



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

## Safe Food for Canadians Regulations

## Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

SOR/2018-108

DORS/2018-108

Current to September 22, 2021

À jour au 22 septembre 2021

Last amended on June 17, 2019

Dernière modification le 17 juin 2019

---

## OFFICIAL STATUS OF CONSOLIDATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

### Published consolidation is evidence

**31 (1)** Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

...

### Inconsistencies in regulations

**(3)** In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

## LAYOUT

The notes that appeared in the left or right margins are now in boldface text directly above the provisions to which they relate. They form no part of the enactment, but are inserted for convenience of reference only.

## NOTE

This consolidation is current to September 22, 2021. The last amendments came into force on June 17, 2019. Any amendments that were not in force as of September 22, 2021 are set out at the end of this document under the heading "Amendments Not in Force".

## CARACTÈRE OFFICIEL DES CODIFICATIONS

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1<sup>er</sup> juin 2009, prévoient ce qui suit :

### Codifications comme élément de preuve

**31 (1)** Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

[...]

### Incompatibilité — règlements

**(3)** Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

## MISE EN PAGE

Les notes apparaissant auparavant dans les marges de droite ou de gauche se retrouvent maintenant en caractères gras juste au-dessus de la disposition à laquelle elles se rattachent. Elles ne font pas partie du texte, n'y figurant qu'à titre de repère ou d'information.

## NOTE

Cette codification est à jour au 22 septembre 2021. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 17 juin 2019. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 22 septembre 2021 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

## TABLE OF PROVISIONS

### Safe Food for Canadians Regulations

#### PART 1

#### Interpretation

- 1 Definitions
- 2 Interpretation — fresh fruits or vegetables
- 3 Definition prepare in Act
- 4 Words and expressions in documents incorporated by reference

#### PART 2

#### Trade

- 5 Subsection 10(1) of Act
- 6 Section 12 of Act
- 7 Subsection 13(1) of Act
- 8 Interprovincial trade, import and export
- 9 Compliance with standard
- 10 Use of food additives and other substances
- 11 Import
- 12 Import — fixed place of business
- 13 Import information
- 14 Import — further inspection
- 15 Interprovincial trade and export
- 16 Exception — export of non-compliant food
- 17 Application for export certificate
- 18 Non-compliant food
- 19 Exception — import for export
- 20 Exception — person who conveys
- 21 Personal use
- 22 Exception — return to Canada of exported food
- 23 Exception — interprovincial trade, import and export
- 24 Exception — in bond shipment
- 25 Exception — meat products

## TABLE ANALYTIQUE

### Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

#### PARTIE 1

#### Définitions et interprétation

- 1 Définitions
- 2 Interprétation — fruits ou légumes frais
- 3 Définition de conditionnement dans la Loi
- 4 Mentions utilisées dans les documents incorporés par renvoi

#### PARTIE 2

#### Commerce

- 5 Paragraphe 10(1) de la Loi
- 6 Article 12 de la Loi
- 7 Paragraphe 13(1) de la Loi
- 8 Commerce interprovincial, importation et exportation
- 9 Conformité à une norme
- 10 Utilisation d'additifs alimentaires et d'autres substances
- 11 Importation
- 12 Importation — lieu fixe d'affaires
- 13 Renseignements sur l'importation
- 14 Importation — inspection ultérieure
- 15 Commerce interprovincial et exportation
- 16 Exception — exportation d'aliments non conformes
- 17 Demandes de certificats d'exportation
- 18 Aliments non conformes
- 19 Exception — importation pour exportation
- 20 Exception — personne qui transporte
- 21 Usage personnel
- 22 Exception — retour au Canada d'un aliment exporté
- 23 Exception — commerce interprovincial, importation et exportation
- 24 Exception — envoi en douane
- 25 Exception — produits de viande

## **PART 3**

### **Licences**

#### **DIVISION 1**

##### General

<b>26</b>	Paragraph 20(1)(a) of Act — import
<b>27</b>	Paragraph 20(1)(b) of Act — import
<b>28</b>	Application for issuance, renewal or amendment
<b>29</b>	Conditions — issuance, renewal or amendment
<b>30</b>	Refusal — issuance, renewal or amendment
<b>31</b>	Establishment
<b>32</b>	Amendment of licence — inability to conduct activity
<b>33</b>	Expiry
<b>34</b>	Invalidity
<b>35</b>	Grounds for suspension
<b>36</b>	Suspension
<b>37</b>	Risk of injury to human health
<b>38</b>	Duration of suspension
<b>39</b>	Grounds for cancellation
<b>40</b>	Cancellation

#### **DIVISION 2**

##### Inspection Services — Food Animals and Meat Products

<b>41</b>	Inspection stations — slaughtering
<b>42</b>	Minimum hours of inspection — meat products
<b>43</b>	Inspection services outside work shifts
<b>44</b>	Notice

## **PART 4**

### **Preventive Controls**

#### **DIVISION 1**

##### Interpretation and Application

<b>45</b>	Definitions
<b>46</b>	Application

## **PARTIE 3**

### **Licences**

#### **SECTION 1**

##### Dispositions générales

<b>26</b>	Alinéa 20(1)a) de la Loi — importation
<b>27</b>	Alinéa 20(1)b) de la Loi — importation
<b>28</b>	Demandes de délivrance, de renouvellement ou de modification
<b>29</b>	Conditions — délivrance, renouvellement ou modification
<b>30</b>	Refus — délivrance, renouvellement ou modification
<b>31</b>	Établissement
<b>32</b>	Modification d'une licence — incapacité d'exercer une activité
<b>33</b>	Expiration
<b>34</b>	Non-validité
<b>35</b>	Motifs de suspension
<b>36</b>	Suspension
<b>37</b>	Risque de préjudice à la santé humaine
<b>38</b>	Durée de la suspension
<b>39</b>	Motifs de révocation
<b>40</b>	Révocation

#### **SECTION 2**

##### Services d'inspection — animaux pour alimentation humaine et produits de viande

<b>41</b>	Postes d'inspection — abattage
<b>42</b>	Nombre minimal d'heures d'inspection — produits de viande
<b>43</b>	Services d'inspection en dehors de la période de travail
<b>44</b>	Avis

## **PARTIE 4**

### **Contrôles préventifs**

#### **SECTION 1**

##### Définitions et champ d'application

<b>45</b>	Définitions
<b>46</b>	Champ d'application

<b>DIVISION 2</b>	Biological, Chemical and Physical Hazards	<b>SECTION 2</b>	Dangers biologiques, chimiques et physiques
47	Identification and analysis of hazards	47	Détermination et analyse des dangers
<b>DIVISION 3</b>	Treatments and Processes	<b>SECTION 3</b>	Traitements et procédés
48	Application of scheduled process to low-acid food	48	Application du traitement programmé à un aliment peu acide
<b>DIVISION 4</b>	Maintenance and Operation of Establishment	<b>SECTION 4</b>	Entretien et exploitation de l'établissement
<b>SUBDIVISION A</b>	Responsibility of Operator	<b>SOUS-SECTION A</b>	Responsabilité de l'exploitant
49	Maintenance and operation	49	Entretien et exploitation
<b>SUBDIVISION B</b>	Sanitation, Pest Control and Non-food Agents	<b>SOUS-SECTION B</b>	Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires
50	Clean and sanitary condition	50	Propreté et conditions hygiéniques
51	Animals — establishment	51	Animaux — établissement
52	Sanitizers, agronomic inputs and non-food chemical agents	52	Produits d'assainissement, intrants agronomiques et agents chimiques non alimentaires
<b>SUBDIVISION C</b>	Conveyances and Equipment	<b>SOUS-SECTION C</b>	Véhicules et matériel
53	Conveyances and equipment — food	53	Véhicules et matériel — aliment
54	Other conveyances and equipment	54	Autres véhicules et matériel
55	Equipment — restraining	55	Matériel — contention
<b>SUBDIVISION D</b>	Conditions Respecting Establishments	<b>SOUS-SECTION D</b>	Conditions relatives aux établissements
56	Land	56	Terrain
57	Interior of facility or conveyance	57	Intérieur de l'installation ou du véhicule
58	Slaughtering — separate areas	58	Abattage — aires distinctes
59	Design, construction and maintenance — movement	59	Conception, construction et entretien — déplacements
60	Incompatible activities	60	Activités incompatibles
61	Separation of food	61	Séparation des aliments
62	Arrival of certain food at establishment	62	Arrivée de certains aliments à l'établissement
63	Lighting	63	Éclairage
64	Ventilation system	64	Système de ventilation
65	Temperature and humidity	65	Température et humidité
66	Removal and disposal of contaminated materials and waste	66	Retrait et disposition des matières contaminées et des déchets

67	Cleaning stations, lavatories, etc.
68	Area for inspector's use
69	Office, lockers, etc., for inspector
70	Water — contact with food
71	Supply of water, steam and ice
<b>SUBDIVISION E</b>	
Unloading, Loading and Storing	
72	Conveyances
73	Unloading and loading
74	Storing — food
<b>SUBDIVISION F</b>	
Competency	
75	Competencies and qualifications
<b>SUBDIVISION G</b>	
Hygiene	
76	Clothing, footwear and protective coverings
77	Personal cleanliness
78	Spitting, chewing gum and other acts
79	Objects and substances — risk of contamination
80	Reporting of disease, illness, symptoms and lesions
81	Communicable disease and lesions — risk of contamination
<b>DIVISION 5</b>	
Investigation, Notification, Complaints and Recall	
82	Investigation
83	Complaints procedure
84	Recall procedure
85	Imported food
<b>DIVISION 6</b>	
Preventive Control Plan	
86	Licence holders
87	Growers or harvesters of fresh fruits or vegetables
88	Implementation
89	Content of preventive control plan

67	Stations de nettoyage, toilettes et autres
68	Aire à l'usage de l'inspecteur
69	Bureau, armoires verrouillables et autres pour l'inspecteur
70	Eau — contact avec l'aliment
71	Approvisionnement en eau, vapeur et glace
<b>SOUS-SECTION E</b>	
Déchargement, chargement et entreposage	
72	Véhicules
73	Déchargement et chargement
74	Entreposage — aliments
<b>SOUS-SECTION F</b>	
Compétences	
75	Compétences et qualification
<b>SOUS-SECTION G</b>	
Hygiène	
76	Vêtements, chaussures et accessoires de protection
77	Hygiène personnelle
78	Cracher, mâcher de la gomme et autres gestes
79	Objets et substances — risque de contamination
80	Signalement des maladies, symptômes et lésions
81	Maladies contagieuses et lésions — risque de contamination
<b>SECTION 5</b>	
Enquête, avis, plaintes et rappel	
82	Enquête
83	Procédure pour les plaintes
84	Procédure de rappel
85	Aliment importé
<b>SECTION 6</b>	
Plan de contrôle préventif	
86	Titulaires de licence
87	Personnes cultivant ou récoltant des fruits ou légumes frais
88	Mise en oeuvre
89	Contenu du plan de contrôle préventif

**PART 5**

**Traceability**

- 90 Documents
- 91 Production of documents
- 92 Labelling

**PART 6**

**Commodity-specific Requirements**

**DIVISION 1**

**Application**

- 93 Application — import, interprovincial trade and export

**DIVISION 2**

**Dairy Products**

- 94 Preparation

**DIVISION 3**

**Eggs**

- 95 Pasteurization
- 96 Import — foreign official document
- 97 Import — Grade C or Grade Nest Run
- 98 Import — ungraded eggs
- 99 Interprovincial trade
- 100 Ink
- 101 Trays

**DIVISION 4**

**Processed Egg Products**

- 102 Processing and treating eggs
- 103 Temperature
- 104 Import — foreign official document

**DIVISION 5**

**Fish**

- 105 Prohibition — import of mitten crab or puffer fish
- 106 Import of live or raw shellfish
- 107 Shellfish
- 108 Frozen fish

**PARTIE 5**

**Traçabilité**

- 90 Documents
- 91 Fourniture de documents
- 92 Étiquetage

**PARTIE 6**

**Exigences propres à certaines denrées**

**SECTION 1**

**Champ d'application**

- 93 Champ d'application — importation, commerce interprovincial et exportation

**SECTION 2**

**Produits laitiers**

- 94 Conditionnement

**SECTION 3**

**Oeufs**

- 95 Pasteurisation
- 96 Importation — document officiel étranger
- 97 Importation — catégorie C ou Oeufs tout-venant
- 98 Importation — oeufs non classifiés
- 99 Commerce interprovincial
- 100 Encre
- 101 Plateaux

**SECTION 4**

**Produits d'oeufs transformés**

- 102 Transformation et traitement des oeufs
- 103 Température
- 104 Importation — document officiel étranger

**SECTION 5**

**Poisson**

- 105 Interdiction — importation de crabe chinois ou de poisson-globe
- 106 Importation de mollusques vivants ou crus
- 107 Mollusques
- 108 Poisson congelé

## **DIVISION 6**

Fresh Fruits or Vegetables

### **SUBDIVISION A**

Interpretation and Application

- 109** Definitions
- 110** Fresh fruits or vegetables packaged together
- 111** Fresh fruits or vegetables packaged with other food

### **SUBDIVISION B**

Import

- 112** Whole fresh fruits or vegetables
- 113** Imported potatoes
- 114** Apples from foreign state other than United States
- 115** Presumption — general
- 116** Foreign states — onions, potatoes and apples
- 117** Onions, potatoes and apples from United States
- 118** Apples from New Zealand
- 119** Exception
- 120** In transit
- 121** Application for certificate

### **SUBDIVISION C**

Trade of Fresh Fruits or Vegetables

- 122** Prohibition
- 123** Damaged or defective fresh fruits or vegetables

## **DIVISION 7**

Meat Products and Food Animals

### **SUBDIVISION A**

Interpretation

- 124** Definitions

### **SUBDIVISION B**

Edible Meat Products

- 125** Identification of meat products as edible
- 126** Natural casings

### **SUBDIVISION C**

Humane Treatment

- 127** Avoidable death — clarification
- 128** Avoidable suffering, injury or death
- 129** Hitting

## **SECTION 6**

Fruits ou légumes frais

### **SOUS-SECTION A**

Définitions et champ d'application

- 109** Définitions
- 110** Fruits ou légumes frais emballés ensemble
- 111** Fruits ou légumes frais emballés avec d'autres aliments

### **SOUS-SECTION B**

Importation

- 112** Fruits ou légumes frais entiers
- 113** Pommes de terre importées
- 114** Pommes d'un État étranger autre que les États-Unis
- 115** Présomption — général
- 116** États étrangers — oignons, pommes de terre et pommes
- 117** Oignons, pommes de terre et pommes des États-Unis
- 118** Pommes de Nouvelle-Zélande
- 119** Exception
- 120** En transit
- 121** Demande de certificat

### **SOUS-SECTION C**

Commerce de fruits ou légumes frais

- 122** Interdiction
- 123** Fruits ou légumes frais endommagés ou présentant des défauts

## **SECTION 7**

Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

### **SOUS-SECTION A**

Définitions

- 124** Définitions

### **SOUS-SECTION B**

Produits de viande comestibles

- 125** Désignation des produits de viande comme comestibles
- 126** Boyaux naturels

### **SOUS-SECTION C**

Traitement sans cruauté

- 127** Mention « mort évitable »
- 128** Souffrances, blessures ou mort évitables
- 129** Frapper



130	Assessing	130	Évaluation
131	Game animals	131	Gibier
132	Segregation and isolation	132	Ségrégation et isolement
133	Overcrowding	133	Entassement
134	Ventilation	134	Ventilation
135	Handling	135	Manipulation
136	Water and feed	136	Eau et nourriture
	<b>SUBDIVISION D</b>		<b>SOUS-SECTION D</b>
	Removal and Keeping		Retrait et garde
137	Removal	137	Retrait
	<b>SUBDIVISION E</b>		<b>SOUS-SECTION E</b>
	Ante-mortem Examination and Inspection		Examen et inspection ante mortem
138	Ante-mortem examination	138	Examen ante mortem
139	Ante-mortem inspection	139	Inspection ante mortem
140	Condemnation	140	Condamnation
	<b>SUBDIVISION F</b>		<b>SOUS-SECTION F</b>
	Slaughtering and Dressing		Abattage et habillage
141	Requirement before bleeding	141	Exigence avant la saignée
142	Requirement after bleeding starts	142	Exigence après le début de la saignée
143	Requirement before suspending	143	Exigence avant la suspension
144	Ritual slaughter	144	Abattage rituel
145	Dressing	145	Habillage
146	Blood clots, bone splinters and extraneous matter	146	Caillots de sang, esquilles et matières étrangères
147	Processing of blood	147	Transformation du sang
148	Identification and correlation	148	Désignation et corrélation
	<b>SUBDIVISION G</b>		<b>SOUS-SECTION G</b>
	Post-mortem Inspection and Examination		Inspection et examen post mortem
149	Post-mortem inspection	149	Inspection post mortem
150	Post-mortem examination	150	Examen post mortem
151	Inspection legend applied before refrigeration	151	Apposition de l'estampille avant réfrigération
	<b>SUBDIVISION H</b>		<b>SOUS-SECTION H</b>
	Inedible Meat Products		Produits de viande non comestibles
152	Condemnation	152	Condamnation
153	Identification	153	Désignation
154	Meat products treated as inedible	154	Produits de viande traités comme non comestibles
155	Inedible products area	155	Aire des produits non comestibles
	<b>SUBDIVISION I</b>		<b>SOUS-SECTION I</b>
	Treatment		Traitement
156	Contaminated meat product	156	Produit de viande contaminé

157	Trichinella spp. — pork
158	Trichinella spp. — equine
159	Bovine cysticercosis
<b>SUBDIVISION J</b>	
Post-mortem Programs	
160	Application for an authorization
161	Grounds for suspension
162	Suspension
163	Risk of injury to human health
164	Suspension — duration
<b>SUBDIVISION K</b>	
Food Animal Information Documents and Document Keeping	
165	Required documents
166	Document keeping
<b>SUBDIVISION L</b>	
Import and Export	
167	Import
168	Export
<b>PART 7</b>	
Recognition of Foreign Systems	
169	Exception — shellfish
170	Application for recognition of inspection system
171	Application for recognition of system
172	Suspension of recognition — inspection system
173	Cancellation of recognition — inspection system
<b>PART 8</b>	
Ministerial Exemptions	
174	Application for exemption — test marketing or shortage in supply
175	Application for exemption — inspection legend
176	Additional conditions
177	Period of validity
178	Cancellation

157	Trichinella spp. — porc
158	Trichinella spp. — équidé
159	Cysticercose bovine
<b>SOUS-SECTION J</b>	
Programmes post mortem	
160	Demande d'autorisation
161	Motifs de suspension
162	Suspension
163	Risque de préjudice à la santé humaine
164	Durée de la suspension
<b>SOUS-SECTION K</b>	
Documents d'information concernant l'animal pour alimentation humaine et tenue de documents	
165	Documents requis
166	Tenue de documents
<b>SOUS-SECTION L</b>	
Importation et exportation	
167	Importation
168	Exportation
<b>PARTIE 7</b>	
Reconnaissance des systèmes étrangers	
169	Exception — mollusque
170	Demande de reconnaissance d'un système d'inspection
171	Demande de reconnaissance des systèmes
172	Suspension de la reconnaissance — système d'inspection
173	Révocation de la reconnaissance — système d'inspection
<b>PARTIE 8</b>	
Exemptions ministérielles	
174	Demande d'exemption — essai de mise en marché et pénurie d'approvisionnement
175	Demande d'exemption — estampille d'inspection
176	Conditions additionnelles
177	Période de validité
178	Révocation

## **PART 9**

### **Inspection Legends**

- 179** Definition of inspection mark in Act
- 180** Edible meat products — Figure 1 of Schedule 2
- 181** Processed egg products
- 182** Fish
- 183** Number identifying establishment
- 184** Authorized use
- 185** Advertising and sale of certain foods

## **PART 10**

### **Packaging**

#### **DIVISION 1**

##### **General**

- 186** Requirements for packages

#### **DIVISION 2**

##### **Standard Container Sizes**

- 187** Application
- 188** Table 1 of Schedule 3 — weight or volume requirements
- 189** Table 2 of Schedule 3 — weight requirements
- 190** Table 4 of Schedule 3 — volume and dimension requirements
- 191** Table 5 of Schedule 3 — volume and dimension requirements
- 192** Exception
- 193** Certain prepackaged fresh fruits or vegetables

#### **DIVISION 3**

##### **Standards of Fill for Processed Fruit or Vegetable Products**

- 194** Application
- 195** Frozen processed fruit or vegetable products
- 196** Non-frozen processed fruit or vegetable products
- 197** Hermetically sealed packages

## **PARTIE 9**

### **Estampilles d'inspection**

- 179** Définition de sceau d'inspection dans la Loi
- 180** Produits de viande comestibles — figure 1 de l'annexe 2
- 181** Produits d'oeufs transformés
- 182** Poisson
- 183** Numéro identifiant l'établissement
- 184** Utilisation autorisée
- 185** Publicité et vente de certains aliments

