

Index

Généralités

Rationalisation du programme
Critères de décision relatifs à l'inclusion et à l'échelonnement des composés chimiques
Considérations statistiques
Définitions des programmes
Fondement juridique
Personne-ressource
Laboratoires participants et adresses

Fruits et légumes frais

Sommaire de la conformité
Notes et explications des notes de bas de page
Sommaire des analyses de résidus pour les fruits et les légumes frais canadiens
Sommaire des analyses de résidus pour les fruits et les légumes frais importés
Prévalence des résidus
Sommaire par pays
Fréquence des multi-résidus dans un même échantillon

Vérification des fruits et des légumes frais canadiens, par test

ABRICOT, À L'ÉTAT FRAIS
AIL, À L'ÉTAT FRAIS
ANETH, À L'ÉTAT FRAIS
ASPERGE, À L'ÉTAT FRAIS
AUBERGINE, À L'ÉTAT FRAIS
BASILIC, À L'ÉTAT FRAIS
BETTERAVE, À L'ÉTAT FRAIS
BLEUET, À L'ÉTAT FRAIS
BROCOLI, À L'ÉTAT FRAIS
BROCOLI, GERME, À L'ÉTAT FRAIS
CANNEBERGE, À L'ÉTAT FRAIS
CAROTTE, À L'ÉTAT FRAIS
CÉLERI, À L'ÉTAT FRAIS
CERISE, À L'ÉTAT FRAIS
CHAMPIGNON, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU CHINOIS, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU DE BRUXELLES, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU-FLEUR, À L'ÉTAT FRAIS
CITROUILLE, À L'ÉTAT FRAIS
CONCOMBRE DE SERRE, À L'ÉTAT FRAIS
CONCOMBRE, À L'ÉTAT FRAIS
COURGE, À L'ÉTAT FRAIS
COURGETTE, À L'ÉTAT FRAIS
ÉCHALOTE, À L'ÉTAT FRAIS
ÉPINARD, À L'ÉTAT FRAIS
ESTRAGON, À L'ÉTAT FRAIS
FINE HERBE, À L'ÉTAT FRAIS
FRAISE, À L'ÉTAT FRAIS
FRAMBOISE, À L'ÉTAT FRAIS
GERME, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT, GERME, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE À COUPER, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE, À L'ÉTAT FRAIS
LUZERNE, GERME, À L'ÉTAT FRAIS
MAÏS SUCRÉ, À L'ÉTAT FRAIS
MELON, À L'ÉTAT FRAIS
MÛRE, À L'ÉTAT FRAIS
NECTARINE, À L'ÉTAT FRAIS
OIGNON DOUX, À L'ÉTAT FRAIS

OIGNON VERT, À L'ÉTAT FRAIS
ORIGAN, À L'ÉTAT FRAIS
PAK-CHOI, À L'ÉTAT FRAIS
PANAI, À L'ÉTAT FRAIS
PÊCHE, À L'ÉTAT FRAIS
PERSIL, À L'ÉTAT FRAIS
POIRE, À L'ÉTAT FRAIS
POIREAU, À L'ÉTAT FRAIS
POIS MANGE-TOUT, À L'ÉTAT FRAIS
POIS VERT, À L'ÉTAT FRAIS
POIVRON, À L'ÉTAT FRAIS
POMME DE TERRE, À L'ÉTAT FRAIS
POMME, À L'ÉTAT FRAIS
PRUNE, À L'ÉTAT FRAIS
RADIS, À L'ÉTAT FRAIS
RAISIN, À L'ÉTAT FRAIS
RHUBARBE, À L'ÉTAT FRAIS
ROMARIN, À L'ÉTAT FRAIS
ROQUETTE, À L'ÉTAT FRAIS
RUTABAGA, À L'ÉTAT FRAIS
SAUGE, À L'ÉTAT FRAIS
THYM, À L'ÉTAT FRAIS
TOMATE DE SERRE, À L'ÉTAT FRAIS
TOMATE, À L'ÉTAT FRAIS

Échantillonnage dirigé des fruits et des légumes frais canadiens suspects, par test

