) et <b>les citrouilles</b> n'ont pas besoin d'être neufs et, s'ils sont réutilisés, n'ont pas besoin d'être munis d'une doublure neuve.					
	Pour le <b>remballage des champignons</b> – les fournitures d'emballages adéquats sont utilisées, et une inspection visuelle est effectuée et consignée (registre Q).					
18. Production et récolte	Avant la récolte, le site de production doit être inspecté pour déceler la présence de plantes toxiques ou de cultures pièges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir les pommes de terre enfouies.</li> <li>- Pas d'inspection visuelle à la récolte.</li> <li>- Pas d'exigence visant à s'assurer que les emballages ne posent pas de risque de contamination.</li> </ul>	Les fruits tombés au sol ne sont pas récoltés ( <b>à l'exception des canneberges</b> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exigences visant les pochoirs.</li> <li>- Les fruits qui touchent au sol ne sont pas récoltés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier qu'il n'y ait pas de verre brisé avant de récolter.</li> <li>- S'assurer que les fruits et légumes sont protégés des sources de contamination pendant la récolte.</li> </ul>	
19. Tri, classement, emballage, reballage, entreposage et courtage	Éliminer les fruits et légumes qui subissent une contamination ou les retourner au début de l'étape de lavage.		Éliminer les fruits et légumes qui subissent une contamination.		Éliminer les fruits et légumes qui subissent une contamination ou les retourner au début de l'étape de lavage.	
19. Tri, classement, emballage, reballage, entreposage et courtage	<b>BR et LF :</b> Cire - Section 19.4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tri et classement des pommes de terre verdies.</li> <li>- Empilage des sacs de pommes de terre avec les fenêtres vers le bas.</li> </ul>		Cire - Section 19.4	
20. Entreposage	Entreposer les semences traitées à l'écart des autres.		Conditionnement par température – S/O - Entreposer les pommes de terre à la noirceur.			
21. Transport						
22. Identification et traçabilité						

<b>Section</b>	<b>Guide pour les fruits et légumes</b>					<b>Guide pour les produits de serre</b>
	<b>Légumes combinés</b> (BR – Légumes à bulbes et légumes-racines, LF – Légumes-fruits, AMSL – Asperges, maïs sucré et légumineuses)	<b>Légumes-feuilles et crucifères</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Petits fruits</b>	<b>Fruits de verger et de vigne</b>	
23. Dérogations et gestion des situations d'urgence					Les sulfites peuvent être utilisés sur les <b>raisins de table</b> seulement.	
24. Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments						

<b>Registres</b>						
A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole						Y compris les sites de production.
C - Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production	<b>BR</b> : Des gants de cuir//canevas/tissu recouvert d'un enduit peuvent être utilisés et n'ont pas à être lessivés quotidiennement.		Des gants de cuir//canevas/tissu recouvert d'un enduit peuvent être utilisés et n'ont pas à être lessivés quotidiennement.	Les employés sont formés pour ne pas récolter les fruits qui sont tombés au sol.	Les employés sont formés pour ne pas récolter les fruits qui ont touché le sol.	
D - Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt	<b>BR</b> : Des gants de cuir//canevas/tissu recouvert d'un enduit peuvent être utilisés et n'ont pas à être lessivés quotidiennement.		Des gants de cuir//canevas/ tissu recouvert d'un enduit peuvent être utilisés et n'ont pas à être lessivés quotidiennement.			
H1 – Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)			# de certification de semences			
H2 – Intrants de production (Autres)	<b>BR</b> : Pas de registre pour le paillis et les bâches.		# de certification de semences			Pas de registre pour les engrais commerciaux et les produits d'amendement de sol.
N2 – Contrôle et surveillance de la température de l'eau	<b>LF</b> : N2 sert au contrôle de la température des <b>tomates</b> (le cas échéant)				N2 sert au contrôle de la température des <b>pommes</b> (le cas échéant).	N2 sert au contrôle de la température des <b>tomates</b> (le cas échéant).
P1 – Récolte et entreposage des pommes de terre			Pommes de terre seulement.			
P2 – Récolte et entreposage de fruits et légumes	Pour tous les fruits et légumes, à l'exception des pommes de terre.					Pour tous les fruits et légumes, à l'exception des pommes de terre.
Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre	<b>BR et LF</b> : Consigner le numéro de lot de la cire.				Consigner le numéro de lot de la cire.	