## **PARTIE 10**

### **Emballage**

#### **SECTION 1**

##### **Dispositions générales**

- 186** Exigences pour l'emballage

#### **SECTION 2**

##### **Tailles de contenants normalisées**

- 187** Champ d'application
- 188** Tableau 1 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids ou de volume
- 189** Tableau 2 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids
- 190** Tableau 4 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions
- 191** Tableau 5 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions
- 192** Exception
- 193** Certains fruits ou légumes frais préemballés

#### **SECTION 3**

##### **Normes de remplissage pour les produits de fruits ou de légumes transformés**

- 194** Champ d'application
- 195** Produits de fruits ou de légumes transformés congelés
- 196** Produits de fruits ou de légumes transformés non congelés
- 197** Emballages hermétiquement scellés

<b>PART 11</b>		<b>PARTIE 11</b>	
Labelling		Étiquetage	
<b>DIVISION 1</b>		<b>SECTION 1</b>	
General		Dispositions générales	
<b>SUBDIVISION A</b>		<b>SOUS-SECTION A</b>	
Interpretation		Définitions	
198 Definitions		198 Définitions	
<b>SUBDIVISION B</b>		<b>SOUS-SECTION B</b>	
Subsection 6(1) of Act		Paragraphe 6(1) de la Loi	
199 False, misleading or deceptive labelling		199 Étiquetage faux, trompeur ou mensonger	
200 Inspection — net quantity		200 Inspection — quantité nette	
<b>SUBDIVISION C</b>		<b>SOUS-SECTION C</b>	
Standards Prescribed for Food		Normes prévues à l'égard des aliments	
201 Common names		201 Noms usuels	
202 Icewine		202 Vin de glace	
<b>SUBDIVISION D</b>		<b>SOUS-SECTION D</b>	
Information		Renseignements	
203 Compliance with requirements of this Part		203 Respect des exigences de la présente partie	
204 Use of word "classifié"		204 Emploi de la mention « classifié »	
<b>SUBDIVISION E</b>		<b>SOUS-SECTION E</b>	
Official Languages		Langues officielles	
205 Prepackaged food		205 Aliments préemballés	
206 Consumer prepackaged food		206 Aliments de consommation préemballés	
207 Modifications		207 Adaptation	
<b>SUBDIVISION F</b>		<b>SOUS-SECTION F</b>	
Legibility and Type Size		Lisibilité et taille des caractères	
208 Legibility		208 Lisibilité	
209 Upper or lower case		209 Majuscules ou minuscules	
210 Type size		210 Taille des caractères	
211 Measurement of type size		211 Détermination de la taille des caractères	
<b>DIVISION 2</b>		<b>SECTION 2</b>	
Requirements Applicable to Prepackaged Food		Exigences applicables aux aliments préemballés	
<b>SUBDIVISION A</b>		<b>SOUS-SECTION A</b>	
Application of this Division		Champ d'application de la section	
212 Sale, interprovincial trade or import		212 Vente, commerce interprovincial et importation	
213 Exception — sections 214 and 217		213 Exceptions — articles 214 et 217	

<b>SUBDIVISION B</b>		<b>SOUS-SECTION B</b>	
Sale and Advertisement		Vente et publicité	
214	Sale — prepackaged food	214	Vente — aliments préemballés
215	Advertising — consumer prepackaged food	215	Publicité — aliments de consommation préemballés
216	Representations relating to net quantity	216	Présentation de la quantité nette
<b>SUBDIVISION C</b>		<b>SOUS-SECTION C</b>	
Label Required		Étiquette exigée	
217	Prepackaged food	217	Aliments préemballés
<b>SUBDIVISION D</b>		<b>SOUS-SECTION D</b>	
Information		Renseignements	
Prepackaged Foods		Aliments préemballés	
218	Prepackaged foods — label	218	Aliments préemballés — étiquette
219	Exception — common name	219	Exception — nom usuel
220	Exception — name and principal place of business	220	Exception — nom et principal lieu d'affaires
Consumer Prepackaged Foods		Aliments de consommation préemballés	
221	Consumer prepackaged food — declaration of net quantity	221	Aliments de consommation préemballés — déclaration de quantité nette
222	Place of manufacture — label or container	222	Lieu de fabrication de l'étiquette ou du contenant
223	Name of importer	223	Nom de l'importateur
224	Flavouring ingredient	224	Ingrédients aromatisants
<b>SUBDIVISION E</b>		<b>SOUS-SECTION E</b>	
Requirement to Apply or Attach Label		Exigence d'apposer ou d'attacher une étiquette	
225	Prepackaged food	225	Aliments préemballés
226	Consumer prepackaged food — container	226	Aliments de consommation préemballés — contenant
227	Principal display surface	227	Principale surface exposée
228	Display card	228	Carte réclame
<b>SUBDIVISION F</b>		<b>SOUS-SECTION F</b>	
Type Size — Specific Information		Taille des caractères — renseignements particuliers	
229	Consumer prepackaged food	229	Aliments de consommation préemballés
<b>SUBDIVISION G</b>		<b>SOUS-SECTION G</b>	
Manner of Showing Declaration of Net Quantity		Façon de faire figurer la déclaration de quantité nette	
Legibility		Lisibilité	
230	Consumer prepackaged food	230	Aliments de consommation préemballés
Declaration by Volume, Weight or Numerical Count		Déclaration en volume, en poids ou en nombre d'unités	
231	General requirements	231	Exigences générales
Metric Units		Unités métriques	
232	Permitted units of measurement	232	Unités de mesure permises

<b>233</b>	Millilitres, litres, grams and kilograms	<b>233</b>	Millilitres, litres, grammes et kilogrammes
<b>234</b>	Number of digits	<b>234</b>	Nombre de chiffres
<b>235</b>	Quantity less than one Metric Units and Canadian Units	<b>235</b>	Quantité inférieure à un Unités métriques et unités canadiennes
<b>236</b>	Grouping	<b>236</b>	Groupement
<b>237</b>	Canadian units of volume	<b>237</b>	Unités canadiennes de volume
<b>238</b>	Net quantity in advertisement Individually Packaged Food Sold as One Unit and Servings	<b>238</b>	Quantité nette dans une publicité Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité et portions
<b>239</b>	Individually packaged food sold as one unit	<b>239</b>	Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité
<b>240</b>	Prohibition — representation respecting number of servings	<b>240</b>	Interdiction — déclaration à l'égard du nombre de portions
<b>241</b>	Servings	<b>241</b>	Portions
<b>DIVISION 3</b> Specific Requirements for Certain Foods		<b>SECTION 3</b> Exigences particulières concernant certains aliments	
<b>SUBDIVISION A</b> Application of Division		<b>SOUS-SECTION A</b> Champ d'application de la section	
<b>242</b>	Interprovincial trade, import and export	<b>242</b>	Commerce interprovincial, importation et exportation
<b>SUBDIVISION B</b> Declaration of Net Quantity		<b>SOUS-SECTION B</b> Déclaration de quantité nette	
<b>243</b>	Exception — consumer prepackaged food	<b>243</b>	Exception — aliments de consommation préemballés
<b>244</b>	Declaration of net quantity	<b>244</b>	Déclaration de quantité nette
<b>SUBDIVISION C</b> Location of Information		<b>SOUS-SECTION C</b> Emplacement des renseignements	
<b>245</b>	Food or container	<b>245</b>	Aliment ou contenant
<b>SUBDIVISION D</b> Dairy Products		<b>SOUS-SECTION D</b> Produits laitiers	
<b>246</b>	Prepackaged dairy products	<b>246</b>	Produits laitiers préemballés
<b>247</b>	Prepackaged dairy products — not consumer prepackaged	<b>247</b>	Produits laitiers préemballés autres que ceux de consommation préemballés
<b>248</b>	Consumer prepackaged dairy products	<b>248</b>	Produits laitiers de consommation préemballés
<b>249</b>	Consumer prepackaged cheese	<b>249</b>	Fromages de consommation préemballés
<b>250</b>	Imported dairy products	<b>250</b>	Produits laitiers importés
<b>251</b>	Exception	<b>251</b>	Exception
<b>252</b>	Exported prepackaged dairy products	<b>252</b>	Produits laitiers préemballés exportés
<b>253</b>	Type size	<b>253</b>	Taille des caractères

## SUBDIVISION E

### Eggs

- 254 Graded eggs  
255 Size of label of graded egg  
256 Imported eggs  
257 Eggs to be exported

## SUBDIVISION F

### Processed Egg Products

- 258 Prepackaged processed egg products  
259 Imported prepackaged processed egg products  
260 Prepackaged dried egg blends

## SUBDIVISION G

### Fish

- 261 Definitions  
262 Prepackaged fish  
263 Prepackaged fish placed in a second container  
264 Prepackaged fish — common name  
265 Fish in hermetically sealed package  
266 Imported prepackaged fish  
267 Prepackaged whitefish

## SUBDIVISION H

### Fresh Fruits or Vegetables

- 268 Prepackaged fresh fruits or vegetables  
269 Imported prepackaged fresh fruits or vegetables  
270 Type size  
271 Reusable plastic container

## SUBDIVISION I

### Processed Fruit or Vegetable Products

- 272 Prepackaged processed fruit or vegetable products  
273 Identification name  
274 Name of foreign state

## SUBDIVISION J

### Honey

- 275 Prepackaged honey  
276 Graded Canadian honey  
277 Imported prepackaged honey  
278 Honey packaged from imported honey  
279 Blend of Canadian and imported honey

## SOUS-SECTION E

### Oeufs

- 254 Oeufs classifiés  
255 Taille de l'étiquette des oeufs classifiés  
256 Oeufs importés  
257 Oeufs destinés à être exportés

## SOUS-SECTION F

### Produits d'oeufs transformés

- 258 Produits d'oeufs transformés préemballés  
259 Produits d'oeufs transformés préemballés importés  
260 Mélanges de poudre d'oeufs préemballés

## SOUS-SECTION G

### Poisson

- 261 Définitions  
262 Poisson préemballé  
263 Poisson préemballé placé dans un second contenant  
264 Poisson préemballé — nom usuel  
265 Poisson dans un emballage hermétiquement scellé  
266 Poisson préemballé importé  
267 Poisson blanc préemballé

## SOUS-SECTION H

### Fruits ou légumes frais

- 268 Fruits ou légumes frais préemballés  
269 Fruits ou légumes frais préemballés importés  
270 Taille des caractères  
271 Contenant en plastique réutilisable

## SOUS-SECTION I

### Produits de fruits ou de légumes transformés

- 272 Produits de fruits ou de légumes transformés préemballés  
273 Nom d'identification  
274 Nom de l'État étranger

## SOUS-SECTION J

### Miel

- 275 Miel préemballé  
276 Miel canadien classifié  
277 Miel préemballé importé  
278 Miel emballé à partir de miel importé  
279 Mélange de miel canadien et de miel importé

## SUBDIVISION K

### Maple Products

- 280** Net quantity  
**281** Imported maple products

## SUBDIVISION L

### Edible Meat Products

- 282** Inspection legend — non-prepackaged edible meat products  
**283** Label — non-prepackaged edible meat products  
**284** Exception — omission or substitution of an ingredient or ingredient component  
**285** Definitions  
**286** Prepackaged edible meat products  
**287** Inspection legend — prepackaged edible meat products  
**288** Edible meat products  
**289** Animal species  
**290** Ready-to-eat edible meat products  
**291** Uncooked meat products  
**292** Prepackaged poultry carcass  
**293** Consumer prepackaged poultry carcass  
**294** Poultry carcass — not individually packaged  
**295** Word “ham”  
**296** Label of edible meat products — exception  
**297** Imported edible meat products  
**298** Imported consumer prepackaged poultry carcasses

## DIVISION 4

### Exceptions

- 299** Consumer prepackaged food  
**300** Declaration of net quantity  
**301** Raspberries or strawberries  
**302** Individually measured food  
**303** Individually packaged food sold as one unit

## SOUS-SECTION K

### Produits de l'érable

- 280** Quantité nette  
**281** Produits de l'érable importés

## SOUS-SECTION L

### Produits de viande comestibles

- 282** Estampille d'inspection — produits de viande comestibles non préemballés  
**283** Étiquette — produits de viande comestibles non préemballés  
**284** Exception — ingrédients ou constituants omis ou remplacés  
**285** Définitions  
**286** Produits de viande comestibles préemballés  
**287** Estampille d'inspection — produits de viande comestibles préemballés  
**288** Produits de viande comestibles  
**289** Espèce animale  
**290** Produits de viande comestibles prêts à manger  
**291** Produits de viande non cuits  
**292** Carcasses de volaille préemballées  
**293** Carcasses de volaille de consommation préemballées  
**294** Carcasses de volaille non emballées individuellement  
**295** Mention « jambon »  
**296** Étiquette de produits de viande comestibles — exception  
**297** Produits de viande comestibles importés  
**298** Carcasses de volaille de consommation préemballées importées

## SECTION 4

### Exceptions

- 299** Aliments de consommation préemballés  
**300** Déclaration de quantité nette  
**301** Framboises ou fraises  
**302** Aliments mesurés individuellement  
**303** Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité



	<b>PART 12</b>
	Grades and Grade Names
	<b>DIVISION 1</b>
	Interpretation
304	Definitions
	<b>DIVISION 2</b>
	Grade Names
305	Definition grade name in Act
	<b>DIVISION 3</b>
	Grading
306	Mandatory grading
307	Optional grading
308	Authorized application or use
309	Imported foods — no prescribed grade name
310	Authorized reproduction
311	Advertising or sale
	<b>DIVISION 4</b>
	Packaging and Labelling
	<b>SUBDIVISION A</b>
	General
312	Labelling of grade name — consumer prepackaged food
313	Illustration of grade name
	<b>SUBDIVISION B</b>
	Eggs
314	Grade name — prepackaged eggs
315	Type size
316	Eggs — Canada A
	<b>SUBDIVISION C</b>
	Fish
317	Prepackaged fish
318	Second container
319	Type size
	<b>SUBDIVISION D</b>
	Fresh Fruits or Vegetables
320	Grade name — prepackaged fresh fruits or vegetables
321	Size designation

	<b>PARTIE 12</b>
	Classification et noms de catégorie
	<b>SECTION 1</b>
	Définitions
304	Définitions
	<b>SECTION 2</b>
	Noms de catégorie
305	Définition de nom de catégorie dans la Loi
	<b>SECTION 3</b>
	Classification
306	Classification obligatoire
307	Classification optionnelle
308	Apposition ou utilisation autorisées
309	Aliments importés — aucun nom de catégorie prévu
310	Reproduction autorisée
311	Publicité et vente
	<b>SECTION 4</b>
	Emballage et étiquetage
	<b>SOUS-SECTION A</b>
	Général
312	Étiquetage du nom de catégorie — aliment de consommation préemballé
313	Illustration du nom de catégorie
	<b>SOUS-SECTION B</b>
	Oeufs
314	Nom de catégorie — oeufs préemballés
315	Taille des caractères
316	Oeufs Canada A
	<b>SOUS-SECTION C</b>
	Poisson
317	Poisson préemballé
318	Second contenant
319	Taille des caractères
	<b>SOUS-SECTION D</b>
	Fruits ou légumes frais
320	Nom de catégorie — fruits ou légumes frais préemballés
321	Désignation de calibre

	<b>SUBDIVISION E</b>		<b>SOUS-SECTION E</b>
	Processed Fruit or Vegetable Products		Produits de fruits ou de légumes transformés
322	Size designation	322	Désignation de calibre
	<b>SUBDIVISION F</b>		<b>SOUS-SECTION F</b>
	Honey		Miel
323	Grade name — prepackaged honey	323	Nom de catégorie — miel préemballé
324	Colour class	324	Classe de couleur
	<b>SUBDIVISION G</b>		<b>SOUS-SECTION G</b>
	Maple Syrup		Sirop d'érable
325	Colour class	325	Classe de couleur
	<b>SUBDIVISION H</b>		<b>SOUS-SECTION H</b>
	Livestock Carcasses		Carcasses de bétail
326	Prepackaged cut of beef	326	Coupe de boeuf préemballée
327	Beef — Canada AAA	327	Boeuf Canada AAA
328	Livestock carcass — removal of marking	328	Carcasses de bétail — retrait d'une marque ou d'un cachet
329	Livestock carcass — additional marks	329	Carcasses de bétail — marques additionnelles
	<b>SUBDIVISION I</b>		<b>SOUS-SECTION I</b>
	Poultry Carcasses		Carcasses de volaille
330	Grade name — poultry carcass	330	Nom de catégorie — carcasses de volaille
331	Packaging in same container	331	Emballage dans le même contenant
	<b>DIVISION 5</b>		<b>SECTION 5</b>
	Conditions for Grading of Certain Foods		Conditions de classification de certains aliments
	<b>SUBDIVISION A</b>		<b>SOUS-SECTION A</b>
	Grading of Eggs		Classification des oeufs
332	Conditions for grading	332	Conditions de classification
333	Ungraded eggs	333	Oeufs non classifiés
	<b>SUBDIVISION B</b>		<b>SOUS-SECTION B</b>
	Grading of Livestock Carcasses		Classification des carcasses de bétail
334	Request for grading	334	Demande de classification
335	Conditions for grading	335	Conditions de classification
336	Adequate facilities	336	Installations adéquates
337	Weighing before trimming	337	Pesée préalable
	<b>SUBDIVISION C</b>		<b>SOUS-SECTION C</b>
	Grading of Poultry Carcasses		Classification des carcasses de volaille
338	Conditions for grading — dressed carcass	338	Conditions de classification — carcasses habillées

<b>DIVISION 6</b>		<b>SECTION 6</b>	
Grading Certificates		Certificat de classification	
<b>339</b>	Conditions for issuance	<b>339</b>	Conditions de délivrance
<b>PART 13</b>		<b>PARTIE 13</b>	
<b>Organic Products</b>		<b>Produits biologiques</b>	
<b>DIVISION 1</b>		<b>SECTION 1</b>	
Interpretation		Définitions et interprétation	
<b>340</b>	Definitions	<b>340</b>	Définitions
<b>341</b>	Definition food commodity in Act	<b>341</b>	Définition de produit alimentaire dans la Loi
<b>DIVISION 2</b>		<b>SECTION 2</b>	
Packaging and Labelling		Emballage et étiquetage	
<b>342</b>	Packaging and labelling	<b>342</b>	Emballage et étiquetage
<b>DIVISION 3</b>		<b>SECTION 3</b>	
Percentage of Organic Products		Pourcentage de produits biologiques	
<b>343</b>	Determination of percentage of organic products	<b>343</b>	Calcul du pourcentage de produits biologiques
<b>DIVISION 4</b>		<b>SECTION 4</b>	
Certification		Certification	
<b>SUBDIVISION A</b>		<b>SOUS-SECTION A</b>	
Organic Certification of Food Commodities		Certification biologique des produits alimentaires	
<b>344</b>	Application for organic certification	<b>344</b>	Demande de certification biologique
<b>345</b>	Certification	<b>345</b>	Certification
<b>346</b>	Requirement to provide information	<b>346</b>	Fourniture de renseignements
<b>SUBDIVISION B</b>		<b>SOUS-SECTION B</b>	
Certification of Packaging and Labelling		Certification de l’emballage et de l’étiquetage	
<b>347</b>	Application for certification	<b>347</b>	Demande de certification
<b>348</b>	Certification	<b>348</b>	Certification
<b>SUBDIVISION C</b>		<b>SOUS-SECTION C</b>	
Suspension and Cancellation		Suspension et révocation	
<b>349</b>	Suspension	<b>349</b>	Suspension
<b>350</b>	Cancellation	<b>350</b>	Révocation
<b>SUBDIVISION D</b>		<b>SOUS-SECTION D</b>	
General		Dispositions générales	
<b>351</b>	Documents	<b>351</b>	Tenue de documents
<b>352</b>	Changes affecting certification	<b>352</b>	Changements touchant la certification

## DIVISION 5

### Labelling and Advertising

- 353 Expressions
- 354 Additional information
- 355 Official languages

## DIVISION 6

### Interprovincial Trade and Import

- 356 Interprovincial trade
- 357 Import

## DIVISION 7

### Product Legend

- 358 Definition inspection mark in Act
- 359 Application or use of product legend

## DIVISION 8

### Conformity Verification Bodies and Certification Bodies

- 360 Application for accreditation
- 361 Accreditation
- 362 Refusal
- 363 Review
- 364 Suspension
- 365 Cancellation

## PART 14

### Seizure and Detention

- 366 Detention tag
- 367 Prohibition — removal of detention tag
- 368 Notice of detention
- 369 Storage conditions
- 370 Notice of release

## PART 15

### Transitional Provisions

- 371 18-month delay
- 372 Fresh fruits or vegetables — 12-month delay
- 373 Aquaculture products — 24-month delay
- 374 Food commodities deemed to meet applicable requirements