ABRICOT, À L'ÉTAT FRAIS
CAROTTE, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU-FLEUR, À L'ÉTAT FRAIS
CONCOMBRE, À L'ÉTAT FRAIS
COURGETTE, À L'ÉTAT FRAIS
FRAISE, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE À COUPER, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE, À L'ÉTAT FRAIS
PÊCHE, À L'ÉTAT FRAIS
POIRE, À L'ÉTAT FRAIS
RADIS, À L'ÉTAT FRAIS
TOMATE, À L'ÉTAT FRAIS

Vérification des fruits et des légumes frais importés, par pays et par test

ABRICOT, À L'ÉTAT FRAIS
AIL, À L'ÉTAT FRAIS
ANANAS, À L'ÉTAT FRAIS
ANETH, À L'ÉTAT FRAIS
ANIS, À L'ÉTAT FRAIS
ARROW-ROOT, À L'ÉTAT FRAIS
ARTICHAUT, À L'ÉTAT FRAIS
ASPERGE, À L'ÉTAT FRAIS
AUBERGINE BRINGAL, À L'ÉTAT FRAIS
AUBERGINE, À L'ÉTAT FRAIS
AVOCAT, À L'ÉTAT FRAIS
BAMBOU CHIKU, À L'ÉTAT FRAIS
BAMBOU, POUSSE, À L'ÉTAT FRAIS
BANANE NAIN, À L'ÉTAT FRAIS
BANANE, À L'ÉTAT FRAIS
BANANIER, FLEUR, À L'ÉTAT FRAIS
BARDANE, À L'ÉTAT FRAIS
BETTERAVE, À L'ÉTAT FRAIS
BLEUET, À L'ÉTAT FRAIS
BROCOFLEUR, À L'ÉTAT FRAIS
BROCOLI, À L'ÉTAT FRAIS
BROCOLINE À L'ÉTAT FRAIS
CANNE À SUCRE, À L'ÉTAT FRAIS
CANNEBERGE, À L'ÉTAT FRAIS
CARAMBOLE, À L'ÉTAT FRAIS
CAROTTE, À L'ÉTAT FRAIS
CÉLERI, À L'ÉTAT FRAIS
CERISE, À L'ÉTAT FRAIS
CHAMPIGNON, À L'ÉTAT FRAIS
CHÂTAIGNE D'EAU, À L'ÉTAT FRAIS
CHÂTAIGNE, À L'ÉTAT FRAIS

CHAYOTTE, À L'ÉTAT FRAIS
CHÉRIMOLE, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU CHINOIS, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU DE BRUXELLES, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU VERT FRISÉ, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU-FLEUR, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU-RAVE, À L'ÉTAT FRAIS
CIBOULETTE, À L'ÉTAT FRAIS
CITRON, À L'ÉTAT FRAIS
CITROUILLE, À L'ÉTAT FRAIS
COING, À L'ÉTAT FRAIS
CONCOMBRE, À L'ÉTAT FRAIS
COURGE, À L'ÉTAT FRAIS
COURGETTE, À L'ÉTAT FRAIS
CRESSON, À L'ÉTAT FRAIS
DASHINE, À L'ÉTAT FRAIS
DATTE, À L'ÉTAT FRAIS
DIVERS, À L'ÉTAT FRAIS
DOLIQUE BULBEUX, À L'ÉTAT FRAIS
DURION, À L'ÉTAT FRAIS
EDDO, À L'ÉTAT FRAIS
ÉPINARD, À L'ÉTAT FRAIS
FEIJOA, À L'ÉTAT FRAIS
FENOUIL, À L'ÉTAT FRAIS
FIGUE DE BARBARIE, À L'ÉTAT FRAIS
FIGUE, À L'ÉTAT FRAIS
FINE HERBE, À L'ÉTAT FRAIS
FRAISE, À L'ÉTAT FRAIS
FRAMBOISE, À L'ÉTAT FRAIS
FRUIT À PAIN, À L'ÉTAT FRAIS
FRUIT DE LA PASSION, À L'ÉTAT FRAIS
GINGEMBRE, RACINE, À L'ÉTAT FRAIS
GOMBO, À L'ÉTAT FRAIS
GOYAVÉ, À L'ÉTAT FRAIS
GRENADE, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT AILÉ, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT, GERME, À L'ÉTAT FRAIS
KAKI, À L'ÉTAT FRAIS
KIWI, À L'ÉTAT FRAIS
KUMQUAT, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE À COUPER, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE, À L'ÉTAT FRAIS
LIME, À L'ÉTAT FRAIS
LITCHI, À L'ÉTAT FRAIS
LONGANE, À L'ÉTAT FRAIS
LOTUS, RACINE, À L'ÉTAT FRAIS
MAÏS SUCRÉ, À L'ÉTAT FRAIS
MANGOUSTAN, À L'ÉTAT FRAIS
MANGUE, À L'ÉTAT FRAIS
MARGOSE, À L'ÉTAT FRAIS
MELON D'EAU, À L'ÉTAT FRAIS
MELON, À L'ÉTAT FRAIS
MÛRE, À L'ÉTAT FRAIS
NAVET, À L'ÉTAT FRAIS
NECTARINE, À L'ÉTAT FRAIS
NÉFLE DU JAPON, À L'ÉTAT FRAIS
NOIX DE COCO, À L'ÉTAT FRAIS
OIGNON DOUX, À L'ÉTAT FRAIS
OIGNON VERT, À L'ÉTAT FRAIS
OLIVE, À L'ÉTAT FRAIS
ORANGE, À L'ÉTAT FRAIS
PAK-CHOI, À L'ÉTAT FRAIS
PAMPLEMOUSSE, À L'ÉTAT FRAIS
PANAIS, À L'ÉTAT FRAIS
PAPAYE, À L'ÉTAT FRAIS
PATATE DOUCE, À L'ÉTAT FRAIS
PÊCHE, À L'ÉTAT FRAIS
PERSIL, À L'ÉTAT FRAIS
PIMENT FORT, À L'ÉTAT FRAIS
PITAHAYA, À L'ÉTAT FRAIS

POIRE, À L'ÉTAT FRAIS
POIREAU, À L'ÉTAT FRAIS
POIS MANGE-TOUT, À L'ÉTAT FRAIS
POIS VERT, À L'ÉTAT FRAIS
POIVRON, À L'ÉTAT FRAIS
POMÉLO, À L'ÉTAT FRAIS
POMME DE TERRE, À L'ÉTAT FRAIS
POMME, À L'ÉTAT FRAIS
POMME-POIRE, À L'ÉTAT FRAIS
PRUNE, À L'ÉTAT FRAIS
RADIS, À L'ÉTAT FRAIS
RAIFORT, À L'ÉTAT FRAIS
RAISIN, À L'ÉTAT FRAIS
RAMBOUTAN, À L'ÉTAT FRAIS
SCAROLE, À L'ÉTAT FRAIS
TAMARILLO, À L'ÉTAT FRAIS
TAMARIN, À L'ÉTAT FRAIS
TARO, RACINE, À L'ÉTAT FRAIS
TARO, TIGE, À L'ÉTAT FRAIS
TOMATE DE SERRE, À L'ÉTAT FRAIS
TOMATE, À L'ÉTAT FRAIS
UGLI, À L'ÉTAT FRAIS

Échantillonnage dirigé des fruits et des légumes frais importés suspects, par pays et par test

ABRICOT, À L'ÉTAT FRAIS
AIL, À L'ÉTAT FRAIS
ANANAS, À L'ÉTAT FRAIS
ARTICHAUT, À L'ÉTAT FRAIS
CAROTTE, À L'ÉTAT FRAIS
CÉLERI, À L'ÉTAT FRAIS
CERISE, À L'ÉTAT FRAIS
CHOU DE BRUXELLES, À L'ÉTAT FRAIS
DIVERS, À L'ÉTAT FRAIS
ÉPINARD, À L'ÉTAT FRAIS
FRAISE, À L'ÉTAT FRAIS
HARICOT, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE À COUPER, À L'ÉTAT FRAIS
LAITUE, À L'ÉTAT FRAIS
MELON, À L'ÉTAT FRAIS
OIGNON VERT, À L'ÉTAT FRAIS
ORANGE, À L'ÉTAT FRAIS
PAPAYE, À L'ÉTAT FRAIS
PATATE DOUCE, À L'ÉTAT FRAIS
PIMENT FORT, À L'ÉTAT FRAIS
POIRE, À L'ÉTAT FRAIS
POIS MANGE-TOUT, À L'ÉTAT FRAIS
POIVRON, À L'ÉTAT FRAIS
RADIS, À L'ÉTAT FRAIS
RAISIN, À L'ÉTAT FRAIS
SCAROLE, À L'ÉTAT FRAIS