## SECTION 5

### Étiquetage et publicité

- 353 Mentions
- 354 Renseignements additionnels
- 355 Langues officielles

## SECTION 6

### Commerce interprovincial et importation

- 356 Commerce interprovincial
- 357 Importation

## SECTION 7

### Estampille

- 358 Définition de sceau d'inspection dans la Loi
- 359 Apposition ou utilisation de l'estampille

## SECTION 8

### Organismes de vérification de la conformité et organismes de certification

- 360 Demande d'agrément
- 361 Agrément
- 362 Refus
- 363 Révision
- 364 Suspension
- 365 Révocation

## PARTIE 14

### Saisie et retenue

- 366 Étiquette de rétention
- 367 Interdiction — retrait de l'étiquette de rétention
- 368 Avis de rétention
- 369 Conditions d'entreposage
- 370 Avis de mainlevée

## PARTIE 15

### Dispositions transitoires

- 371 Délai de dix-huit mois
- 372 Fruits ou légumes frais — délai de douze mois
- 373 Produits aquacoles — délai de vingt-quatre mois
- 374 Produit alimentaire réputé satisfaire aux exigences applicables

- 375** Certificates, authorizations, exemptions, certifications and accreditations
- 376** Subsection 36(3) of Consumer Packaging and Labelling Regulations
- 377** Foreign systems deemed to be recognized

## **PART 16**

### **Consequential Amendments, Repeals and Coming into Force**

#### Consequential Amendments

#### **Canadian Dairy Commission Act**

EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations

#### **Consumer Packaging and Labelling Act**

Consumer Packaging and Labelling Regulations

#### **Criminal Code**

Regulations Excluding Certain Indictable Offences from the Definition of "Designated Offence"

#### **Feeds Act**

Feeds Regulations, 1983

#### **Food and Drugs Act**

Food and Drug Regulations

#### **Seeds Act**

Seeds Regulations

#### **Health of Animals Act**

Health of Animals Regulations

#### **Controlled Drugs and Substances Act**

Industrial Hemp Regulations

#### **Customs Tariff**

Determination of Country of Origin for the Purposes of Marking Goods (NAFTA Countries) Regulations

#### Repeals

#### **Fish Inspection Act**

#### **Meat Inspection Act**

#### **Canada Agricultural Products Act**

Coming into Force

**\*412** S.C. 2012, c. 24.

- 375** Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments
- 376** Paragraphe 36(3) du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
- 377** Systèmes étrangers réputés reconnus

## **PARTIE 16**

### **Modifications corrélatives, abrogations et entrée en vigueur**

#### Modifications corrélatives

#### **Loi sur la Commission canadienne du lait**

Règlement sur l'exportation du fromage cheddar fort vers la CEE

#### **Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

#### **Code criminel**

Règlement sur l'exclusion de certains actes criminels de la définition de « infraction désignée »

#### **Loi relative aux aliments du bétail**

Règlement de 1983 sur les aliments du bétail

#### **Loi sur les aliments et drogues**

Règlement sur les aliments et drogues

#### **Loi sur les semences**

Règlement sur les semences

#### **Loi sur la santé des animaux**

Règlement sur la santé des animaux

#### **Loi réglementant certaines drogues et autres substances**

Règlement sur le chanvre industriel

#### **Tarif des douanes**

Règlement sur la désignation, aux fins de marquage, du pays d'origine des marchandises (pays ALÉNA)

#### Abrogations

#### **Loi sur l'inspection du poisson**

#### **Loi sur l'inspection des viandes**

#### **Loi sur les produits agricoles au Canada**

Entrée en vigueur

**\*412** L.C. 2012, ch. 24.

**SCHEDULE 1**

Exclusions — Foods Used as Grain,  
Oil, Pulse, Sugar or Beverage

**SCHEDULE 2**

Inspection Legends

**SCHEDULE 3**

**SCHEDULE 4**

**SCHEDULE 5**

**SCHEDULE 6**

Minimum Type Size — Principal  
Display Surface

**SCHEDULE 7**

Identification Names for Food  
Packaged in Syrup or Fruit Juice

**SCHEDULE 8**

Word or Expression on Label of  
Edible Meat Product

**SCHEDULE 9**

Product Legend

**ANNEXE 1**

Exclusions — aliments utilisés  
comme grain, huile, légumineuse,  
sucre ou boisson

**ANNEXE 2**

Estampilles d'inspection

**ANNEXE 3**

**ANNEXE 4**

**ANNEXE 5**

**ANNEXE 6**

Taille minimale des caractères —  
principale surface exposée

**ANNEXE 7**

Noms d'identification pour les  
aliments emballés dans du sirop ou  
du jus de fruits

**ANNEXE 8**

Mention sur l'étiquette des produits  
de viande comestibles

**ANNEXE 9**

Estampille

---

Registration

SOR/2018-108 May 30, 2018

CANADIAN DAIRY COMMISSION ACT  
CONSUMER PACKAGING AND LABELLING ACT  
CRIMINAL CODE  
FEEDS ACT  
FOOD AND DRUGS ACT  
SEEDS ACT  
HEALTH OF ANIMALS ACT  
CONTROLLED DRUGS AND SUBSTANCES ACT  
CUSTOMS TARIFF  
SAFE FOOD FOR CANADIANS ACT

**Safe Food for Canadians Regulations**

P.C. 2018-602 May 29, 2018

Enregistrement

DORS/2018-108 Le 30 mai 2018

LOI SUR LA COMMISSION CANADIENNE DU LAIT  
LOI SUR L'EMBALLAGE ET L'ÉTIQUETAGE DES  
PRODUITS DE CONSOMMATION  
CODE CRIMINEL  
LOI RELATIVE AUX ALIMENTS DU BÉTAIL  
LOI SUR LES ALIMENTS ET DROGUES  
LOI SUR LES SEMENCES  
LOI SUR LA SANTÉ DES ANIMAUX  
LOI RÉGLEMENTANT CERTAINES DROGUES ET  
AUTRES SUBSTANCES  
TARIF DES DOUANES  
LOI SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU  
CANADA

**Règlement sur la salubrité des aliments au Canada**

C.P. 2018-602 Le 29 mai 2018

Her Excellency the Governor General in Council, on the recommendation of the Minister of Agriculture and Agri-Food and the Minister of Health with respect to the provisions of the annexed Regulations other than sections 391 and 408, and on the recommendation of the Minister of Justice with respect to that section 391 and of the Minister of Finance with respect to that section 408, makes the annexed *Safe Food for Canadians Regulations* pursuant to

- (a)** section 12 of the *Canadian Dairy Commission Act*<sup>a</sup>;
- (b)** subsection 18(1) of the *Consumer Packaging and Labelling Act*<sup>b</sup>;
- (c)** subsection 462.3(2)<sup>c</sup> of the *Criminal Code*<sup>d</sup>;
- (d)** subsection 5(1)<sup>e</sup> of the *Feeds Act*<sup>f</sup>;
- (e)** subsection 30(1)<sup>g</sup> of the *Food and Drugs Act*<sup>h</sup>;
- (f)** subsection 4(1)<sup>i</sup> of the *Seeds Act*<sup>j</sup>;
- (g)** subsection 64(1)<sup>k</sup> of the *Health of Animals Act*<sup>l</sup>;
- (h)** subsection 55(1)<sup>m</sup> of the *Controlled Drugs and Substances Act*<sup>n</sup>;
- (i)** subsection 19(1) of the *Customs Tariff*<sup>o</sup>; and
- (j)** sections 51<sup>p</sup> and 75 of the *Safe Food for Canadians Act*<sup>q</sup>.

Sur recommandation du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et de la ministre de la Santé, en ce qui concerne les dispositions du règlement ci-après, autres que les articles 391 et 408, sur recommandation de la ministre de la Justice, en ce qui concerne l'article 391 de ce règlement et sur recommandation du ministre des Finances, en ce qui concerne l'article 408 de ce règlement, Son Excellence la Gouverneure générale en conseil prend le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, ci-après, en vertu :

- a)** de l'article 12 de la *Loi sur la Commission canadienne du lait*<sup>a</sup>;
- b)** du paragraphe 18(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*<sup>b</sup>;
- c)** du paragraphe 462.3(2)<sup>c</sup> du *Code criminel*<sup>d</sup>;
- d)** du paragraphe 5(1)<sup>e</sup> de la *Loi relative aux aliments du bétail*<sup>f</sup>;
- e)** du paragraphe 30(1)<sup>g</sup> de la *Loi sur les aliments et drogues*<sup>h</sup>;
- f)** du paragraphe 4(1)<sup>i</sup> de la *Loi sur les semences*<sup>j</sup>;
- g)** du paragraphe 64(1)<sup>k</sup> de la *Loi sur la santé des animaux*<sup>l</sup>;
- h)** du paragraphe 55(1)<sup>m</sup> de la *Loi réglementant certaines drogues et autres substances*<sup>n</sup>;
- i)** du paragraphe 19(1) du *Tarif des douanes*<sup>o</sup>;
- j)** des articles 51<sup>p</sup> et 75 de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*<sup>q</sup>.

<sup>a</sup> R.S., c. C-15

<sup>b</sup> R.S., c. C-38

<sup>c</sup> S.C. 2001, c. 32, s. 12(7)

<sup>d</sup> R.S., c. C-46

<sup>e</sup> S.C. 2015, c. 2, s. 56

<sup>f</sup> R.S., c. F-9

<sup>g</sup> S.C. 2016, c. 9, s. 8

<sup>h</sup> R.S., c. F-27

<sup>i</sup> S.C. 2015, c. 2, ss. 76(1) to (4)

<sup>j</sup> R.S., c. S-8

<sup>k</sup> S.C. 2015, c. 2, ss. 95(1) to (6)

<sup>l</sup> S.C. 1990, c. 21

<sup>m</sup> S.C. 2015, c. 22, s. 4(1)

<sup>n</sup> S.C. 1996, c. 19

<sup>o</sup> S.C. 1997, c. 36

<sup>p</sup> S.C. 2014, c. 20, s. 234

<sup>q</sup> S.C. 2012, c. 24

<sup>a</sup> L.R., ch. C-15

<sup>b</sup> L.R., ch. C-38

<sup>c</sup> L.C. 2001, ch. 32, par. 12(7)

<sup>d</sup> L.R., ch. C-46

<sup>e</sup> L.C. 2015, ch. 2, art. 56

<sup>f</sup> L.R., ch. F-9

<sup>g</sup> L.C. 2016, ch. 9, art. 8

<sup>h</sup> L.R., ch. F-27

<sup>i</sup> L.C. 2015, ch. 2, par. 76(1) à (4)

<sup>j</sup> L.R., ch. S-8

<sup>k</sup> L.C. 2015, ch. 2, par. 95(1) à (6)

<sup>l</sup> L.C. 1990, ch. 21

<sup>m</sup> L.C. 2015, ch. 22, par. 4(1)

<sup>n</sup> L.C. 1996, ch. 19

<sup>o</sup> L.C. 1997, ch. 36

<sup>p</sup> L.C. 2014, ch. 20, art. 234

<sup>q</sup> L.C. 2012, ch. 24



# Safe Food for Canadians Regulations

## PART 1

### Interpretation

#### Definitions

**1** The following definitions apply in these Regulations.

**Act** means the *Safe Food for Canadians Act*. (*Loi*)

**carcass** means the body of a dead animal. (*carcasse*)

**catch-weight food** means a food that because of its nature cannot normally be portioned to a predetermined fixed quantity and is, as a result, usually sold in containers of varying quantities. (*aliment à poids variable*)

**close proximity**, in respect of an item of information that is shown on a label, means immediately adjacent to the item of information and without any intervening printed, written or graphic material. (*à proximité*)

**commercially sterile** has the same meaning as in section B.27.001 of the *Food and Drug Regulations*. (*stérilité commerciale*)

**common name**, in respect of a food, means

(a) the name of the food that is printed in boldface type, but not in italics, in the Standards of Identity Document or in the document entitled *Common Names for Prepackaged Fish*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time;

(b) the name of the food that is printed in boldface type, but not in italics, in a provision of the *Food and Drug Regulations*; or

(c) in any other case, the name by which the food is generally known or that identifies its function. (*nom usuel*)

**Compendium** means the document entitled *Canadian Grade Compendium*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time. (*Recueil*)

**consumer prepackaged**, in respect of a food, means packaged in a container in the manner in which the food

# Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

## PARTIE 1

### Définitions et interprétation

#### Définitions

**1** Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

**additif alimentaire** S'entend au sens du paragraphe B.01.001(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*food additive*)

**aliment** S'entend au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*. (*food*)

**aliment à poids variable** Aliment qui, en raison de sa nature, ne peut normalement être réparti en une quantité fixe préétablie et qui, en conséquence, est habituellement vendu en contenants de quantités variables. (*catch-weight food*)

**animal pour alimentation humaine** Oiseau ou mammifère, à l'exclusion d'un mammifère marin, dont peut provenir un produit de viande comestible. (*food animal*)

**à proximité** S'agissant d'un renseignement figurant sur une étiquette, immédiatement à côté et sans texte imprimé ou écrit ni signe graphique intercalé. (*close proximity*)

**boîte à œufs** Emballage pouvant se fermer et pouvant contenir au plus trente œufs disposés dans des compartiments individuels. (*egg carton*)

**carcasse** Cadavre d'animal. (*carcass*)

**carcasse de bétail** Carcasse de bœuf, carcasse de bison, carcasse d'ovin ou carcasse de veau. (*livestock carcass*)

**carcasse de volaille** Carcasse de dindon, de canard, d'oie, de pintade ou d'oiseau de l'espèce *Gallus domesticus*. (*poultry carcass*)

**conditions hygiéniques** Conditions qui ne présentent pas de risque de contamination des aliments. (*sanitary condition*)

is ordinarily sold to or used or purchased by an individual — or in which the food may reasonably be expected to be obtained by an individual — without being repackaged, to be used for non-commercial purposes. (*de consommation préemballé*)

**container** means an outer receptacle or covering that is used or to be used in connection with a food. It includes a wrapper and a confining band but does not include a conveyance or any container that is an integral part of a conveyance. (*contenant*)

**contaminated**, in respect of a food, means that the food contains any micro-organism, chemical substance, extraneous material or other substance or thing that may render the food injurious to human health or unsuitable for human consumption, including those that are not permitted under the *Food and Drugs Act* or those that do not comply with any limits or levels provided under that Act. (*contaminé*)

**dairy product** means milk or a food that is derived from milk, alone or combined with another food, and that contains no oil and no fat other than that of milk. (*produit laitier*)

**dress** means to dress a carcass in accordance with section 145. (*habiller*)

**drug** has the same meaning as in section 2 of the *Food and Drugs Act*. (*drogue*)

**egg** means an egg of a domestic chicken of the species *Gallus domesticus* or, in respect of a processed egg product, means that egg or an egg of a domestic turkey of the species *Meleagris gallopavo*. It does not include a balut. (*œuf*)

**egg carton** means a package that is capable of being closed and of containing not more than 30 eggs in separate compartments. (*boîte à œufs*)

**eviscerate** means

(a) in respect of the carcass of a bird, other than an ostrich, rhea or emu, to remove the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, with or without the kidneys, and the other thoracic and abdominal organs; and

(b) in respect of any other carcass, to remove the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, except the kidneys, and the other thoracic and abdominal organs. (*éviscérer*)

**contaminé** Se dit de l'aliment qui contient un microorganisme, une matière étrangère, une substance chimique ou toute autre substance ou chose qui pourrait le rendre nuisible à la santé humaine ou impropre à la consommation humaine, notamment ceux qui ne sont pas permis sous le régime de la *Loi sur les aliments et drogues* ou ceux qui s'y trouvent en une quantité excédant les limites ou quantités prévues sous ce régime. (*contaminated*)

**contenant** Récipient ou enveloppe externe qui sert à contenir ou à emballer un aliment, y compris les attaches. Ne sont pas visés les véhicules et les contenants faisant partie intégrante d'un véhicule. (*container*)

**contenant décoratif** Contenant qui ne porte, sauf sur le dessous, aucune indication publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, en raison d'un dessin figurant sur sa surface, de sa forme ou de son apparence, est vendu à la fois comme objet décoratif et contenant d'un aliment. (*ornamental container*)

**de consommation préemballé** Se dit de l'aliment qui est emballé dans un contenant dans lequel il est soit normalement vendu à un individu, soit normalement utilisé ou acheté par un individu, ou dans lequel on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'il soit obtenu par un individu, sans être réemballé, pour être utilisé à des fins non commerciales. (*consumer prepackaged*)

**Document sur les normes d'identité** Le document intitulé *Normes d'identité canadiennes*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives. (*Standards of Identity Document*)

**drogue** S'entend au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*. (*drug*)

**emballage hermétiquement scellé** Emballage qui, de par sa conception, empêche l'entrée de microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed package*)

**espace principal**

a) S'agissant d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant est monté sur une carte réclame, la partie de l'étiquette apposée sur l'un des droits ci-après, ou sur ces deux endroits :

(i) tout ou partie de la principale surface exposée,

(ii) tout ou partie de la surface de la carte réclame qui est exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation;

**fish** includes shellfish, crustaceans and other marine animals, and any of their parts, products and by-products. (*poisson*)

**food** has the same meaning as in section 2 of the *Food and Drugs Act*. (*aliment*)

**food additive** has the same meaning as in subsection B.01.001(1) of the *Food and Drug Regulations*. (*additif alimentaire*)

**food animal** means a bird or mammal, other than a marine mammal, from which an edible meat product may be derived. (*animal pour alimentation humaine*)

**foreign state** includes a *WTO Member* as defined in subsection 2(1) of the *World Trade Organization Agreement Implementation Act*. (*État étranger*)

**game animal** means a wild ruminant, pig or bird — including a ruminant, pig or bird that lives in an enclosed territory under conditions of freedom similar to those of wild animals — that is a food animal and that is hunted for commercial use under an authorization issued by a competent authority. (*gibier*)

**hermetically sealed package** means a package that, due to its design, is secure against the entry of micro-organisms, including spores. (*emballage hermétiquement scellé*)

**licence** means a licence that is issued under paragraph 20(1)(a) or (b) of the Act. (*licence*)

**livestock carcass** means a beef carcass, bison carcass, ovine carcass or veal carcass. (*carcasse de bétail*)

**maple product** means a food that is obtained exclusively by the concentration of sap from trees of the genus *Acer* or the concentration of maple syrup. (*produit de l'érable*)

**meat product** means the carcass of a food animal, the blood of a food animal or a product or by-product of its carcass or any food that contains the blood of a food animal or a product or by-product of its carcass. It does not include

(a) gelatin, bone meal, collagen casing, hydrolyzed animal protein, monoglycerides, diglycerides or fatty acids; or

(b) any food that contains a meat product in an insignificant quantity, having regard to the nature of the food and of the meat product. (*produit de viande*)

b) s'agissant d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant est un contenant décoratif, la partie de l'étiquette apposée :

(i) sur tout ou partie du dessous du contenant,

(ii) sur tout ou partie de la principale surface exposée,

(iii) sur tout ou partie de l'étiquette mobile attachée au contenant;

c) s'agissant d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant n'est pas visé aux alinéas a) ou b), la partie de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la principale surface exposée;

d) s'agissant d'un aliment préemballé qui n'est pas un aliment de consommation préemballé, la partie de l'étiquette :

(i) apposée sur tout ou partie de la surface du contenant, ou attachée à tout ou partie de celle-ci, qui est exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation,

(ii) apposée sur toute partie du contenant, sauf le dessous, le cas échéant, si le contenant n'est pas doté de la surface visée au sous-alinéa (i);

e) s'agissant d'un aliment qui n'est pas préemballé, la partie de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la surface de l'aliment, ou attachée à tout ou partie de celle-ci, qui est exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation. (*principal display panel*)

**État étranger** Est assimilé à l'État étranger le *membre de l'OMC* au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi de mise en œuvre de l'Accord sur l'Organisation mondiale du commerce*. (*foreign state*)

**éviscération** Enlever les parties suivantes :

a) dans le cas d'une carcasse d'oiseau autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, avec ou sans les reins, et les autres organes thoraciques et abdominaux;

b) dans le cas de toute autre carcasse, les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, à l'exception des reins, et les autres organes thoraciques et abdominaux. (*eviscerate*)

**gibier** Ruminant, porc ou oiseau sauvages, y compris celui vivant dans un territoire clos et dont les conditions

**organic product** means a food commodity that has been certified as organic under subsection 345(1) or certified as organic by an entity accredited by a foreign state that is referred to in subparagraph 357(1)(a)(ii). (*produit biologique*)

**ornamental container** means a container that, except on the bottom, does not bear any advertising material, other than a trademark or common name, and that, because of any design appearing on its surface or because of its shape or texture, is sold both as a decorative item and as the container of a food. (*contenant décoratif*)

**poultry carcass** means the carcass of a turkey, duck, goose, guinea fowl or bird of the species *Gallus domesticus*. (*carcasse de volaille*)