Fruits et légumes transformés

Sommaire de la conformité

Vérification des fruits et des légumes transformés canadiens, par test

ABRICOT, CONFITURE
CAROTTE, JUS
CHAMPIGNON, EN CONSERVE
POMME, COMPOTE
POMME, JUS
PRODUITS DIÉTÉTIQUES POUR ENFANTS
PRODUITS DIÉTÉTIQUES POUR ENFANTS À BASE DE FRUITS ET DE LÉGUMES
SOUPE

Vérification de l'eau en bouteille

Vérification des fruits et des légumes transformés importés, par pays et par test

ABRICOT, EN CONSERVE
ABRICOT, JUS
ABRICOT, NECTAR
ABRICOT, SÉCHÉ
ANANAS, EN CONSERVE
ARTICHAUT, EN CONSERVE
BANANE PLANTAIN À GRIGNOTER
BLEUET, GARNITURE À TARTE
CANNEBERGE, BOISSON
CANNEBERGE, SAUCE
CAROTTE, À L'ÉTAT CONGELÉ
CAROTTE, EN CONSERVE
CAROTTE, JUS
CASSIS (OU GADELLE NOIRE), JUS
CERISE, EN CONSERVE
CHAMPIGNON, EN CONSERVE
CHOU DE BRUXELLES, À L'ÉTAT CONGELÉ
CHOU VERT FRISÉ, EN CONSERVE
COCKTAIL DE LÉGUMES
ÉPINARD, EN CONSERVE
GOYAVE, BOISSON
GOYAVE, EN CONSERVE
GRENADE, JUS
HARICOT, EN CONSERVE
LÉGUMES MIXTES, À L'ÉTAT CONGELÉ
MAÏS, À L'ÉTAT CONGELÉ
MANGUE, À L'ÉTAT CONGELÉ
MANGUE, EN CONSERVE
PAMPLEMOUSSE, EN CONSERVE
PAPAYE, EN CONSERVE
PÊCHE, EN CONSERVE
PÊCHE, JUS
PÊCHE, NECTAR
PETITS FRUITS, JUS
POIRE, EN CONSERVE
POIRE, JUS
POIRE, NECTAR
POIS VERT, À L'ÉTAT CONGELÉ
POMME, COMPOTE
POMME, JUS
PRODUITS DIÉTÉTIQUES POUR ENFANTS
PRODUITS DIÉTÉTIQUES POUR ENFANTS À BASE DE FRUITS ET DE LÉGUMES
PRUNE, EN CONSERVE
PRUNEAU, NECTAR
TOMATE, JUS
TOMATE, PÂTE

Sirop d'érable

Sommaire de la conformité sur cinq ans

Vérification du sirop d'érable canadien, par test

Échantillonnage dirigé de sirop d'érable canadien suspect

RATIONALISATION DU PROGRAMME DE DÉPISTAGE DES RÉSIDUS CHIMIQUES

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour politique de gérer le programme de dépistage des résidus chimiques conformément aux principes énoncés dans les manuels intitulés :

- « **Plan quinquennal exhaustif pour la gestion des risques chimiques et biologiques** », AAC, 1992;
- « **Residues of Veterinary Drugs in Foods** », Codex Alimentarius, FAO/WHO, 2^e éd., Rome, 1993;
- « **Pesticide Residues in Food** », Codex Alimentarius, FAO/WHO, 2^e éd., Rome, 1993.