**prepackaged**, in respect of a food, means packaged in a container in the manner in which the food is ordinarily sold to or used or purchased by a person, and includes consumer prepackaged. (*préemballé*)

**President** means the President of the Agency. (*président*)

**principal display panel** means

(a) in the case of a consumer prepackaged food whose container is mounted on a display card, the part of the label that is applied to one or both of the following:

(i) all or part of the principal display surface, or

(ii) all or part of the surface of the display card that is displayed or visible under customary conditions of sale or use;

(b) in the case of a consumer prepackaged food whose container is an ornamental container, the part of the label that is applied

(i) to all or part of the bottom of the container,

(ii) to all or part of the principal display surface, or

(iii) to all or part of a tag that is attached to the container;

(c) in the case of a consumer prepackaged food whose container is not described in paragraph (a) or (b), the part of the label that is applied to all or part of the principal display surface;

(d) in the case of a prepackaged food other than a consumer prepackaged food, the part of the label

de liberté sont semblables à celles des animaux sauvages, qui est un animal pour alimentation humaine et qui est chassé à des fins commerciales au titre d'une autorisation délivrée par une autorité compétente. (*game animal*)

**habiller** Habiller une carcasse conformément à l'article 145. (*dress*)

**licence** Licence délivrée en vertu des alinéas 20(1)a) ou b) de la Loi. (*licence*)

**Loi** La Loi sur la salubrité des aliments au Canada. (*Act*)

**mollusque** Mollusque bivalve de la classe *Bivalvia* ou mollusque carnivore d'origine marine de la classe *Gastropoda*, ou produit qui en provient. (*shellfish*)

**nom usuel** S'agissant d'un aliment, selon le cas :

a) le nom de l'aliment imprimé en caractères gras mais non italiques dans le Document sur les normes d'identité ou dans le document intitulé *Noms usuels pour le poisson préemballé*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;

b) le nom de l'aliment imprimé en caractères gras mais non italiques dans une disposition du *Règlement sur les aliments et drogues*;

c) dans les autres cas, celui sous lequel il est généralement connu ou qui désigne sa fonction. (*common name*)

**œuf** Hormis les baluts, œuf produit par une poule domestique de l'espèce *Gallus domesticus*, ou, dans le cas d'un produit d'œufs transformés, cet œuf ou celui produit par une dinde domestique de l'espèce *Meleagris gallopavo*. (*egg*)

**plateau** S'agissant d'œufs, emballage, autre qu'une boîte à œufs, pouvant contenir au plus trente œufs disposés dans des compartiments individuels. (*tray*)

**poisson** Sont assimilés au poisson les mollusques, les crustacés et les autres animaux marins, ainsi que leurs parties, produits et sous-produits. (*fish*)

**préemballé** Se dit de l'aliment qui est emballé dans un contenant dans lequel il est soit normalement vendu à une personne, soit normalement utilisé ou acheté par une personne. La présente définition comprend de consommation préemballé. (*prepackaged*)

**président** Le président de l'Agence. (*President*)

(i) that is applied or attached to all or part of the surface of the container that is displayed or visible under customary conditions of sale or use, or

(ii) if the container does not have a surface described in subparagraph (i), that is applied to any part of the container except any part that is the bottom of the container; or

(e) in the case of a food that is not a prepackaged food, the part of the label that is applied or attached to all or part of the surface of the food that is displayed or visible under customary conditions of sale or use. (*espace principal*)

**principal display surface**, in respect of the container of a consumer prepackaged food, means

(a) if the container has a surface that is displayed or visible under customary conditions of sale or use, the total area of that surface, excluding any surface that is the top of the container;

(b) if the container has a lid that is the part of the container that is displayed or visible under customary conditions of sale or use, the total area of the top surface of the lid;

(c) if the container does not have a particular surface that is displayed or visible under customary conditions of sale or use, 40% of the total surface area of the container, excluding any surface area that is its top and bottom, if it is possible for that 40% to be displayed or visible under customary conditions of sale or use;

(d) if the container is a bag with surfaces of equal dimensions, the total area of one of the surfaces;

(e) if the container is a bag with surfaces of different dimensions, the total area of one of the largest surfaces;

(f) despite paragraphs (a) to (e), if the container does not have a surface that is displayed or visible under customary conditions of sale or use to which a label can be applied, the total area of one side of a tag that is attached to the container;

(g) despite paragraphs (a) to (e), if the container contains wine that is exposed for sale, any part of the surface of the container, excluding its top and bottom, that can be seen without having to turn the container; and

(h) if the container is a wrapper or confining band that is so narrow in relation to the size of the food that it cannot reasonably be considered to have any surface

**prêt à manger** S'agissant d'un produit de viande comestible, soumis à un traitement ou à un procédé suffisants pour inactiver les microorganismes pathogènes végétatifs ou leurs toxines et pour contrôler les spores de bactéries pathogènes d'origine alimentaire afin qu'il ne nécessite pas de conditionnement supplémentaire avant la consommation, à l'exception du lavage, de la décongélation ou de l'exposition à une chaleur suffisante pour le réchauffer sans le cuire. (*ready-to-eat*)

**principale surface exposée** S'agissant du contenant d'un aliment de consommation préemballé :

a) si le contenant a une surface exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation, la totalité de cette surface, à l'exclusion du dessus, le cas échéant;

b) si le contenant est muni d'un couvercle qui constitue sa partie exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation, la totalité de la surface supérieure du couvercle;

c) si le contenant n'a pas une surface particulièrement exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation, 40 % de la surface totale du contenant, à l'exclusion du dessus et du dessous, le cas échéant, s'il est possible que cette proportion de la surface soit exposée ou visible dans ces conditions;

d) si le contenant est un sac dont les surfaces sont d'égales dimensions, la surface totale de l'une d'elles;

e) si le contenant est un sac dont les surfaces sont de dimensions différentes, la surface totale de l'une de ses plus grandes surfaces;

f) malgré les alinéas a) à e), si le contenant n'a pas de surface exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation sur laquelle une étiquette peut être apposée, la surface totale de l'un des côtés de l'étiquette mobile attachée au contenant;

g) malgré les alinéas a) à e), si le contenant contient du vin exposé pour la vente, toute partie de la surface du contenant, à l'exclusion du dessus et du dessous, qui peut être vue sans qu'il soit nécessaire de tourner le contenant;

h) si le contenant est une enveloppe ou une bande si étroite par rapport à la dimension de l'aliment qu'il n'est pas raisonnable de considérer que le contenant a une surface exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation, la surface totale de l'un des côtés de l'étiquette mobile attachée au contenant. (*principal display surface*)

that is displayed or visible under customary conditions of sale or use, the total area of one side of a tag that is attached to the container. (*principale surface exposée*)

**processed egg product** means a food for which a standard is set out in Volume 2 of the Standards of Identity Document. (*produit d'œufs transformés*)

**processed fruit or vegetable product** means a food

(a) for which a standard is set out in Volume 4 of the Standards of Identity Document;

(b) for which a grade is set out in Volume 3 of the Compendium;

(c) that is set out in column 1 of Table 3 of Schedule 3 in items 2 to 11 or in column 1 of Table 4, 5 or 6 of that Schedule; or

(d) to which Division 3 of Part 10 applies. (*produit de fruits ou de légumes transformés*)

**ready-to-eat**, in respect of an edible meat product, means that it has been subjected to a treatment or process that is sufficient to inactivate vegetative pathogenic micro-organisms or their toxins and control spores of food-borne pathogenic bacteria so that the meat product does not require further preparing before consumption except washing or thawing or exposing it to sufficient heat to warm it without cooking it. (*prêt à manger*)

**refrigerated**, in respect of a food, means that it is kept at a temperature of 4°C or less, without being frozen. (*réfrigéré*)

**sanitary condition** means a condition that does not present a risk of contamination of a food. (*conditions hygiéniques*)

**shellfish** means a bivalve mollusc of the class *Bivalvia* or a carnivorous marine mollusc of the class *Gastropoda*, or any product that is derived from one of those molluscs. (*mollusque*)

**Standards of Identity Document** means the document entitled *Canadian Standards of Identity*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time. (*Document sur les normes d'identité*)

**tray**, in respect of eggs, means a package, other than an egg carton, that is capable of containing not more than 30 eggs in separate compartments. (*plateau*)

**produit biologique** Produit alimentaire certifié biologique au titre du paragraphe 345(1) ou certifié biologique par une entité agréée par l'État étranger visé au sous-alinéa 357(1)a)(ii). (*organic product*)

**produit de fruits ou de légumes transformés** Aliment, selon le cas :

a) à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 4 du Document sur les normes d'identité;

b) à l'égard duquel une catégorie est prévue dans le volume 3 du Recueil;

c) qui est visé aux articles 2 à 11 de la colonne 1 du tableau 3 de l'annexe 3, ou qui est visé à la colonne 1 des tableaux 4, 5 ou 6 de cette annexe;

d) qui est assujéti à la section 3 de la partie 10. (*processed fruit or vegetable product*)

**produit de l'érable** Aliment obtenu exclusivement par la concentration de la sève des arbres du genre *Acer* ou par la concentration du sirop d'érable. (*maple product*)

**produit de viande** Carcasse d'un animal pour alimentation humaine, sang d'un tel animal ou produit ou sous-produit de sa carcasse ainsi que tout aliment contenant du sang d'un tel animal ou un produit ou sous-produit de sa carcasse. Sont exclus :

a) la gélatine, la farine d'os, les boyaux de collagène, les protéines animales hydrolysées, les monoglycérides, les diglycérides et les acides gras;

b) l'aliment qui contient un produit de viande en quantité négligeable, compte tenu de la nature de l'aliment et de celle du produit de viande. (*meat product*)

**produit d'œufs transformés** Aliment à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 2 du Document sur les normes d'identité. (*processed egg product*)

**produit laitier** Lait ou aliment qui provient du lait, seul ou combiné avec un autre aliment, et qui ne contient ni huile ni matière grasse autre que celle du lait. (*dairy product*)

**Recueil** Le document intitulé *Recueil des normes canadiennes de classification*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives. (*Compendium*)

**réfrigéré** Se dit de l'aliment qui est gardé à une température de 4 °C ou moins mais non congelé. (*refrigerated*)

**wine** means an alcoholic beverage that meets the standard set out in section B.02.100 of the *Food and Drug Regulations*. (*vin*)

2014, c. 20, s. 366(E).

#### Interpretation — fresh fruits or vegetables

**2 (1)** For the purposes of any provision of these Regulations that refers to “fresh fruits or vegetables”, other than section 122, any fresh plant or any fresh edible fungus, or any part of such a plant or fungus, that is a food is considered to be a fresh fruit or vegetable.

#### Exception — subparagraph 11(2)(c)(i)

**(2)** For the purposes of any provision of these Regulations that refers to “fresh fruits or vegetables”, a food described in subparagraph 11(2)(c)(i) is not considered to be a fresh fruit or vegetable.

#### Definition *prepare* in Act

**3** For the purposes of the definition *prepare* in section 2 of the Act, the growing and harvesting of any fresh fruits or vegetables are prescribed activities.

#### Words and expressions in documents incorporated by reference

**4** For the purposes of interpreting any document prepared by the Agency that is incorporated by reference into these Regulations, words and expressions that are used but not defined in that document have the same meaning as in these Regulations.

## PART 2

# Trade

#### Subsection 10(1) of Act

**5 (1)** For the purposes of subsection 10(1) of the Act, any food commodity is a prescribed food commodity that a person is prohibited to send or convey from one province to another — or to import or export — unless the person does so in accordance with these Regulations.

#### Subsection 10(2) of Act

**(2)** For the purposes of subsection 10(2) of the Act, any food — other than a food referred to in any of paragraphs 11(2)(a) to (c) of these Regulations — is a prescribed food commodity that a person is prohibited to import unless the person is authorized to do so by a licence.

**stérilité commerciale** S'entend au sens de l'article B.27.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*commercially sterile*)

**vin** Boisson alcoolique qui satisfait à la norme prévue à l'article B.02.100 du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*wine*)

2014, ch. 20, art. 366(A).

#### Interprétation — fruits ou légumes frais

**2 (1)** Pour l'application de toute disposition du présent règlement qui mentionne « fruits ou légumes frais », autre que l'article 122, les plantes fraîches ou champignons frais comestibles, ou une partie de ces plantes ou de ces champignons, qui sont des aliments sont considérés comme des fruits ou légumes frais.

#### Exception — sous-alinéa 11(2)c)(i)

**(2)** Pour l'application de toute disposition du présent règlement qui mentionne « fruits ou légumes frais », les aliments visés au sous-alinéa 11(2)c)(i) ne sont pas considérés comme des fruits ou légumes frais.

#### Définition de *conditionnement* dans la Loi

**3** Pour l'application de la définition de *conditionnement* à l'article 2 de la Loi, la culture et la récolte de fruits ou légumes frais sont des activités.

#### Mentions utilisées dans les documents incorporés par renvoi

**4** Pour l'interprétation des documents préparés par l'Agence qui sont incorporés par renvoi dans le présent règlement, les mentions utilisées dans ces documents, mais qui n'y sont pas définies, s'entendent au sens du présent règlement.

## PARTIE 2

# Commerce

#### Paragraphe 10(1) de la Loi

**5 (1)** Pour l'application du paragraphe 10(1) de la Loi, le produit alimentaire qu'il est interdit d'expédier ou de transporter, d'une province à une autre, ou d'importer ou d'exporter sauf en conformité avec le présent règlement est tout produit alimentaire.

#### Paragraphe 10(2) de la Loi

**(2)** Pour l'application du paragraphe 10(2) de la Loi, le produit alimentaire qu'il est interdit d'importer sans licence est tout aliment autre que celui visé à l'un des alinéas 11(2)a) à c) du présent règlement.

### Subsection 10(3) of Act

**(3)** For the purposes of subsection 10(3) of the Act, any food commodity is a prescribed food commodity that a person is prohibited to send or convey from one province to another — or to import or export — unless it meets the requirements of these Regulations.

### Section 12 of Act

**6** For the purposes of section 12 of the Act, any food commodity is a prescribed food commodity that a person is prohibited to have in their possession for the purpose of sending or conveying from one province to another — or for the purpose of exporting — unless it meets the requirements of these Regulations.

### Subsection 13(1) of Act

**7 (1)** For the purposes of subsection 13(1) of the Act, any food commodity is a prescribed food commodity that is to be exported or sent or conveyed from one province to another, and any of the following activities is a prescribed activity that a person is prohibited to conduct in respect of that prescribed food commodity except in accordance with these Regulations:

- (a)** manufacturing, preparing, storing, packaging and labelling; and
- (b)** if the food commodity is an organic product, in addition to the activities set out in paragraph (a), advertising and conveying.

### Subsection 13(2) of Act

**(2)** For the purposes of subsection 13(2) of the Act, any food — other than a food referred to in paragraph 11(2)(a) or (b) of these Regulations — and any food animal is a prescribed food commodity that is to be exported or sent or conveyed from one province to another, and any of the following activities is a prescribed activity that a person is prohibited to conduct in respect of that prescribed food commodity unless the person is authorized to conduct that activity by a licence:

- (a)** in the case of a food,
  - (i)** manufacturing, processing, treating, preserving, grading, packaging and labelling, other than
    - (A)** the packaging and labelling of fresh fruits or vegetables in the field by the person who grows or harvests them if they are to be sent or conveyed from one province to another to be subsequently manufactured, processed, treated, preserved or graded by a licence holder,

### Paragraphe 10(3) de la Loi

**(3)** Pour l'application du paragraphe 10(3) de la Loi, le produit alimentaire qu'il est interdit d'expédier ou de transporter, d'une province à une autre, ou d'importer ou d'exporter sauf s'il satisfait aux exigences du présent règlement est tout produit alimentaire.

### Article 12 de la Loi

**6** Pour l'application de l'article 12 de la Loi, le produit alimentaire qu'il est interdit d'avoir en sa possession en vue de l'expédier ou de le transporter, d'une province à une autre, ou en vue de l'exporter sauf s'il satisfait aux exigences du présent règlement est tout produit alimentaire.

### Paragraphe 13(1) de la Loi

**7 (1)** Pour l'application du paragraphe 13(1) de la Loi, le produit alimentaire destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté est tout produit alimentaire et les activités qu'il est interdit d'exercer à l'égard de ce produit alimentaire, sauf en conformité avec le présent règlement, sont les suivantes :

- a)** la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage;
- b)** si le produit alimentaire est un produit biologique, outre les activités visées à l'alinéa a), la publicité et le transport.

### Paragraphe 13(2) de la Loi

**(2)** Pour l'application du paragraphe 13(2) de la Loi, le produit alimentaire destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté est tout aliment, autre que celui visé aux alinéas 11(2)a) ou b) du présent règlement, ainsi que tout animal pour alimentation humaine, et les activités qu'il est interdit d'exercer sans licence à l'égard de ce produit alimentaire sont les suivantes :

- a)** s'agissant d'un aliment :
  - (i)** la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'emballage et l'étiquetage, à l'exception :
    - (A)** de l'emballage et de l'étiquetage, au champ, de fruits ou légumes frais par la personne qui les cultive ou les récolte, s'ils sont destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, pour être par la suite fabriqués, transformés, traités, conservés ou classifiés par un titulaire de licence,



**(B)** the packaging and labelling of a food referred to in subparagraph 11(2)(c)(i) if, at the time that the food is exported or is sent or conveyed from one province to another, it is not a consumer prepackaged food and it has a label applied or attached to it, or accompanying it, that bears the expression “For Further Preparation Only” or “pour conditionnement ultérieur seulement”, and

**(C)** the grading of a livestock carcass and a poultry carcass, and

**(ii)** if the food is an edible meat product, in addition to the activities set out in subparagraph (i), storing and handling in its imported condition for the purpose of the exercise of an inspector’s powers under the Act; and

**(b)** in the case of a food animal, slaughtering.

#### **Interprovincial trade, import and export**

**8 (1)** Any food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported

**(a)** must not be contaminated;

**(b)** must be edible;

**(c)** must not consist in whole or in part of any filthy, putrid, disgusting, rotten, decomposed or diseased animal or vegetable substance; and

**(d)** must have been manufactured, prepared, stored, packaged and labelled under sanitary conditions.

#### **Prohibition — mixing of contaminated food**

**(2)** It is prohibited for a person to mix a contaminated food with other food so that it meets the requirements of subsection (1), unless the person is authorized to do so by the Minister under subsection (3).

#### **Ministerial authorization**

**(3)** The Minister may authorize a person to mix a contaminated food with other food if the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result.

**(B)** de l’emballage et de l’étiquetage d’un aliment visé au sous-alinéa 11(2)c(i) si, lorsqu’il est expédié ou transporté, d’une province à une autre, ou exporté, il n’est pas un aliment de consommation préemballé et une étiquette sur laquelle figure la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée, y est attachée ou l’accompagne,

**(C)** de la classification de carcasses de bétail ou de carcasses de volaille,

**(ii)** si l’aliment est un produit de viande comestible, outre les activités visées au sous-alinéa (i), l’entreposage et la manipulation dans son état d’importation, pour permettre à l’inspecteur d’exercer les pouvoirs qui lui sont conférés sous le régime de la Loi;

**b)** s’agissant d’un animal pour alimentation humaine, l’abattage.

#### **Commerce interprovincial, importation et exportation**

**8 (1)** L’aliment qui est expédié ou transporté, d’une province à une autre, ou qui est importé ou exporté doit satisfaire aux exigences suivantes :

**a)** il n’est pas contaminé;

**b)** il est comestible;

**c)** il n’est pas composé, en tout ou en partie, d’une substance malpropre, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou provenant d’animaux malades ou de végétaux malsains;

**d)** il a été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté dans des conditions hygiéniques.

#### **Interdiction — mélanger un aliment contaminé**

**(2)** Il est interdit à toute personne de mélanger un aliment contaminé avec un autre aliment afin qu’il satisfasse aux exigences du paragraphe (1), à moins qu’elle soit autorisée à le faire par le ministre en vertu du paragraphe (3).

#### **Autorisation du ministre**

**(3)** Le ministre peut autoriser une personne à mélanger un aliment contaminé avec un autre aliment s’il est d’avis qu’aucun risque de préjudice à la santé humaine n’en résultera.

### Compliance with standard

**9 (1)** Any food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported and for which a standard is set out in the Standards of Identity Document must comply with that standard.

### Food likely to be mistaken

**(2)** Any food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported and that is likely to be mistaken for a food for which a standard is set out in the Standards of Identity Document must comply with that standard.

### Use of food additives and other substances

**10** Any person who manufactures, processes, treats or preserves a food that has been imported or that is to be exported or sent or conveyed from one province to another may use, in or on the food, a food additive or other substance unless the use of that food additive or other substance is not permitted by these Regulations or under the *Food and Drugs Act* or the use does not comply with any limits or levels provided by these Regulations or under that Act.