Ces manuels décrivent en détail les approches utilisées. Il est entendu qu'aucun organisme gouvernemental ne peut constamment surveiller toutes les combinaisons de résidus et de produits de consommation et qu'il n'est pas non plus nécessaire de le faire afin de protéger les consommateurs. Lorsqu'on comprend clairement les paramètres toxicologiques, pharmacocinétiques et physiologiques, il est possible d'évaluer quantitativement les risques les plus importants pour la santé du public.

Considérations statistiques

Bien que le programme de dépistage ne soit pas conçu pour fournir des estimations statistiques très exactes des pourcentages d'infraction au sein d'une population, ces estimations sont facilement accessibles sous forme d'information accessoire. Par exemple, si aucune infraction n'est décelée pour un échantillon de 300 unités, on peut conclure avec un intervalle de confiance de 95 % que le taux d'infraction dans la population est inférieur à 1,00 %. Bien que la précision diminue rapidement avec les échantillons plus petits, on peut quand même en tirer de l'information utile. Les petits échantillons annuels doivent être analysés sur de plus longues périodes avant qu'on puisse tirer des conclusions significatives des données recueillies. En outre, il est beaucoup plus difficile de dégager des tendances sur de courtes périodes à partir de petits échantillons. Avec un échantillon de 300 unités, les tendances saisonnières peuvent ressortir, particulièrement si l'écart saisonnier est important. Par contre, les écarts saisonniers ne seraient pas aussi évidents dans le cas d'échantillons de moins de 150 unités par année.

Si la vérification initiale montre qu'un contaminant d'un aliment donné présente un risque potentiel, alors les plans d'échantillonnage pourront être rajustés, mais seulement dans la mesure où cet effort aidera à la compréhension du problème ou facilitera la réglementation. Cet échantillonnage accru pourrait permettre d'étudier les tendances, la variation géographique et la prévalence saisonnière et faciliter ainsi la conception de stratégies correctives efficaces. Il n'est pas très utile d'augmenter simplement la taille de l'échantillon de vérification, sans avoir une stratégie pour déterminer d'abord les avantages potentiels d'une telle augmentation. Dès qu'un problème a été décelé par le programme de vérification, l'efficacité de la stratégie corrective devrait dépendre non pas d'un taux accru de vérification, mais plutôt de la mise en place d'un suivi efficace ou d'un échantillonnage dirigé ou de conformité.

DÉFINITIONS DES PROGRAMMES

TERMINOLOGIE UTILISÉE PAR L'ACIA ET SC RELATIVEMENT À L'ÉCHANTILLONNAGE ET AUX ANALYSES

L'échantillonnage et l'analyse des aliments sont des activités quotidiennes de l'ACIA et de SC. Les deux organismes s'acquittent de ces tâches pour diverses raisons et dans le cadre d'activités multiples qui comprennent la vérification, l'échantillonnage dirigé, les tests de conformité, les enquêtes avant la mise en marché, les enquêtes après la mise en marché et toutes les autres activités de collecte de données. Selon le type et le motif de l'échantillonnage et de l'analyse, les deux organismes peuvent utiliser une terminologie différente.

Dans une perspective plus large, ces activités peuvent être assimilées à des activités de surveillance.

La terminologie suivante a pour but d'harmoniser les définitions utilisées par l'ACIA et SC.

Vérification - Il s'agit d'un échantillonnage *non biaisé* ou sans erreur systématique. Les échantillons sont traités et analysés dans le but de fournir des données sur la présence et les concentrations de résidus chimiques, de contaminants, d'additifs alimentaires, de microorganismes et d'éléments nutritifs dans des populations d'échantillons prédéterminées. Les données de vérification sont habituellement obtenues au

moyen d'un échantillonnage aléatoire. Les lots échantillonnés ne sont pas retenus et ils se retrouvent habituellement sur le marché de la consommation avant que les résultats soient connus.

L'échantillonnage de vérification est effectué pour déterminer l'exposition alimentaire humaine, évaluer les risques, détecter les tendances, cerner les problèmes éventuels et identifier les groupes de population à risque, établir des normes et des directives et évaluer l'efficacité des programmes.

Échantillonnage dirigé - Il s'agit d'un échantillonnage *biaisé* ou avec erreur systématique, visant des populations d'échantillons cibles (p. ex. un type de produit ou une région donnée), destiné à étudier et à vérifier tout risque potentiel pour la santé révéler dans le cadre du programme de vérification.

L'échantillonnage dirigé se fait dans le cadre d'une enquête et peut donner lieu à la saisie d'un produit en attendant que l'on ait évalué le risque et exigé des mesures de conformité.

Test de conformité - Il s'agit d'un test qui vise certains échantillons soupçonnés de ne pas respecter la réglementation et les directives relatives à la vente et à la distribution des aliments. Le produit est habituellement retenu jusqu'à ce que les résultats indiquent la façon d'en disposer. Pour ce test, on effectue un échantillonnage en profondeur, conforme aux spécifications du Codex Alimentarius. Il est essentiel d'établir une chaîne de possession de l'échantillon si l'on prévoit tenter des poursuites judiciaires.

Le test de conformité est une mesure réglementaire visant à empêcher la commercialisation d'un produit reconnu contaminé ou falsifié, ou à le retirer du marché.

Enquêtes spéciales ou pilotes - Il s'agit d'enquêtes qui sont utilisées pour recueillir des données sur la présence de résidus chimiques, d'additifs alimentaires, de microorganismes et sur la valeur nutritive et qui ne répondent pas aux critères des méthodes d'échantillonnage mentionnées ci-dessus. Ces enquêtes ont habituellement une portée et une durée limitées, et elles ne sont pas fondées sur le risque.

Enquêtes éclairs - Elles ont pour but d'obtenir un instantané durant l'année financière. Les enquêtes éclairs ne sont pas annoncées. Une enquête éclair peut porter, par exemple, sur tous les troupeaux présentés à l'abattage pendant une période donnée, habituellement courte, ne dépassant pas 2 à 6 semaines.

Échantillonnage requis par la loi - Activité réalisée dans certaines conditions où une action en justice est prévue comme mesure de suivi. Certains critères additionnels doivent être remplis pour la présentation et l'analyse en laboratoire de ces échantillons. Le respect des critères d'assurance de la qualité est essentiel. Il faut demander un avis juridique avant d'entreprendre une telle activité.

Comparaison avec la terminologie utilisée par d'autres organismes

ACIA	USDA-FSIS	Codex
Vérification	« Monitoring »	Échantillonnage non biaisé ou sans erreur systématique
Échantillonnage dirigé	« Surveillance sampling »	Échantillonnage dirigé (orienté) ou avec erreur systématique
Test de conformité	« Enforcement or pre-sampling »	Échantillonnage de conformité ou des lots suspects
Enquêtes spéciales ou pilotes	« Special projects »	(aucune mention)
Enquêtes éclairs	« Special projects »	(aucune mention)
Échantillonnage requis par la loi	« Compliance »	Contrôle de la conformité

Fondement juridique

La **Loi sur les aliments et drogues** du Canada prévoit certaines restrictions quant à la production, à la vente, à la composition et au contenu d'aliments et de produits alimentaires. **L'article 4** (ci-dessous) de la Loi décrit les interdictions frappant la vente des aliments. Du point de vue des programmes de dépistage des résidus chimiques et de la contamination, les restrictions les plus importantes sont celles qui figurent aux alinéas 4a) et 4d). S'il est vrai qu'une évaluation des dangers pour la santé pourrait établir que des aliments contreviennent aux 5 alinéas, la restriction le plus souvent invoquée

Interdiction de vendre des aliments (*Loi sur les aliments et drogues*)

4. Il est interdit de vendre un aliment qui, selon le cas :
- a) contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert;
 - b) est impropre à la consommation humaine;
 - c) est composé, en tout ou en partie, d'une substance malpropre, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou provenant d'animaux malades ou de végétaux malsains;
 - d) est falsifié;
 - e) a été fabriqué, préparé, conservé, emballé ou emmagasiné dans des conditions non hygiéniques.

par les inspecteurs de l'ACIA est l'interdiction de vendre des aliments « falsifiés » (4d)). Bien que des normes concernant la « falsification » se retrouvent partout dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, la plupart figurent dans le Titre 15 du Règlement. Les principaux articles du Titre 15 sont présentés dans l'encadré ci-dessous.