### Import

**11 (1)** Any food that is imported must have been manufactured, prepared, stored, packaged and labelled in a manner and under conditions that provide at least the same level of protection as that provided by sections 47 to 81.

### Exception

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of

- (a)** a food additive;
- (b)** a beverage that contains more than 0.5% absolute ethyl alcohol by volume; or
- (c)** a food that is set out in Schedule 1 and that
  - (i)** is unprocessed and is intended to be manufactured, processed or treated for use as a grain, oil, pulse, sugar or beverage,
  - (ii)** has a label applied or attached to it, or accompanying it, that bears the expression “For Further Preparation Only” or “pour conditionnement ultérieur seulement”, and
  - (iii)** is not a consumer prepackaged food.

### Conformité à une norme

**9 (1)** L'aliment qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé ou exporté à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité doit satisfaire à cette norme.

### Aliment susceptible d'être confondu

**(2)** L'aliment qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé ou exporté, susceptible d'être confondu avec un aliment à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité doit satisfaire à cette norme.

### Utilisation d'additifs alimentaires et d'autres substances

**10** Toute personne qui fabrique, transforme, traite ou conserve un aliment qui a été importé ou qui est destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté peut utiliser, dans l'aliment ou sur celui-ci, un additif alimentaire ou une autre substance à moins que son utilisation ne soit pas permise par le présent règlement ou sous le régime de la *Loi sur les aliments et drogues* ou que son utilisation excède les limites ou les quantités prévues par le présent règlement ou sous le régime de cette loi.

### Importation

**11 (1)** L'aliment qui est importé doit avoir été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté dans des conditions et d'une façon qui procurent un niveau de protection au moins équivalent à celui prévu par les articles 47 à 81.

### Exception

**(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments suivants :

- a)** l'additif alimentaire;
- b)** la boisson contenant plus de 0,5 % d'alcool éthylique absolu par volume;
- c)** l'aliment qui figure à l'annexe 1 et qui satisfait aux exigences suivantes :
  - (i)** il est non transformé et est destiné à être fabriqué, transformé ou traité pour être utilisé comme grain, huile, légumineuse, sucre ou boisson,
  - (ii)** une étiquette sur laquelle figure la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée, y est attachée ou l'accompagne,

### Import — fixed place of business

**12 (1)** Any person who imports a food, other than a food referred to in any of paragraphs 11(2)(a) to (c), and who does not have, in Canada, a fixed place of business from which they carry on business related to the food must,

(a) have a fixed place of business from which they carry on business related to the food in a foreign state that

(i) has an inspection system that has been recognized under Part 7, if the imported food is a meat product or live or raw shellfish, or

(ii) has a food safety system that has been determined by the Minister under subsection (2) to provide at least the same level of protection in relation to that food as that provided by the provisions of the Act and these Regulations, if the imported food is not a meat product or live or raw shellfish; and

(b) send or convey the food directly to Canada from a foreign state that has an inspection system described in subparagraph (a)(i) or a food safety system described in subparagraph (a)(ii).

### Food safety system — Minister's determination

**(2)** The Minister must determine whether a foreign state's food safety system provides at least the same level of protection in relation to an imported food as that provided by the provisions of the Act and these Regulations by taking into account the following:

(a) any applicable legislative framework, controls and procedures;

(b) the organizational structure of the authority that is responsible for the system;

(c) the implementation of the system;

(d) the resources that support the objectives of the system; and

(e) any other relevant information.

### Exception — certain shellfish

**(3)** For the purposes of paragraph (1)(a), the reference to "shellfish" does not include the adductor muscles of scallops or the meat of geoducks.

(iii) il n'est pas un aliment de consommation pré-emballé.

### Importation — lieu fixe d'affaires

**12 (1)** Toute personne qui importe un aliment, autre qu'un aliment visé à l'un des alinéas 11(2)a) à c) et qui ne possède pas, au Canada, de lieu fixe d'affaires à partir duquel elle exerce des activités commerciales liées à cet aliment est tenue, à la fois :

a) de posséder un tel lieu fixe d'affaires dans un État étranger qui dispose, selon le cas :

(i) d'un système d'inspection reconnu sous le régime de la partie 7, si l'aliment importé est un produit de viande ou un mollusque vivant ou cru,

(ii) d'un système de salubrité des aliments dont le ministre a décidé, en application du paragraphe (2), qu'il procure un niveau de protection, eu égard à cet aliment, au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement, si l'aliment importé n'est pas un produit de viande ou un mollusque vivant ou cru;

b) d'expédier ou de transporter l'aliment directement vers le Canada à partir d'un État étranger qui dispose d'un système d'inspection visé au sous-alinéa a)(i) ou un système de salubrité des aliments visé au sous-alinéa a)(ii).

### Système de salubrité des aliments — décision du ministre

**(2)** Le ministre décide si le système de salubrité des aliments d'un État étranger procure un niveau de protection, eu égard à l'aliment importé, au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement compte tenu des éléments suivants :

a) le cadre législatif applicable ainsi que les procédures et les mécanismes de contrôle applicables;

b) la structure organisationnelle de l'autorité qui en est responsable;

c) sa mise en œuvre;

d) les ressources en place à l'appui des objectifs du système;

e) tout autre renseignement pertinent.

### Exception — mollusques

**(3)** Pour l'application de l'alinéa (1)a), « mollusque » ne vise pas le muscle adducteur du pétoncle ni la chair de panope.

### In transit

**(4)** For the purposes of paragraph (1)(b), if the food passes only in transit through a foreign state, the person is not considered to have sent or conveyed the food directly to Canada from that foreign state.

### Import information

**13 (1)** Any person who imports a food must provide to the Minister, in a form approved by the President, the following information:

- (a)** their name and address and, if they hold a licence to import, the number of that licence;
- (b)** the name and address of the person from whom the food is received;
- (c)** the name of the foreign state of origin;
- (d)** the address of the first destination of the food in Canada;
- (e)** a description of the food, including its common name and quantity;
- (f)** any information relating to the safety of the food that the Minister believes is required in order to respond to a risk of injury to human health; and
- (g)** in the case of live or raw shellfish other than the adductor muscles of scallops or the meat of geoducks, with respect to the establishment at which the shellfish was last manufactured, prepared, stored, packaged or labelled prior to its importation, the establishment's registration number, or another identification number for the establishment, that is provided by the foreign state.

### Provision of import information

**(2)** The information referred to in subsection (1), and any documents required by sections 96 and 104 and paragraph 167(d), must be provided before or at the time of the import.

### Exception

**(3)** Despite subsection (2), in the case of a food other than a meat product, the Minister may authorize the person who imports the food, at their written request, to provide the information after the time of import, at the time specified by the Minister.

### Transit

**(4)** Pour l'application de l'alinéa (1)b), si l'aliment ne fait que transiter par un État étranger, la personne n'est pas considérée comme ayant expédié ou transporté l'aliment directement vers le Canada à partir de cet État étranger.

### Renseignements sur l'importation

**13 (1)** Toute personne qui importe un aliment est tenue de fournir au ministre, en la forme approuvée par le président, les renseignements suivants :

- a)** ses nom, adresse et, le cas échéant, numéro de licence d'importation;
- b)** les nom et adresse de la personne de laquelle l'aliment est reçu;
- c)** le nom de l'État étranger d'origine;
- d)** l'adresse de la destination initiale de l'aliment au Canada;
- e)** une description de l'aliment, y compris son nom usuel et sa quantité;
- f)** tout renseignement relatif à la sécurité de l'aliment exigé par le ministre si celui-ci l'estime nécessaire pour parer à un risque de préjudice à la santé humaine;
- g)** s'agissant d'un mollusque vivant ou cru, autre que le muscle adducteur du pétoncle ou que la chair de panno, le numéro d'agrément de l'établissement ou tout autre numéro d'identification de l'établissement, fourni par l'État étranger, où la dernière activité a été exercée avant l'importation, parmi celles de fabrication, de conditionnement, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage.

### Fourniture des renseignements sur l'importation

**(2)** Les renseignements sur l'importation visés au paragraphe (1) et les documents visés aux articles 96 et 104 et à l'alinéa 167d) sont fournis avant l'importation ou lors de l'importation.

### Exception

**(3)** Malgré le paragraphe (2), dans le cas d'un aliment autre qu'un produit de viande, le ministre peut autoriser, sur demande écrite, la personne qui importe l'aliment à fournir les renseignements après l'importation, au moment qu'il précise.

### Meat products

**(4)** For the purposes of subsection (3), the foods set out in paragraphs 25(a) and (b) are not considered to be meat products.

### Import — further inspection

**14 (1)** If, during an inspection that is conducted at the time of the import, the inspector determines that a further inspection is required,

**(a)** in the case of an edible meat product,

**(i)** the meat product must be immediately delivered, by the licence holder who imports it, to an establishment where it must be stored and handled in its imported condition by a licence holder and must be kept in that establishment until the further inspection is completed, and

**(ii)** the licence holder who imports the meat product must provide the address of the establishment referred to in subparagraph (i) to the inspector if it is different from the address referred to in paragraph 13(1)(d); and

**(b)** in the case of a food other than an edible meat product, the food must be kept, by the person who imports it, at the address referred to in paragraph 13(1)(d) until the further inspection is completed.

### Meat products

**(2)** For the purposes of subsection (1), the foods set out in paragraphs 25(a) and (b) are not considered to be meat products.

### Interprovincial trade and export

**15 (1)** Any food that is sent or conveyed from one province to another or that is exported must meet the following requirements:

**(a)** if the food is manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled in Canada, that activity must be conducted by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations, unless that activity is

**(i)** the packaging and labelling of fresh fruits or vegetables in the field by the person who grows or harvests them if they are to be sent or conveyed from one province to another to be subsequently manufactured, processed, treated, preserved or graded by a licence holder,

**(ii)** the packaging and labelling of a food that is set out in Schedule 1 and that is unprocessed and

### Produits de viande

**(4)** Pour l'application du paragraphe (3), les aliments visés aux alinéas 25a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

### Importation — inspection ultérieure

**14 (1)** Si l'inspecteur établit, lors d'une inspection effectuée au moment de l'importation, qu'une inspection ultérieure est requise, les exigences ci-après doivent être respectées :

**a)** s'agissant d'un produit de viande comestible :

**(i)** le titulaire de licence qui l'importe le livre immédiatement à un établissement où il est entreposé et manipulé dans son état d'importation par un titulaire de licence et il est gardé dans cet établissement jusqu'à ce que l'inspection ultérieure soit terminée,

**(ii)** le titulaire de licence qui l'importe fournit l'adresse de cet établissement à l'inspecteur, si elle est différente de l'adresse visée à l'alinéa 13(1)d);

**b)** s'agissant d'un aliment autre qu'un produit de viande comestible, il est gardé, par la personne qui l'importe, à l'adresse visée à l'alinéa 13(1)d) jusqu'à ce que l'inspection ultérieure soit terminée.

### Produits de viande

**(2)** Pour l'application du paragraphe (1), les aliments visés aux alinéas 25a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

### Commerce interprovincial et exportation

**15 (1)** L'aliment qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est exporté doit satisfaire aux exigences suivantes :

**a)** si l'aliment est fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté au Canada, il l'est par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement, sauf s'il s'agit de l'une des activités suivantes :

**(i)** l'emballage et l'étiquetage, au champ, de fruits ou légumes frais par la personne qui les cultive ou les récolte, s'ils sont destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, pour être par la suite fabriqués, transformés, traités, conservés ou classifiés par un titulaire de licence,

**(ii)** l'emballage et l'étiquetage d'un aliment qui figure à l'annexe 1, qui est non transformé et qui est

intended to be manufactured, processed or treated for use as a grain, oil, pulse, sugar or beverage, if, at the time that the food is sent or conveyed from one province to another or exported, it is not a consumer prepackaged food and it has a label applied or attached to it, or accompanying it, that bears the expression “For Further Preparation Only” or “pour conditionnement ultérieur seulement”, or

(iii) the grading of a livestock carcass or a poultry carcass;

(b) if the food, other than a food referred to in paragraph 11(2)(c), has been imported, it must have been imported by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations; and

(c) if the food is a meat product and if

(i) any meat product that it contains was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled in Canada, that activity must have been conducted by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations,

(ii) any meat product that it contains has been derived from a livestock carcass or a poultry carcass that has been graded in Canada, it must have been graded by a grader in accordance with these Regulations,

(iii) any meat product that it contains has been imported, that meat product must have been imported by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations, and

(iv) any meat that it contains is derived from food animals that were slaughtered in Canada, the food animals must have been slaughtered by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations.

#### Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the foods referred to in paragraphs 11(2)(a) and (b).

#### Exception — export of non-compliant food

**16 (1)** Any person may export a food that does not meet the requirements of these Regulations, other than a requirement of paragraph 8(1)(c) or (d) or subsection 15(1), if a label applied or attached to the food bears the word “Export” or “exportation” and

(a) if the foreign state to which the food is exported has a different requirement on the same matter as the

destiné à être fabriqué, transformé ou traité pour être utilisé comme grain, huile, légumineuse, sucre ou boisson si, lorsqu’il est expédié ou transporté, d’une province à une autre, ou est exporté, il n’est pas un aliment de consommation préemballé et une étiquette sur laquelle figure la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée, y est attachée ou l’accompagne,

(iii) la classification de carcasses de bétail ou de carcasses de volaille;

b) si l’aliment, autre qu’un aliment visé à l’alinéa 11(2)c), a été importé, il l’a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

c) si l’aliment est un produit de viande :

(i) si tout produit de viande qu’il contient a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté au Canada, il l’a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

(ii) si tout produit de viande qu’il contient provient d’une carcasse de bétail ou d’une carcasse de volaille qui a été classifiée au Canada, celle-ci l’a été par un classificateur, conformément au présent règlement,

(iii) si tout produit de viande qu’il contient a été importé, il l’a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

(iv) si tout produit de viande qu’il contient provient d’animaux pour alimentation humaine qui ont été abattus au Canada, ces animaux ont été abattus par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement.

#### Exception

(2) Le paragraphe (1) ne s’applique pas aux aliments visés aux alinéas 11(2)a) et b).

#### Exception — exportation d’aliments non conformes

**16 (1)** Toute personne peut exporter un aliment qui ne satisfait pas à une exigence du présent règlement, autre qu’une exigence visée aux alinéas 8(1)c) et d) et au paragraphe 15(1), si une étiquette sur laquelle figure la mention « exportation » ou « Export » y est apposée ou attachée et si :

unmet requirement, the person prepares a document that substantiates that the foreign state's requirement has been met; or

**(b)** if the foreign state to which the food is exported has no requirement on the same matter as the unmet requirement,

**(i)** the unmet requirement must be a requirement set out in any of subsection 9(1), sections 10, 188 to 192, 195, 197, 201, 210, 244 to 249, 253 and 255, subsection 257(2), paragraphs 258(c) and (d), sections 262, 264, 265, 267, 268, 272, 273, 275 and 280, paragraph 286(a), sections 288, 292 to 295, 306 to 308, 312, 313, 316, 322, 324 to 327, 329 and 331, and

**(ii)** the person prepares a document that sets out the specifications for the unmet requirement as stipulated by the person in the foreign state for whom the exported food is intended.

#### Retention period – documents

**(2)** The documents referred to in paragraph (1)(a) and subparagraph (1)(b)(ii) must be kept for two years after the day on which the food is exported.

#### Additional requirements – meat products

**(3)** In the case of the export of a meat product under subsection (1), the requirements of paragraphs 168(1)(a) and (b) must also be met.

#### Application for export certificate

**17 (1)** An application for the issuance of a certificate or other document referred to in section 48 of the Act must be made to the Minister in a form approved by the President.

#### Conditions for issuance

**(2)** The Minister may issue a certificate or other document referred to in section 48 of the Act in respect of a food commodity that is intended for commercial use if the applicant holds a licence to export the food commodity and

**(a)** in the case of a food, the manufacturing, preparing, storing, packaging and labelling of the food meets the applicable requirements of Part 4;

**(b)** in the case of a food commodity referred to in paragraph (b) of the definition *food commodity* in section 2 of the Act, other than an animal, for which a competent authority of a foreign state requires a certificate or other document referred to in section 48 of

**a)** dans le cas où il existe, dans l'État étranger où l'aliment est exporté, une exigence différente de celle non respectée, à propos du même sujet, la personne établit un document prouvant que l'exigence de l'État étranger a été respectée;

**b)** dans le cas où il n'existe pas, dans l'État étranger où l'aliment est exporté, d'exigence à propos du même sujet que celui de l'exigence non respectée :

**(i)** l'exigence non respectée est l'une de celles visées au paragraphe 9(1), aux articles 10, 188 à 192, 195, 197, 201, 210, 244 à 249, 253 ou 255, au paragraphe 257(2), aux alinéas 258c) ou d), aux articles 262, 264, 265, 267, 268, 272, 273, 275 ou 280, à l'alinéa 286a) ou aux articles 288, 292 à 295, 306 à 308, 312, 313, 316, 322, 324 à 327, 329 ou 331,

**(ii)** la personne établit un document énonçant les spécifications portant sur l'exigence non respectée qui sont stipulées par la personne à qui l'aliment exporté est destiné dans l'État étranger.

#### Période de conservation – documents

**(2)** Les documents visés à l'alinéa (1)a) et au sous-alinéa (1)b)(ii) sont conservés pendant deux ans après la date de l'exportation de l'aliment.

#### Exigences additionnelles – produits de viande

**(3)** S'agissant d'un produit de viande exporté aux termes du paragraphe (1), les exigences des alinéas 168(1)a) et b) doivent également être respectées.

#### Demandes de certificats d'exportation

**17 (1)** Toute demande de délivrance d'un certificat ou d'un autre document visé à l'article 48 de la Loi doit être présentée au ministre en la forme approuvée par le président.

#### Conditions de délivrance

**(2)** Le ministre peut délivrer un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi à l'égard d'un produit alimentaire qui est destiné à un usage commercial si le demandeur est titulaire d'une licence d'exportation du produit alimentaire et si, selon le cas :

**a)** s'agissant d'un aliment, il a été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté conformément aux exigences applicables de la partie 4;

**b)** s'agissant d'un produit alimentaire visé à l'alinéa b) de la définition de *produit alimentaire* à l'article 2 de la Loi, autre qu'un animal, pour lequel l'autorité compétente d'un État étranger exige, afin qu'il y soit importé à des fins de consommation humaine, un tel

the Act for its import into that foreign state for the purpose of human consumption, the manufacturing, preparing, storing, packaging and labelling of the food commodity meets the applicable requirements of Part 4 — other than Division 3 — as if it were a food; or

(c) in the case of a food commodity referred to in subsection (3), the manufacturing, preparing, storing, packaging and labelling of the food commodity meets the applicable requirements of Part 4 — other than Division 3 — as if it were a food.

#### Definition of *food commodity* in Act

(3) For the purposes of paragraph (c) of the definition *food commodity* in section 2 of the Act, any commodity that is derived from an animal or plant, or any of its parts, is a prescribed food commodity if

(a) that commodity is not included in paragraph (a) or (b) of that definition; and

(b) a competent authority of a foreign state requires a certificate or other document referred to in section 48 of the Act in order for that commodity to be imported into that foreign state for the purpose of human consumption.

#### Exemption

(4) The prescribed food commodity referred to in subsection (3) is exempted from the application of any provision of the Act and these Regulations that is not necessary to give effect to this section. For greater certainty, the exemption does not include section 6 of the Act.

#### Inspection before export

(5) The Minister may require that an inspection be conducted of any food commodity in respect of which a person has applied for a certificate or other document referred to in section 48 of the Act, for the purpose of deciding whether to issue the certificate or other document.

#### Inspection — accessibility

(6) If an inspection of a food commodity is required, the applicant must make the food commodity readily accessible to an inspector at the time of inspection.

#### Non-compliant food

18 (1) Any person may send or convey from one province to another or import a food that does not meet the requirements of the Act or these Regulations — other than section 189 as that section relates to fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products or honey, sections 190 to 193, section 306 as that section relates

certificat ou document, il a été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté conformément aux exigences applicables de la partie 4, autres que celles de la section 3, comme s'il était un aliment;

c) s'agissant d'un produit alimentaire visé au paragraphe (3), il a été fabriqué, conditionné, entreposé, emballé et étiqueté conformément aux exigences applicables de la partie 4, autres que celles de la section 3, comme s'il était un aliment.

#### Définition de *produit alimentaire* dans la Loi

(3) Pour l'application de l'alinéa c) de la définition de *produit alimentaire* à l'article 2 de la Loi, est désigné comme produit alimentaire tout produit qui provient en tout ou en partie d'un animal ou d'une plante si à la fois :

a) il n'est pas visé aux alinéas a) ou b) de cette définition;

b) l'autorité compétente d'un État étranger exige un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi pour qu'il y soit importé à des fins de consommation humaine.