Falsification des aliments (Règlement)

B.15.001. Un aliment mentionné à la colonne III du tableau I du présent titre est falsifié s'il contient l'une des substances inscrites en regard dans des proportions supérieures à celles prévues, exprimées en parties par million, figurant à la colonne II pour cet aliment.

B.15.002.

- (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), un aliment est falsifié s'il contient un produit chimique agricole ou un de ses dérivés, dans des proportions supérieures à 0,1 partie par million, à moins qu'il ne soit visé aux tableaux du titre 16 et utilisé conformément à ces tableaux.
- (2) Sous réserve du paragraphe (3), un aliment n'est pas visé par l'alinéa 4d) de la Loi s'il ne contient que les produits chimiques agricoles suivants :
- a) un produit fertilisant;
 - b) un adjuvant ou un véhicule de produit chimique agricole;
 - c) un sel de bromure inorganique;
 - d) du dioxyde de silicium;
 - e) du soufre; ou
 - f) des spores viables de *Bacillus thuringiensis* Berliner;
 - g) du kaolin.
- (3) Tout aliment contenant un tel aliment ou fait d'un produit de celui-ci est exempté de l'application de l'alinéa 4d) de la Loi si la quantité de produits chimiques agricoles visés aux colonnes I et II présents dans l'aliment ou ajoutés à celui-ci ne dépasse pas la limite maximale, exprimée en parties par million, prévue à la colonne III pour cet aliment.
- (4) Un aliment faisant l'objet d'une autorisation de mise en marché provisoire publiée aux termes du paragraphe B.01.056(6) est exempté de l'application de l'alinéa 4d) de la Loi quant à tout produit chimique agricole, ses dérivés et toute drogue pour usage vétérinaire mentionnée dans

l'autorisation qui sont présents dans l'aliment en une quantité ne dépassant pas la limite maximale de résidus, exprimée en parties par million, qui y est précisée.

B.15.003. Les aliments énumérés à la colonne IV du tableau III du présent titre, dans lesquels se trouve une drogue mentionnée à la colonne I qui correspond, après analyse, à la substance nommée à la colonne II, sont exemptés de l'application de l'alinéa 4d) de la Loi si la quantité de drogue présente ne dépasse pas la limite maximale de résidus, exprimée en parties par million, indiquée dans la colonne III de cette substance pour cet aliment.

Laboratoires participants et adresses

Nom du laboratoire	Adresse
<p>CanTest Ltd., Burnaby (C.-B.)</p> <p>http://www.testing-labs.com/</p>	<p>CanTest Limited 4606 Canada Way BURNABY (Colombie-Britannique) V5G 1K5</p> <p>Tél. : (604) 734-7276</p>
<p>J-R Laboratory, Burnaby (C.-B.)</p> <p>http://www.jrlabs.ca/</p>	<p>J-R Laboratories Limited, Unit # 12, 3871 North Fraser Way, BURNABY (Colombie-Britannique) V5J 5G6</p> <p>Tél. : (604) 432-9311</p>
<p>Laboratoire des aliments d'Ottawa</p>	<p>Laboratoire des aliments d'Ottawa Agence canadienne d'inspection des aliments Ferme expérimentale centrale, Immeuble 22 Ottawa (Ontario) K1A 0C5</p>
<p>Laboratoire des aliments de Dartmouth</p>	<p>Laboratoire des aliments de Dartmouth Agence canadienne d'inspection des aliments 1992 Baffin Street, Dartmouth (N.-É.) B3B 1Y9</p>
<p>Laboratoire des aliments de Calgary</p>	<p>Laboratoire des aliments de Calgary Agence canadienne d'inspection des aliments 3650 - 36 Street N.W. Calgary (Alberta) T2L 2L1</p>
<p>Maxxam Analytics Inc., Mississauga, On.</p> <p>http://www.maxxam.ca/</p>	<p>Maxxam Analytics Limited, 6740 Campobello Rd., Mississauga (Ontario,) L5N 2L8</p>

	Tél. : (905) 817-5700
--	-----------------------