#### Exemption

(4) Le produit alimentaire visé au paragraphe (3) est exempté de l'application des dispositions de la Loi et du présent règlement qui ne sont pas nécessaires pour l'application du présent article. Il est entendu que l'article 6 de la Loi n'est pas visé par l'exemption.

#### Inspection avant l'exportation

(5) Le ministre peut exiger l'inspection du produit alimentaire à l'égard duquel une demande de certificat ou d'un autre document visé à l'article 48 de la Loi est présentée pour décider de délivrer ou non le certificat ou le document.

#### Inspection — accessibilité

(6) Si le ministre exige une inspection, le demandeur est tenu de rendre le produit alimentaire facilement accessible au moment de l'inspection.

#### Aliments non conformes

18 (1) Toute personne peut expédier ou transporter, d'une province à une autre, ou importer un aliment qui ne satisfait pas aux exigences de la Loi ou du présent règlement, autres que celles prévues à l'article 189, dans la mesure où celui-ci s'applique aux fruits ou légumes frais, aux produits de fruits ou de légumes transformés ou au



to fresh fruits or vegetables or processed fruit or vegetable products and Volume 4 of the Standards of Identity Document — if

- (a)** a label that bears the expression “For Further Preparation Only” or “pour conditionnement ultérieur seulement” is applied or attached to the food or accompanies it;
- (b)** subject to subsection 8(2), the food is manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled so that it meets the requirements that are set out in the Act and these Regulations within
  - (i)** three months after the day on which the food is sent or conveyed from one province to another or is imported, or
  - (ii)** any longer period that is specified by the Minister at the person’s written request; and
- (c)** in the case of import, the food is not a meat product.

#### Exception

**(2)** Paragraph (1)(a) does not apply in respect of

- (a)** a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that meets the requirements that are set out in paragraph 306(2)(f);
- (b)** a processed fruit or vegetable product that is labelled under paragraph 306(3)(a); or
- (c)** honey that is labelled under paragraph 306(3)(b).

#### Licence holder

**(3)** The activities referred to in paragraph (1)(b), other than the grading of a livestock carcass or a poultry carcass, must be conducted by a licence holder.

#### Exception — import for export

**19 (1)** Any person may import a food that does not meet the requirements of the Act or these Regulations — other than section 189 as that section relates to fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products or honey, sections 190 to 193, section 306 as that section relates to fresh fruits or vegetables or processed fruit or vegetable products, Part 13 and Volume 4 of the Standards of Identity Document — if

miel, aux articles 190 à 193 et à l’article 306 dans la mesure où celui-ci s’applique aux fruits ou légumes frais ou aux produits de fruits ou de légumes transformés et celles prévues dans le volume 4 du Document sur les normes d’identité si, à la fois :

- a)** une étiquette sur laquelle figure la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » est apposée sur l’aliment, y est attachée ou l’accompagne;
- b)** sous réserve du paragraphe 8(2), l’aliment est fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté afin qu’il satisfasse aux exigences de la Loi et du présent règlement :
  - (i)** soit dans les trois mois suivant le jour de son expédition ou de son transport, d’une province à une autre, ou de son importation,
  - (ii)** soit dans un délai plus long précisé par le ministre, à la demande écrite de la personne;
- c)** dans le cas de l’importation, l’aliment n’est pas un produit de viande.

#### Exception

**(2)** L’alinéa (1)a ne s’applique pas à l’égard des aliments suivants :

- a)** une carcasse de bœuf ou une demi-carcasse, un quartier arrière, un quartier avant, une coupe primaire ou une coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui satisfait aux exigences de l’alinéa 306(2)f);
- b)** un produit de fruits ou de légumes transformés qui est étiqueté conformément à l’alinéa 306(3)a);
- c)** du miel étiqueté conformément à l’alinéa 306(3)b).

#### Titulaire de licence

**(3)** Les activités visées à l’alinéa (1)b), autre que la classification de carcasses de bétail ou de carcasses de volaille, doivent être exercées par un titulaire de licence.

#### Exception — importation pour exportation

**19 (1)** Toute personne peut importer un aliment qui ne satisfait pas aux exigences de la Loi ou du présent règlement, autres que celles prévues à l’article 189, dans la mesure où celui-ci s’applique aux fruits ou légumes frais, aux produits de fruits ou de légumes transformés ou au miel, aux articles 190 à 193, à l’article 306, dans la mesure où celui-ci s’applique aux fruits ou légumes frais ou aux produits de fruits ou de légumes transformés, à la partie 13 et dans le volume 4 du Document sur les normes d’identité si, à la fois :

**(a)** a label that bears the expression “Imported for Export” or “importé pour l’exportation” is applied or attached to the food or accompanies it; and

**(b)** the food is intended to be manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled for the purpose of exporting it.

#### Licence holder

**(2)** The activities referred to in paragraph (1)(b), other than the grading of a livestock carcass or a poultry carcass, must be conducted by a licence holder.

#### Exception — person who conveys

**20 (1)** Subject to subsection (2), the provisions of the Act and these Regulations do not apply to any person who conveys a food commodity if their sole concern, in respect of the food commodity, is its conveyance.

#### Exception

**(2)** Sections 122 and 123 and subsection 359(3), and any provisions of the Act and these Regulations that are necessary to give effect to them, apply to the person referred to in subsection (1).

#### Personal use

**21** For the purposes of section 19 of the Act, the sending or conveying from one province to another, or the import or export, of a food is considered to be an activity carried out solely for personal use if the food is not intended for commercial use and if

**(a)** it is sent or conveyed, imported or exported by an individual, otherwise than in the course of business, and is part of a shipment of food in a quantity that is not more than the quantity set out in the document entitled *Maximum Quantity Limits for Personal Use Exemption*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time; or

**(b)** it is imported or exported and is part of the personal effects of an immigrant or emigrant.

#### Exception — return to Canada of exported food

**22 (1)** The requirements of the Act and these Regulations in relation to import do not apply in respect of a food that is imported after having been exported from Canada if the food is in its exported condition and if

**(a)** in the case of a food other than an edible meat product, the food is sent back to

**a)** une étiquette sur laquelle figure la mention « importé pour l’exportation » ou « Imported for Export » est apposée sur l’aliment, y est attachée ou l’accompagne;

**b)** l’aliment est destiné à être fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté en vue d’être exporté.

#### Titulaire de licence

**(2)** Les activités visées à l’alinéa (1)b), autre que la classification de carcasses de bétail ou de carcasses de volaille, doivent être exercées par un titulaire de licence.

#### Exception — personne qui transporte

**20 (1)** Sous réserve du paragraphe (2), les dispositions de la Loi et du présent règlement ne s’appliquent pas à la personne qui transporte un produit alimentaire si son seul lien avec celui-ci est le transport.

#### Exception

**(2)** Les articles 122 et 123 et le paragraphe 359(3), de même que les dispositions de la Loi et du présent règlement qui sont nécessaires à leur application, s’appliquent à la personne visée au paragraphe (1).

#### Usage personnel

**21** Pour l’application de l’article 19 de la Loi, l’expédition ou le transport, d’une province à une autre, ou l’importation ou l’exportation d’un aliment est une activité exercée uniquement pour usage personnel si l’aliment n’est pas destiné à un usage commercial et si, selon le cas :

**a)** il est expédié ou transporté, importé ou exporté par un individu autrement que dans le cadre des activités d’une entreprise et fait partie d’un envoi d’aliments dont la quantité ne dépasse pas celle qui est fixée dans le document intitulé *Les quantités maximales pour l’exemption pour usage personnel*, préparé par l’Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;

**b)** il est importé ou exporté et fait partie des effets personnels d’un immigrant ou d’un émigrant.

#### Exception — retour au Canada d’un aliment exporté

**22 (1)** Les exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l’importation ne s’appliquent pas à l’égard de l’aliment qui est importé après avoir été exporté du Canada, s’il est dans son état d’exportation et si :

**a)** dans le cas d’un aliment autre qu’un produit de viande comestible, il est réexpédié :

(i) the person who exported it from Canada, if that person holds a licence to export, or

(ii) the person who was last in possession of it before its export, from among the persons who manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled it; and

(b) in the case of an edible meat product, the import is authorized by an inspector and the meat product is immediately delivered to an establishment where it is stored and handled in its imported condition by a licence holder and kept in that establishment until an inspector has completed an inspection of the product.

### Meat products

(2) For the purposes of subsection (1), the foods set out in paragraphs 25(a) and (b) are not considered to be meat products.

### Exception — interprovincial trade, import and export

**23 (1)** The provisions of the Act and these Regulations do not apply in respect of a food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported if

(a) the food is carried on a conveyance for use by the crew or passengers of that conveyance;

(b) the food is intended and used for analysis, evaluation, research or a Canadian or international food exhibition and is part of a shipment that weighs 100 kg or less or, in the case of eggs, is part of a shipment of five or fewer cases that are each intended to contain 30 dozen eggs;

(c) the food is not intended or sold for use as food and a label that indicates its intended use and bears the expression “Not for Use as Human Food” or “ne peut servir à l’alimentation humaine” is applied or attached to the food or accompanies it;

(d) in the case of a food that is imported, the food

(i) is imported from the United States into the Akwesasne Reserve for use by an individual who has established permanent residence on that Reserve, or

(ii) is part of an in bond shipment that is sent or conveyed from a foreign state to a cruise ship or military ship in Canada for use by the crew or passengers; or

(i) soit à l’exportateur, si celui-ci est titulaire d’une licence d’exportation,

(ii) soit à la dernière personne ayant eu l’aliment en sa possession avant son exportation parmi celles l’ayant fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté;

(b) dans le cas d’un produit de viande comestible, l’importation est autorisée par l’inspecteur, le produit est livré immédiatement à un établissement où il est entreposé et manipulé dans son état d’importation par un titulaire de licence et il est gardé dans cet établissement jusqu’à ce que l’inspecteur termine l’inspection du produit.

### Produits de viande

(2) Pour l’application du paragraphe (1), les aliments visés aux alinéas 25a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

### Exception — commerce interprovincial, importation et exportation

**23 (1)** Les dispositions de la Loi et du présent règlement ne s’appliquent pas, dans les cas ci-après, à l’égard de l’aliment expédié ou transporté, d’une province à une autre, importé ou exporté :

(a) l’aliment est transporté à bord d’un véhicule pour l’usage de l’équipage ou des passagers de ce véhicule;

(b) il est destiné à des fins d’analyse, d’évaluation ou de recherche ou à une exposition alimentaire canadienne ou internationale et utilisé à l’une de ces fins et fait partie d’un envoi qui pèse au plus 100 kg ou, dans le cas des œufs, il fait partie d’un envoi de cinq caisses ou moins dont chaque caisse est destinée à contenir trente douzaines d’œufs;

(c) il n’est pas destiné à servir d’aliment ni vendu comme tel, et une étiquette indiquant les fins auxquelles il est destiné et sur laquelle figure la mention « ne peut servir à l’alimentation humaine » ou « Not for Use as Human Food » y est apposée, attachée ou l’accompagne;

(d) s’agissant d’un aliment importé, selon le cas :

(i) il est importé des États-Unis dans la réserve d’Akwesasne pour l’usage d’un individu qui a sa résidence permanente dans cette réserve,

(ii) il fait partie d’un envoi en douane expédié ou transporté d’un État étranger vers un navire de croisière ou un navire militaire au Canada pour l’usage de l’équipage ou des passagers;

**(e)** in the case of a food that is sent or conveyed from one province to another, the food is sent or conveyed from one federal penitentiary to another.

#### In transit

**(2)** For the purposes of subparagraph (1)(d)(i), if the food is part of an in bond shipment that passes only in transit through the United States, the food is not considered to have been imported from the United States.

#### Exception — in bond shipment

**24** The provisions of the Act and these Regulations do not apply in respect of a food that is part of an in bond shipment that is sent or conveyed from one foreign state to another if

- (a)** the food is manufactured or prepared in a foreign state; and
- (b)** the food passes only in transit through Canada.

#### Exception — meat products

**25** Subparagraph 7(2)(a)(ii), subsection 28(2), paragraph 29(1)(d), subsection 31(2), section 42, paragraph 46(1)(b) and sections 69, 167, 168 and 296 do not apply in respect of

- (a)** meat products — other than those set out in column 1 of Part A of Table 2 to Volume 7 of the Standards of Identity Document — that are a mixture of a ready-to-eat meat product and a food other than a meat product, if
  - (i)** the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled in Canada by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations,
  - (ii)** the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture is derived from a livestock carcass or poultry carcass that has been graded in Canada by a grader in accordance with these Regulations,
  - (iii)** the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture has been imported by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations, or
  - (iv)** the mixture is imported and

**(A)** the foreign state in which the mixture is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, has, at the time the activity is conducted, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7,

**e)** s'agissant d'un aliment expédié ou transporté, d'une province à une autre, il est expédié ou transporté d'un pénitencier fédéral à un autre.

#### Transit

**(2)** Pour l'application du sous-alinéa (1)d(i), si l'aliment fait partie d'un envoi en douane qui ne fait que transiter par les États-Unis, il n'est pas considéré comme ayant été importé des États-Unis.

#### Exception — envoi en douane

**24** Les dispositions de la Loi et du présent règlement ne s'appliquent pas à l'égard d'un aliment qui fait partie d'un envoi en douane expédié ou transporté d'un État étranger vers un autre si, à la fois :

- a)** l'aliment est fabriqué ou conditionné dans un État étranger;
- b)** il ne fait que transiter par le Canada.

#### Exception — produits de viande

**25** Le sous-alinéa 7(2)a(ii), le paragraphe 28(2), l'alinéa 29(1)d, le paragraphe 31(2), l'article 42, l'alinéa 46(1)b) et les articles 69, 167, 168 et 296 ne s'appliquent pas à l'égard des aliments suivants :

- a)** les produits de viande, autres que ceux visés à la colonne 1 de la section A du tableau 2 du volume 7 du Document sur les normes d'identité, qui sont un mélange d'un produit de viande prêt à manger et d'un aliment autre qu'un produit de viande, dans les cas suivants :
  - (i)** si le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,
  - (ii)** si le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange provient d'une carcasse de bétail ou d'une carcasse de volaille qui a été classifiée au Canada, elle l'a été par un classificateur conformément au présent règlement,
  - (iii)** si le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,
  - (iv)** si le mélange est importé, les conditions ci-après sont réunies :

**(A)** l'État étranger où il est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, selon le cas,

**(B)** the foreign state from which the mixture is imported has, at the time of the import, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7,

**(C)** the establishment where the food animal from which the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture is derived was slaughtered, and any establishment where that meat product was manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled, have, at the time that the activity is conducted and at the time of the import, a system for manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling, as the case may be, that is recognized under Part 7, and

**(D)** the holder of the licence to import provides an inspector with an official document issued by the foreign state, in a form approved by the President, that states that the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture meets the requirements that are set out in the Act and these Regulations; and

**(b)** broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract if

**(i)** the meat product from which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is derived was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled in Canada by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations,

**(ii)** the meat product from which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is derived is a livestock carcass or a poultry carcass that has been graded in Canada by a grader in accordance with these Regulations,

**(iii)** the meat product from which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is derived has been imported by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations, or

**(iv)** the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is imported and

**(A)** the foreign state in which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet,

dispose, au moment où l'activité en cause est exercée, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7,

**(B)** l'État étranger d'où il est importé dispose, au moment de l'importation, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7,

**(C)** l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange et tout établissement où ce produit de viande a été fabriqué, transformé, traité, conservé, manipulé, examiné, classifié, codé, entreposé, emballé ou étiqueté disposent, au moment où l'activité en cause est exercée et au moment de l'importation, d'un système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage, selon le cas, reconnu sous le régime de la partie 7,

**(D)** le titulaire de la licence d'importation fournit à l'inspecteur un document officiel délivré par l'État étranger, en la forme approuvée par le président, selon lequel le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement;

**b)** le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme et l'extrait dans les cas suivants :

**(i)** si le produit de viande dont le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait provient a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

**(ii)** si le produit de viande dont le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait provient est une carcasse de bétail ou une carcasse de volaille qui a été classifiée au Canada, elle l'a été par un classificateur, conformément au présent règlement,

**(iii)** si le produit de viande dont le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou

shortening, flavour or extract is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, has, at the time the activity is conducted, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7,

**(B)** the foreign state from which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is imported has, at the time of the import, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7,

**(C)** the establishment where the food animal from which the meat product from which the broth, lard, leaf lard, tallow or other rendered fat, suet, shortening, flavour or extract is derived was slaughtered, and any establishment where the meat product was manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled, have, at the time that the activity is conducted and at the time of the import, a system for manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling, as the case may be, that is recognized under Part 7, and

**(D)** the holder of the licence to import keeps a document that substantiates that the conditions set out in clauses (A) to (C) are met.

l'extrait provient a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

**(iv)** si le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait est importé, les conditions ci-après sont réunies :

**(A)** l'État étranger où le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, selon le cas, dispose, au moment où l'activité en cause est exercée, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7,

**(B)** l'État étranger d'où le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait est importé dispose, au moment de l'importation, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7,

**(C)** l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande dont le bouillon, le saindoux, le saindoux de panne, la graisse fondue ou un autre gras fondu, le suif, le shortening, l'arôme ou l'extrait provient et tout établissement où le produit de viande a été fabriqué, transformé, traité, conservé, manipulé, examiné, classifié, codé, entreposé, emballé ou étiqueté disposent, au moment où l'activité en cause est exercée et au moment de l'importation, d'un système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage, selon le cas, reconnu sous le régime de la partie 7,

**(D)** le titulaire de la licence d'importation conserve un document prouvant que les conditions prévues aux divisions (A) à (C) sont réunies.

## PART 3

# Licences

### DIVISION 1

## General

#### Paragraph 20(1)(a) of Act — import

**26 (1)** For the purpose of issuing a licence to import under paragraph 20(1)(a) of the Act, any food is a prescribed food commodity.

#### Paragraph 20(1)(a) of Act — export

**(2)** For the purpose of issuing a licence to export under paragraph 20(1)(a) of the Act, any of the following is a prescribed food commodity:

- (a)** any food;
- (b)** any food commodity referred to in paragraph 17(2)(b); and
- (c)** any food commodity referred to in subsection 17(3).

#### Paragraph 20(1)(b) of Act — import

**27 (1)** For the purpose of issuing a licence under paragraph 20(1)(b) of the Act, any food is a prescribed food commodity that has been imported, and the storing and handling of a food in its imported condition for the purpose of the exercise of an inspector's powers under the Act are prescribed activities in respect of that prescribed food commodity.

#### Paragraph 20(1)(b) of Act — interprovincial trade

**(2)** For the purpose of issuing a licence under paragraph 20(1)(b) of the Act, any food and any food animal are the prescribed food commodities that are to be sent or conveyed from one province to another, and the following activities are prescribed activities in respect of those prescribed food commodities:

- (a)** in the case of a food, manufacturing, processing, treating, preserving, grading, storing, packaging and labelling; and
- (b)** in the case of a food animal, slaughtering.

#### Paragraph 20(1)(b) of Act — export

**(3)** For the purpose of issuing a licence under paragraph 20(1)(b) of the Act, any food, any food animal, any food

## PARTIE 3

# Licences

### SECTION 1

## Dispositions générales

#### Alinéa 20(1)a) de la Loi — importation

**26 (1)** Pour les fins de la délivrance d'une licence d'importation en vertu de l'alinéa 20(1)a) de la Loi, le produit alimentaire est tout aliment.

#### Alinéa 20(1)a) de la Loi — exportation

**(2)** Pour les fins de la délivrance d'une licence d'exportation en vertu de l'alinéa 20(1)a) de la Loi, les produits alimentaires sont :

- a)** les aliments;
- b)** les produits alimentaires visés à l'alinéa 17(2)b);
- c)** les produits alimentaires visés au paragraphe 17(3).

#### Alinéa 20(1)b) de la Loi — importation

**27 (1)** Pour les fins de la délivrance d'une licence en vertu de l'alinéa 20(1)b) de la Loi, le produit alimentaire qui a été importé est tout aliment et les activités à exercer à l'égard de ce produit alimentaire sont l'entreposage et la manipulation dans son état d'importation pour permettre à l'inspecteur d'exercer les pouvoirs qui lui sont conférés sous le régime de la Loi.

#### Alinéa 20(1)b) de la Loi — commerce interprovincial

**(2)** Pour les fins de la délivrance d'une licence en vertu de l'alinéa 20(1)b) de la Loi, les produits alimentaires qui sont destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, sont les aliments et les animaux pour alimentation humaine et les activités à exercer à l'égard de ces produits alimentaires sont :

- a)** s'agissant des aliments, la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage;
- b)** s'agissant des animaux pour alimentation humaine, l'abattage.

#### Alinéa 20(1)b) de la Loi — exportation

**(3)** Pour les fins de la délivrance d'une licence en vertu de l'alinéa 20(1)b) de la Loi, les produits alimentaires qui

commodity referred to in paragraph 17(2)(b) and any food commodity referred to in subsection 17(3) are prescribed food commodities that are to be exported, and the following activities are prescribed activities in respect of those prescribed food commodities:

- (a) in the case of a food, a food commodity referred to in paragraph 17(2)(b) and a food commodity referred to in subsection 17(3), manufacturing, processing, treating, preserving, grading, storing, packaging and labelling; and
- (b) in the case of a food animal, slaughtering.

#### Application for issuance, renewal or amendment

**28 (1)** An application for the issuance, renewal or amendment of a licence must be made to the Minister in a form approved by the President.

#### Application — food animals and meat products

**(2)** An application for the issuance, renewal or amendment of a licence to slaughter a food animal, to manufacture, process, treat, preserve, grade, package or label a meat product or to store and handle an edible meat product in its imported condition must include at least one proposed work shift for each establishment where the activity is conducted.

#### Work shift

**(3)** A work shift must be

- (a) in the case of slaughtering, a work shift during which no inspection station referred to in subsection 41(1) is operated for more than 7.5 hours in one day and 37.5 hours in one work week, excluding meal times; and
- (b) in the case of manufacturing, processing, treating, preserving, grading, packaging or labelling a meat product or storing and handling an edible meat product in its imported condition, a work shift during which those activities are conducted
  - (i) for not more than 7.5 hours in one day and 37.5 hours in one work week, excluding meal times, or
  - (ii) between 6:00 a.m. and 6:00 p.m.

sont destinés à être exportés sont les aliments, les animaux pour alimentation humaine, les produits alimentaires visés à l'alinéa 17(2)b) et au paragraphe 17(3), et les activités à exercer à l'égard de ces produits alimentaires sont :

- a) s'agissant des aliments et des produits alimentaires visés à l'alinéa 17(2)b) et au paragraphe 17(3), la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage;
- b) s'agissant des animaux pour alimentation humaine, l'abattage.

#### Demandes de délivrance, de renouvellement ou de modification

**28 (1)** Toute demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d'une licence doit être présentée au ministre en la forme approuvée par le président.

#### Demandes — animaux pour alimentation humaine et produits de viande

**(2)** Toute demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d'une licence d'abattage d'animaux pour alimentation humaine, d'une licence de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'emballage ou d'étiquetage de produits de viande ou d'une licence d'entreposage et de manipulation de produits de viande comestibles dans leur état d'importation doit contenir au moins une période de travail envisagée pour chaque établissement où l'activité en cause est exercée.

#### Période de travail

**(3)** La période de travail correspond :

- a) s'agissant de l'abattage, à une période pendant laquelle aucun poste d'inspection visé au paragraphe 41(1) n'est exploité plus de 7,5 heures par jour et de 37,5 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas;
- b) s'agissant de la fabrication, de la transformation, du traitement, de la conservation, de la classification, de l'emballage ou de l'étiquetage d'un produit de viande ou de l'entreposage et de la manipulation d'un produit de viande comestible dans son état d'importation, à une période pendant laquelle ces activités sont exercées :
  - (i) soit pendant au plus 7,5 heures par jour et 37,5 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas,
  - (ii) soit entre 6 h et 18 h.



### Conditions — issuance, renewal or amendment

**29 (1)** The Minister may issue, renew or amend a licence if

**(a)** in the case of an application for the issuance of a licence, the applicant is not in default of payment of any fee related to the Act that is fixed under the *Canadian Food Inspection Agency Act*;

**(b)** the applicant, whether or not they are a licence holder conducting the activity in respect of which the application for the issuance, renewal or amendment of the licence is made,

**(i)** in the case of a licence in respect of a food, meets the applicable requirements of Part 4, and

**(ii)** in the case of a licence in respect of a food commodity referred to in paragraph 17(2)(b) or subsection 17(3), meets the applicable requirements of Part 4 — other than Division 3 — as if the food commodity were a food;

**(c)** in the case of an application for the issuance, renewal or amendment of a licence to import, the applicant carries on business related to the food in respect of which the application is made from a fixed place of business that is in

**(i)** Canada, or

**(ii)** a foreign state that has an inspection system described in subparagraph 12(1)(a)(i) or a food safety system described in subparagraph 12(1)(a)(ii);

**(d)** in the case of an application for the issuance, renewal or amendment of a licence to slaughter a food animal, to manufacture, process, treat, preserve, grade, package or label a meat product or to store and handle an edible meat product in its imported condition, a work shift has been approved by the President for each establishment where the activity is conducted;

**(e)** the information submitted in the application is complete, truthful and not misleading; and

**(f)** the Minister is of the opinion, on the basis of the information that was made available to him or her, that the conduct of the activity in respect of which the application for the issuance, renewal or amendment of the licence is made does not present a risk of injury to human health.

### Conditions — délivrance, renouvellement ou modification

**29 (1)** Le ministre peut délivrer, renouveler ou modifier une licence si, à la fois :

**a)** dans le cas d'une demande de délivrance de licence, le demandeur n'est pas en défaut de paiement d'un prix relatif à la Loi qui est fixé en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*;

**b)** le demandeur, qu'il soit ou non un titulaire de licence exerçant l'activité à l'égard de laquelle la demande de délivrance, de renouvellement ou de modification est présentée se conforme :

**(i)** s'agissant d'une licence visant un aliment, aux exigences applicables de la partie 4,

**(ii)** s'agissant d'une licence visant le produit alimentaire visé à l'alinéa 17(2)b) et celui visé au paragraphe 17(3), aux exigences applicables de la partie 4, autres que celles de la section 3, comme si le produit alimentaire était un aliment;

**c)** dans le cas d'une demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d'une licence d'importation, le demandeur exerce des activités commerciales liées à l'aliment à l'égard duquel la demande est présentée dans un lieu fixe d'affaires situé :

**(i)** soit au Canada,

**(ii)** soit dans un État étranger disposant d'un système d'inspection visé au sous-alinéa 12(1)a)(i) ou d'un système de salubrité des aliments visé au sous-alinéa 12(1)a)(ii);

**d)** dans le cas d'une demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d'une licence d'abattage d'animaux pour alimentation humaine, d'une licence de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'emballage ou d'étiquetage de produits de viande ou d'une licence d'entreposage et de manipulation de produits de viande comestibles dans leur état d'importation, une période de travail a été approuvée par le président pour chaque établissement où l'activité en cause est exercée;

**e)** les renseignements fournis dans la demande sont complets, véridiques et non trompeurs;

**f)** le ministre est d'avis, selon les renseignements dont il dispose, que l'exercice de l'activité à l'égard de laquelle la demande de délivrance, de renouvellement

ou de modification est présentée ne présente pas un risque de préjudice à la santé humaine.

### Renewal of suspended licence

(2) Despite paragraph (1)(b), the Minister may renew a suspended licence if the requirements of subsection (1), other than any requirements whose contravention forms the grounds of the suspension, are met. However, the suspension of the licence remains in effect.

### Refusal – issuance, renewal or amendment

30 The Minister may refuse to issue, renew or amend a licence if

(a) in the five years before the day on which the application is made, the applicant or any of their directors or officers

(i) have had a licence suspended or cancelled, or

(ii) have been convicted of an offence under the Act or the *Food and Drugs Act*; or

(b) in the case of an application for the renewal or amendment of a licence, the applicant is in default of payment of any fee related to the licence that is fixed under the *Canadian Food Inspection Agency Act*.

### Establishment

31 (1) A licence holder must conduct the activities that are identified in their licence, other than importing and exporting, in the establishment that is identified in the licence for the activities.

### Work shift

(2) Subject to subsection (3) and unless otherwise authorized by an inspector, the activities that are conducted in respect of a food animal or meat product must be conducted during a work shift approved by the President and during which inspection services are provided in accordance with Division 2.

### Exception – ante-mortem examination

(3) In the case of the slaughtering of a food animal, the ante-mortem examination may be conducted outside a work shift.

### Amendment of licence – inability to conduct activity

32 (1) If a licence holder is unable to conduct an activity that is identified in their licence in one of the

### Renouvellement d'une licence suspendue

(2) Malgré l'alinéa (1)b), le ministre peut renouveler une licence suspendue si les exigences du paragraphe (1), autres que les exigences non respectées ayant donné lieu à la suspension, sont respectées, mais la suspension demeure en vigueur.

### Refus – délivrance, renouvellement ou modification

30 Le ministre peut refuser de délivrer, de renouveler ou de modifier une licence dans les cas suivants :

a) au cours des cinq années précédant la date de présentation de la demande, le demandeur ou l'un de ses dirigeants ou administrateurs, le cas échéant, a été :

(i) soit titulaire d'une licence qui a été suspendue ou révoquée,

(ii) soit condamné pour une infraction à la Loi ou à la *Loi sur les aliments et drogues*;

b) dans le cas d'une demande de renouvellement ou de modification, le demandeur est en défaut de paiement d'un prix relatif à cette licence qui est fixé en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

### Établissement

31 (1) Le titulaire de licence est tenu d'exercer les activités visées par sa licence, autres que l'importation et l'exportation, dans l'établissement visé par cette licence pour ces activités.

### Période de travail

(2) Sous réserve du paragraphe (3) et sauf autorisation contraire de l'inspecteur, les activités qui sont exercées à l'égard d'un animal pour alimentation humaine ou d'un produit de viande doivent être exercées pendant une période de travail qui a été approuvée par le président et pendant laquelle des services d'inspection sont fournis conformément à la section 2.

### Exception – examen ante mortem

(3) Dans le cas de l'abattage d'un animal pour alimentation humaine, l'examen *ante mortem* peut être effectué en dehors d'une période de travail.

### Modification d'une licence – incapacité d'exercer une activité

32 (1) Lorsque le titulaire de licence est incapable d'exercer une activité visée par sa licence dans l'un des

establishments that are identified in the licence, the Minister may amend the licence to remove the authorization to conduct that activity in that establishment.

#### Written notice

**(2)** The Minister must notify the licence holder in writing of the amendment and the date on which it takes effect.

#### Expiry

**33 (1)** A licence expires two years after the date of issuance or renewal that is specified in it, unless the licence is cancelled before that date.

#### Expiry — amendment

**(2)** If the Minister amends a licence, its expiry date remains unchanged.

#### Invalidity

**34** A licence becomes invalid if the licence holder surrenders the licence to the Minister and it is not subject to a cancellation procedure.

#### Grounds for suspension

**35** The Minister may suspend a licence if

- (a)** the licence holder does not comply with any provision of the Act, other than section 15, or with any provision of these Regulations, the *Food and Drugs Act* or the *Food and Drug Regulations*;
- (b)** the licence holder is in default of payment of any fee related to the licence that is fixed under the *Canadian Food Inspection Agency Act*; or
- (c)** the Minister is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct an activity that is identified in the licence.

#### Suspension

**36 (1)** The Minister must not suspend a licence unless the licence holder

- (a)** was provided with a written report that sets out the grounds for the suspension and the period within which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and
- (b)** failed to take corrective action within that period.

établissements visés par cette licence, le ministre peut modifier la licence pour retirer l'autorisation d'exercer cette activité dans cet établissement.

#### Avis écrit

**(2)** Le ministre avise par écrit le titulaire de toute modification apportée à sa licence et de la date de sa prise d'effet.

#### Expiration

**33 (1)** La licence expire deux ans après la date de délivrance ou de renouvellement qui y figure, sauf si elle est révoquée avant cette date.

#### Expiration — modification

**(2)** Lorsque le ministre modifie une licence, la date d'expiration de celle-ci ne change pas.

#### Non-validité

**34** La licence n'est plus valide lorsque son titulaire la remet au ministre et qu'elle ne fait pas l'objet d'une procédure de révocation.

#### Motifs de suspension

**35** Le ministre peut suspendre une licence dans les cas suivants :

- a)** le titulaire de licence ne se conforme pas à une disposition de la Loi, autre que l'article 15, ou à une disposition du présent règlement, de la *Loi sur les aliments et drogues* ou du *Règlement sur les aliments et drogues*;
- b)** il est en défaut de paiement d'un prix relatif à cette licence qui est fixé en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*;
- c)** le ministre est d'avis que, si le titulaire continue d'exercer une activité visée par la licence, il pourrait en résulter un risque de préjudice à la santé humaine.

#### Suspension

**36 (1)** Le ministre ne peut suspendre une licence que si, à la fois :

- a)** un rapport écrit précisant les motifs de suspension et le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension a été fourni au titulaire de licence;
- b)** le titulaire a omis de prendre des mesures correctives dans le délai imparti.

### Written notice

**(2)** The Minister must notify the licence holder in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

### Risk of injury to human health

**37 (1)** Despite section 36, if the Minister is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct an activity that is identified in the licence, the Minister may suspend the licence immediately after the licence holder is provided with a written report that sets out the grounds for the suspension.

### Written notice

**(2)** The Minister must notify the licence holder in writing that their licence is suspended and that the suspension takes effect immediately.

### Duration of suspension

**38** The suspension of a licence must be lifted if the Minister determines that corrective action has been taken.

### Grounds for cancellation

**39** The Minister may cancel a licence if

**(a)** the licence holder fails to take corrective action within 90 days after the day on which the licence was suspended, unless a longer period is granted by the Minister at the written request of the licence holder;

**(b)** the licence holder continues to conduct an activity that is identified in their licence while the licence is suspended;

**(c)** the licence holder or any of their directors or officers has been convicted of an offence under the Act or the *Food and Drugs Act*;

**(d)** the licence holder does not comply with any provision of the Act, other than section 15, or with any provision of these Regulations, the *Food and Drugs Act* or the *Food and Drug Regulations* and, since its issuance or renewal, the licence

**(i)** has already been suspended for non-compliance with that provision, or

**(ii)** has already been suspended twice; or

**(e)** the licence holder was not in compliance with section 15 of the Act in respect of their application for the issuance, renewal or amendment of the licence or at any time during the period of validity of the licence.

### Avis écrit

**(2)** Le ministre avise par écrit le titulaire de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

### Risque de préjudice à la santé humaine

**37 (1)** Malgré l'article 36, s'il est d'avis que la poursuite par le titulaire de licence d'une activité visée par la licence pourrait résulter en un risque de préjudice à la santé humaine, le ministre peut suspendre la licence immédiatement après qu'un rapport écrit précisant les motifs de suspension a été fourni au titulaire.

### Avis écrit

**(2)** Le ministre avise par écrit le titulaire de la suspension et de sa prise d'effet immédiate.

### Durée de la suspension

**38** La suspension d'une licence est levée lorsque le ministre établit que des mesures correctives ont été prises.

### Motifs de révocation

**39** Le ministre peut révoquer une licence dans les cas suivants :

**a)** le titulaire de licence omet de prendre des mesures correctives dans les quatre-vingt-dix jours suivant la date de la suspension, à moins qu'à sa demande écrite, le ministre ne lui accorde un délai plus long;

**b)** il continue d'exercer une activité visée par la licence alors que celle-ci est suspendue;

**c)** il a été condamné pour une infraction à la Loi ou à la *Loi sur les aliments et drogues* ou l'un de ses dirigeants ou administrateurs a été condamné pour une telle infraction;

**d)** il ne se conforme pas à une disposition de la Loi, autre que l'article 15, ou à une disposition du présent règlement, de la *Loi sur les aliments et drogues* ou du *Règlement sur les aliments et drogues* et, depuis sa délivrance ou son renouvellement, la licence a :

**(i)** soit déjà fait l'objet d'une suspension pour non-conformité à la même disposition,

**(ii)** soit déjà fait l'objet d'une suspension à deux reprises;

**e)** il ne s'est pas conformé à l'article 15 de la Loi dans le cadre de sa demande de délivrance, de renouvellement ou de modification de licence ou à tout moment pendant la période de validité de la licence.

### Cancellation

**40 (1)** The Minister must not cancel a licence unless the licence holder was notified of the grounds for cancellation and was provided with an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

### Written notice

**(2)** The Minister must notify the licence holder in writing of the cancellation and the date on which it takes effect.

## DIVISION 2

### Inspection Services — Food Animals and Meat Products

#### Inspection stations — slaughtering

**41 (1)** The Minister must determine the number of inspection stations that are required annually during each work shift that has been approved by the President, for each establishment where food animals are slaughtered by a licence holder, taking into account the following factors:

- (a)** the animal species that are slaughtered;
- (b)** the method of carcass examination or inspection that is used;
- (c)** the speed of the slaughter line; and
- (d)** the volume of production.

#### Fixed or unfixed locations

**(2)** The Minister must determine whether inspection services at an inspection station are to be provided at a fixed or unfixed location in the establishment and, in the case of a fixed location, must specify the location in the establishment.

#### Additional inspection stations

**(3)** The Minister may authorize one or more additional inspection stations for a work shift, on an annual or hourly basis, taking into account the factors set out in subsection (1), if the licence holder submits a written request to the President and an inspector is available.

#### Minimum hours of inspection — meat products

**42** The Minister must determine the minimum number of hours of inspection that are required per year during

### Révocation

**40 (1)** Le ministre ne peut révoquer la licence à moins que le titulaire de licence n'ait été avisé des motifs de révocation et qu'il n'ait eu la possibilité de se faire entendre à l'égard de la révocation.

### Avis écrit

**(2)** Le ministre avise par écrit le titulaire de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

## SECTION 2

### Services d'inspection — animaux pour alimentation humaine et produits de viande

#### Postes d'inspection — abattage

**41 (1)** Le ministre fixe le nombre de postes d'inspection requis sur une base annuelle pendant chaque période de travail qui a été approuvée par le président, pour chaque établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus par un titulaire de licence, en tenant compte des facteurs suivants :

- a)** les espèces animales abattues;
- b)** la méthode employée pour inspecter ou examiner les carcasses;
- c)** la vitesse de la chaîne d'abattage;
- d)** le volume de la production.

#### Endroit fixe ou non

**(2)** Le ministre établit si les services d'inspection à un poste d'inspection sont fournis à un endroit fixe ou non dans l'établissement et, dans le cas d'un endroit fixe, précise l'endroit du poste dans l'établissement.

#### Postes d'inspection supplémentaires

**(3)** Si le titulaire de licence lui en fait la demande par écrit et qu'un inspecteur est disponible, le ministre peut, en tenant compte des facteurs prévus au paragraphe (1), autoriser un ou plusieurs postes d'inspection supplémentaires pendant une période de travail sur une base annuelle ou horaire.

#### Nombre minimal d'heures d'inspection — produits de viande

**42** Le ministre fixe le nombre minimal d'heures d'inspection requis par année pendant chaque période de

each work shift that has been approved by the President, for each establishment where a meat product is manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled, or where an edible meat product is stored and handled in its imported condition, by a licence holder, taking into account the following factors:

- (a) the nature and complexity of the activities that are conducted by the licence holder in the establishment;
- (b) the size of the establishment, the layout of equipment and the type of equipment and technology that are used;
- (c) the range of meat products and the volume of production;
- (d) work scheduling practices; and
- (e) the inspection records in respect of the establishment and the activities that are conducted by the licence holder in the establishment and, if available, any inspection records in respect of comparable establishments where the same activities are conducted.

#### Inspection services outside work shifts

**43** Inspection services may be provided during a period other than a work shift if a licence holder submits a written request to the Minister and an inspector is available.

#### Notice

**44 (1)** A licence holder must notify the Minister in writing of any change that affects any of the factors set out in subsection 41(1) or section 42 or if an additional inspection station that is authorized under subsection 41(3) on an annual basis is no longer required.

#### Adjustment

**(2)** If the Minister becomes aware of a change referred to in subsection (1), the Minister must reconsider and, as appropriate, adjust the number of inspection stations or minimum number of hours of inspection that are required.

travail qui a été approuvée par le président, pour chaque établissement où des produits de viande sont fabriqués, transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés, ou encore où des produits de viande comestibles sont entreposés et manipulés dans leur état d'importation, par un titulaire de licence, en tenant compte des facteurs suivants :

- a) la nature et la complexité des activités exercées par le titulaire de licence dans l'établissement;
- b) les dimensions de l'établissement, la disposition du matériel ainsi que le type de matériel et de technologie utilisés;
- c) l'éventail de produits de viande et le volume de la production;
- d) les pratiques en vigueur en matière d'horaires de travail;
- e) les registres d'inspection visant l'établissement et les activités qui y sont exercées par le titulaire de licence ainsi que, s'ils sont disponibles, de tels registres visant des établissements comparables où les mêmes activités sont exercées.

#### Services d'inspection en dehors de la période de travail

**43** Des services d'inspection peuvent être fournis en dehors de toute période de travail si le titulaire de licence en fait la demande par écrit au ministre et si un inspecteur est disponible.

#### Avis

**44 (1)** Le titulaire de licence est tenu d'aviser par écrit le ministre de tout changement qui a une incidence sur l'un des facteurs visés au paragraphe 41(1) ou à l'article 42 ou si un poste d'inspection supplémentaire autorisé sur une base annuelle en vertu du paragraphe 41(3) n'est plus nécessaire.

#### Rajustement

**(2)** Lorsqu'il sait qu'un changement visé au paragraphe (1) a été apporté, le ministre évalue de nouveau le nombre de postes d'inspection requis ou le nombre minimal d'heures d'inspection requis et le rajuste, s'il y a lieu.

## PART 4

# Preventive Controls

## DIVISION 1

### Interpretation and Application

#### Definitions

**45** The following definitions apply in this Part.

**acceptable level** means a level of a biological, chemical or physical hazard that does not present a risk of contamination of the food. (*niveau acceptable*)

**agronomic input** means an input that is used in growing fresh fruits or vegetables, and includes agricultural chemicals, biological controls, pollinators, commercial fertilizers, compost, compost tea, green manure, manure, mulch, row covers, soil amendments and pulp sludge. (*intrant agronomique*)

**control measure** means a measure that can be applied to prevent or eliminate any biological, chemical or physical hazard that presents a risk of contamination of a food or to reduce the hazard to an acceptable level. (*mesure de contrôle*)

**critical control point** means a step at which the application of a control measure is essential to prevent or eliminate any biological, chemical or physical hazard that presents a risk of contamination of a food or to reduce the hazard to an acceptable level. (*point de contrôle critique*)

**low-acid food** means a food of which any component has a pH that is greater than 4.6 and a water activity, as determined by the ratio of the water vapour pressure of the component to the vapour pressure of pure water at the same temperature and pressure, that is greater than 0.85. (*aliment peu acide*)

**operator** means

- (a) the holder of a licence to manufacture, process, treat, preserve, grade, store, package or label a food, to store and handle an edible meat product in its imported condition or to slaughter a food animal;
- (b) any person who grows or harvests fresh fruits or vegetables; and
- (c) any person who handles fish in a conveyance. (*exploitant*)

## PARTIE 4

# Contrôles préventifs

## SECTION 1

### Définitions et champ d'application

#### Définitions

**45** Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

**aliment peu acide** Aliment dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau, déterminée par le rapport entre la pression de vapeur d'eau du constituant et la pression de vapeur de l'eau pure à la même température et à la même pression, supérieure à 0,85. (*low-acid food*)

**exploitant** S'entend des personnes suivantes :

- a) le titulaire d'une licence de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage d'un aliment, d'entreposage et de manipulation d'un produit de viande comestible dans son état d'importation ou d'abattage d'un animal pour alimentation humaine;
- b) toute personne qui cultive ou récolte des fruits ou légumes frais;
- c) toute personne qui manipule du poisson dans un véhicule. (*operator*)

**intrant agronomique** Tout intrant utilisé dans la culture des fruits ou légumes frais, notamment les produits chimiques agricoles, les agents de lutte biologique, les pollinisateurs, les engrais commerciaux, le compost, le thé de compost, les engrais verts, le fumier, le paillis, les chenilles, les produits d'amendement du sol et la boue de pâte. (*agronomic input*)

**mesure de contrôle** Toute mesure pouvant être prise pour prévenir ou éliminer un danger biologique, chimique ou physique présentant un risque de contamination des aliments ou pour le réduire à un niveau acceptable. (*control measure*)

**niveau acceptable** Niveau d'un danger biologique, chimique ou physique ne présentant pas un risque de contamination des aliments. (*acceptable level*)

**point de contrôle critique** Étape à laquelle la prise d'une mesure de contrôle est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger biologique, chimique ou physique

**scheduled process** means a process in which a treatment is applied to a food to render the food commercially sterile, taking into account the critical physical and chemical factors that affect the treatment's effectiveness. (*traitement programmé*)

#### Application

**46 (1)** Unless otherwise specified, the requirements of this Part apply in respect of

- (a) any foods that are to be exported or sent or conveyed from one province to another;
- (b) any edible meat products that are imported, during their storing and handling in their imported condition, for the purpose of the exercise of an inspector's powers under the Act; and
- (c) any food animals from which meat products that are to be exported or sent or conveyed from one province to another may be derived.

#### Exception

**(2)** Despite subsection (1), in the case of the holder of a licence to import, section 86 applies in respect of any food that is imported.

#### Application – establishment

**(3)** The requirements of this Part that refer to an establishment apply in respect of

- (a) in the case of the holder of a licence referred to in paragraph (a) of the definition *operator* in section 45, an establishment that is identified in their licence;
- (b) in the case of any person referred to in paragraph (b) of the definition *operator* in section 45, an establishment where that person grows or harvests fresh fruits or vegetables; and
- (c) in the case of any person referred to in paragraph (c) of the definition *operator* in section 45, the conveyance where that person handles fish.

#### Establishment – slaughtering game animals

**(4)** For the purposes of section 50, subsection 56(2) and sections 66, 67 and 71, in the case of an establishment that is identified in a licence to slaughter a game animal,

présentant un risque de contamination des aliments ou pour le réduire à un niveau acceptable. (*critical control point*)

**traitement programmé** Traitement appliqué à un aliment pour que celui-ci atteigne la stérilité commerciale, compte tenu des facteurs physiques et chimiques critiques affectant l'efficacité du traitement. (*scheduled process*)

#### Champ d'application

**46 (1)** Sauf disposition contraire, les exigences de la présente partie s'appliquent à l'égard de ce qui suit :

- a) les aliments destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés;
- b) les produits de viande comestibles importés, pendant leur entreposage et leur manipulation dans leur état d'importation pour permettre à l'inspecteur d'exercer les pouvoirs qui lui sont conférés sous le régime de la Loi;
- c) les animaux pour alimentation humaine dont des produits de viande destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés peuvent provenir.

#### Exception

**(2)** Malgré le paragraphe (1), l'article 86 s'applique, dans le cas d'un titulaire d'une licence d'importation, à l'égard de tout aliment importé.

#### Champ d'application – établissements

**(3)** Les exigences de la présente partie visant les établissements s'appliquent à l'égard de ce qui suit :

- a) dans le cas d'un titulaire de licence visé à l'alinéa a) de la définition de *exploitant* à l'article 45, l'établissement visé par sa licence;
- b) dans le cas de la personne visée à l'alinéa b) de cette définition, l'établissement où elle cultive ou récolte des fruits ou légumes frais;
- c) dans le cas de la personne visée à l'alinéa c) de cette définition, le véhicule dans lequel elle manipule du poisson.

#### Établissement – abattage du gibier

**(4)** Pour l'application de l'article 50, du paragraphe 56(2) et des articles 66, 67 et 71, dans le cas d'un établissement visé par une licence d'abattage de gibier, l'installation se



the facility in the establishment is deemed to be the establishment.

#### Exception — game animals

(5) Section 55, subsection 56(1) and sections 58 and 69 do not apply in respect of an establishment where game animals are slaughtered.

### DIVISION 2

## Biological, Chemical and Physical Hazards

#### Identification and analysis of hazards

**47 (1)** An operator must identify and analyze the biological, chemical and physical hazards that present a risk of contamination of a food.

#### Prevention, elimination and reduction of hazards

(2) The operator must prevent, eliminate or reduce to an acceptable level the hazards referred to in subsection (1) by using control measures that are shown by evidence to be effective, including any treatment or process and including, in the case of a meat product, the control measures that are set out in the document entitled *Preventive Control Requirements for Biological Hazards in Meat Products*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

#### Imported food

(3) The holder of a licence to import must comply with subsections (1) and (2) in respect of a food that is imported.

### DIVISION 3

## Treatments and Processes

#### Application of scheduled process to low-acid food

**48 (1)** If a low-acid food is in a hermetically sealed package, an operator must apply the scheduled process referred to in subparagraph (3)(a)(i) and, if batch thermal treatment is applied, must use a temperature-sensitive indicator that visually indicates that the package has been thermally treated.

#### Exception — refrigerated or frozen food

(2) Subsection (1) does not apply if the low-acid food is kept refrigerated or frozen and the expressions “Keep

trouvant dans cet établissement est réputée être l'établissement.

#### Exception — gibier

(5) L'article 55, le paragraphe 56(1) et les articles 58 et 69 ne s'appliquent pas à l'égard d'un établissement où du gibier est abattu.

### SECTION 2

## Dangers biologiques, chimiques et physiques

#### Détermination et analyse des dangers

**47 (1)** L'exploitant est tenu de déterminer et d'analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination des aliments.

#### Prévention, élimination et réduction des dangers

(2) L'exploitant est tenu de prévenir ou d'éliminer tout danger visé au paragraphe (1) ou de le réduire à un niveau acceptable au moyen de mesures de contrôle dont l'efficacité a été démontrée, notamment des mesures pour soumettre l'aliment à tout traitement ou procédé, y compris, dans le cas d'un produit de viande, des mesures de contrôle prévues dans le document intitulé *Exigences de contrôles préventifs pour les dangers biologiques dans les produits de viande*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

#### Aliments importés

(3) Le titulaire d'une licence d'importation est tenu de se conformer aux paragraphes (1) et (2) à l'égard d'un aliment importé.

### SECTION 3

## Traitements et procédés

#### Application du traitement programmé à un aliment peu acide

**48 (1)** Si un aliment peu acide est dans un emballage hermétiquement scellé, l'exploitant est tenu d'appliquer le traitement programmé visé au sous-alinéa (3)a)(i) et, s'il applique un traitement thermique en lot, d'utiliser un indicateur sensible à la chaleur qui montre visuellement que l'emballage a subi un traitement thermique.

#### Exception — aliments réfrigérés ou congelés

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'aliment peu acide qui est gardé réfrigéré ou gardé congelé et dont les

Refrigerated” and “garder réfrigéré”, or “Keep Frozen” and “garder congelé”, as the case may be, are shown on the principal display panel.

### Documents

**(3)** The operator must prepare documents that set out

- (a)** in respect of each low-acid food,
  - (i)** a description of the scheduled process that will be applied to it, together with the name of the person who is responsible for developing the process, and
  - (ii)** the formulation of the food; and
- (b)** in respect of each application of the scheduled process to a low-acid food,
  - (i)** the name of the food and its production volume,
  - (ii)** the equipment that is used for the treatment,
  - (iii)** any parameters of the treatment, such as start and end times, temperatures of the treatment and the pressure used in the treatment,
  - (iv)** a description of any maintenance of, and of any modifications to, the equipment that is used for the treatment,
  - (v)** any deviations from the scheduled process and any corrective action taken,
  - (vi)** the incubation results, and
  - (vii)** a description of any treatment of the cooling water.

### Retention period of documents

**(4)** The documents that set out the information referred to in paragraph (3)(a) must be kept for three years after the day of the most recent application of the scheduled process to the low-acid food, and the documents that set out the information referred to in paragraph (3)(b) must be kept for three years after the day of the application of the scheduled process.

mentions « garder réfrigéré » et « Keep Refrigerated » ou « garder congelé » et « Keep Frozen », selon le cas, figurent sur l’espace principal.

### Documents

**(3)** L’exploitant est tenu d’établir des documents qui contiennent les renseignements suivants :

- a)** pour chaque aliment peu acide :
  - (i)** la description du traitement programmé qui lui sera appliqué, ainsi que le nom de la personne responsable de l’élaboration de ce traitement,
  - (ii)** sa formulation;
- b)** pour chaque application du traitement programmé à un aliment peu acide :
  - (i)** le nom de l’aliment et son volume de production,
  - (ii)** le matériel utilisé pour le traitement,
  - (iii)** les paramètres du traitement, tels que son heure de début et de fin, sa température ou la pression utilisée lors de celui-ci,
  - (iv)** une description de tout entretien effectué sur le matériel utilisé pour le traitement ainsi que de toutes les modifications apportées à ce matériel,
  - (v)** tout écart par rapport au traitement programmé et toute mesure corrective qui est prise,
  - (vi)** les résultats de l’incubation,
  - (vii)** la description de tout traitement appliqué à l’eau de refroidissement.

### Période de conservation des documents

**(4)** Les documents qui contiennent les renseignements visés à l’alinéa (3)a) doivent être conservés pendant trois ans après la date de la plus récente application du traitement programmé à l’aliment peu acide et ceux qui contiennent les renseignements visés à l’alinéa (3)b) doivent être conservés pendant trois ans après la date de l’application du traitement programmé.

## DIVISION 4

# Maintenance and Operation of Establishment

### SUBDIVISION A

## Responsibility of Operator

### Maintenance and operation

**49** An operator must maintain and operate an establishment so that the requirements of sections 50 to 81 are met.

### SUBDIVISION B

## Sanitation, Pest Control and Non-food Agents

### Clean and sanitary condition

**50 (1)** An establishment, and any conveyance or equipment in it that is used in connection with an activity that is regulated under the Act, must be clean and in a sanitary condition.

### Cleaning and sanitation

**(2)** The cleaning and sanitation of the establishment and of any conveyance or equipment in it that is used in connection with an activity that is regulated under the Act must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of a food.

### Animals — establishment

**51 (1)** An establishment must be protected against the entry of any animal that presents a risk of contamination of a food, except if, in the case of any land that forms part of an establishment, there are no reasonably practicable measures that may be taken to prevent the entry of such animals onto the land.

### Animals — facility or conveyance

**(2)** An animal must not be in a facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered, unless the animal is

**(a)** a food that is intended to be manufactured, prepared, stored, packaged or labelled in the facility or conveyance;

## SECTION 4

# Entretien et exploitation de l'établissement

### SOUS-SECTION A

## Responsabilité de l'exploitant

### Entretien et exploitation

**49** L'exploitant est tenu d'entretenir et d'exploiter l'établissement de façon à ce que les exigences des articles 50 à 81 soient respectées.

### SOUS-SECTION B

## Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires

### Propreté et conditions hygiéniques

**50 (1)** L'établissement ainsi que tout véhicule et matériel qui s'y trouvent et qui sont utilisés dans le cadre d'une activité régie par la Loi doivent être propres et dans des conditions hygiéniques.

### Nettoyage et assainissement

**(2)** Les activités de nettoyage et d'assainissement de l'établissement ainsi que de tout véhicule et matériel qui s'y trouvent et qui sont utilisés dans le cadre d'une activité régie par la Loi doivent être exercées de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

### Animaux — établissement

**51 (1)** L'établissement doit être protégé contre l'introduction de tout animal présentant un risque de contamination des aliments, sauf si, dans le cas d'un terrain qui fait partie de l'établissement, il est en pratique impossible de prendre une mesure pour prévenir une telle introduction sur le terrain.

### Animaux — installation ou véhicule

**(2)** Aucun animal ne peut se trouver dans l'installation ou dans le véhicule où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, à moins que l'animal ne soit, selon le cas :

**a)** un aliment destiné à être fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté dans l'installation ou dans le véhicule;

**(b)** a food animal that is intended to be slaughtered in the facility or conveyance, whether or not the meat products that may be derived from it are intended to be exported or to be sent or conveyed from one province to another; or

**(c)** an animal that is intended to be used in the manufacturing or preparing of a food in the facility or conveyance.

#### Risk of contamination

**(3)** Any measures that are taken for the purposes of complying with subsections (1) and (2) must not present a risk of contamination of a food.

#### Sanitizers, agronomic inputs and non-food chemical agents

**52** Any sanitizer, agronomic input or non-food chemical agent that is in an establishment must

- (a)** be properly and clearly identified;
- (b)** be suitable for its intended use and not present a risk of contamination of a food; and
- (c)** be handled and used in a manner that does not present a risk of contamination of a food and that is in accordance with any manufacturer's instructions.

### SUBDIVISION C

## Conveyances and Equipment

#### Conveyances and equipment – food

**53** Any conveyance or equipment that is used in the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of a food or in the slaughtering of a food animal must

- (a)** be appropriate for the food or the food animal, as the case may be, and for the activity being conducted;
- (b)** be designed, constructed and maintained to prevent contamination of the food;
- (c)** be constructed of, and maintained using, materials that are suitable for their intended use and, if those materials present a risk of contamination of the food, that are
  - (i)** corrosion-resistant,
  - (ii)** durable,

**(b)** un animal pour alimentation humaine destiné à être abattu dans l'installation ou dans le véhicule, qu'un produit de viande pouvant provenir de cet animal soit ou non destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté;

**(c)** un animal destiné à être utilisé dans la fabrication ou le conditionnement d'un aliment dans l'installation ou dans le véhicule.

#### Risque de contamination

**(3)** Les mesures prises pour assurer la conformité aux paragraphes (1) et (2) ne doivent présenter aucun risque de contamination des aliments.

#### Produits d'assainissement, intrants agronomiques et agents chimiques non alimentaires

**52** Tout produit d'assainissement, intrant agronomique ou agent chimique non alimentaire qui se trouve dans l'établissement doit, à la fois :

- (a)** être correctement et clairement identifié;
- (b)** convenir à l'usage auquel il est destiné et ne pas présenter de risque de contamination des aliments;
- (c)** être manipulé et utilisé de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments et à être conforme aux instructions du fabricant, le cas échéant.

### SOUS-SECTION C

## Véhicules et matériel

#### Véhicules et matériel – aliment

**53** Tout véhicule ou matériel qui est utilisé dans la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage des aliments ou dans l'abattage d'animaux pour alimentation humaine doit, à la fois :

- (a)** être approprié à l'aliment ou l'animal pour alimentation humaine, selon le cas, et approprié à l'activité exercée;
- (b)** être conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination des aliments;
- (c)** être construit et entretenu avec des matériaux qui conviennent à l'usage auquel ils sont destinés et, s'ils présentent un risque de contamination des aliments, qui doivent, à la fois :
  - (i)** être résistants à la corrosion,
  - (ii)** être durables,

(iii) capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of the food, repeated sanitizing, unless the equipment is intended for a single use, and

(iv) free of any noxious constituent;

(d) be equipped with instruments to control, indicate and record any parameters that are necessary to prevent contamination of the food;

(e) function as intended;

(f) be accessible and, if necessary for its cleaning, sanitizing, maintenance or inspection, able to be easily disassembled;

(g) be used, maintained and, if necessary, calibrated in accordance with the manufacturer's instructions and in a manner that does not present a risk of contamination of the food; and

(h) have surfaces that, if they come into contact with a food, are smooth, free from pitting, cracks and flakes and non-absorbent, except when the surface does not present a risk of contamination of the food.

#### Other conveyances and equipment

**54** Any conveyance or equipment in an establishment that is used to handle any contaminated materials, any waste or any other thing that is inedible must, unless that conveyance or equipment does not come into contact with those materials, waste or things,

(a) be used only for that purpose;

(b) be identified as being reserved for that purpose; and

(c) meet the applicable requirements of section 53.

#### Equipment – restraining

**55** An establishment where food animals are slaughtered must have equipment for restraining food animals during their handling, their assessment, their ante-mortem examination and their inspection.

(iii) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, aux assainissements répétés, à moins que le matériel ne soit à usage unique,

(iv) être exempts d'éléments nocifs;

(d) être doté d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer les paramètres nécessaires pour prévenir la contamination des aliments;

(e) fonctionner comme prévu;

(f) être accessible et, si nécessaire pour son nettoyage, son assainissement, son entretien ou son inspection, facilement démontable;

(g) être utilisé, entretenu et, si nécessaire, étalonné conformément aux instructions du fabricant et de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments;

(h) posséder des surfaces qui, si elles entrent en contact avec les aliments, sont lisses, exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écaillés et non absorbantes, sauf dans le cas où la surface ne présente pas de risque de contamination des aliments.

#### Autres véhicules et matériel

**54** Tout véhicule ou matériel qui se trouve dans l'établissement et qui est utilisé pour manipuler des matériaux contaminés, des déchets ou toute autre chose non comestible doit, à la fois, sauf si le véhicule ou le matériel n'entre pas en contact avec ces matériaux, déchets ou autre chose :

a) être utilisé uniquement à cette fin;

b) être identifié comme étant réservé à cette fin;

c) satisfaire aux exigences applicables de l'article 53.

#### Matériel – contention

**55** L'établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit disposer de matériel pour la contention des animaux pour alimentation humaine pendant leur manipulation, leur évaluation, leur examen *ante mortem* et leur inspection.

**SUBDIVISION D****Conditions Respecting Establishments****Land**

**56 (1)** If any land that forms part of an establishment presents a risk of contamination of a food, measures must be taken to eliminate the risk.

**Location**

**(2)** If an establishment is located near any place or thing that presents a risk of contamination of a food, measures must be taken to eliminate the risk.

**Interior of facility or conveyance**

**57** The interior of any facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must be

**(a)** designed to prevent the accumulation of substances that present a risk of contamination of the food, including dust, dirt, micro-organisms and food particles, and to permit effective maintenance, cleaning and sanitizing;

**(b)** designed, constructed and maintained in such a manner that

**(i)** the size and layout is adequate to accommodate the activity being conducted and the equipment used in the activity,

**(ii)** the entry of insects, rodents and other vermin is prevented,

**(iii)** any floors, walls, ceilings, windows and doors are smooth, non-absorbent and impervious to moisture, except if those floors, walls, ceilings, windows or doors do not present a risk of the contamination of the food, and

**(iv)** any floors provide or permit good drainage, except if there is no risk of liquid accumulation;

**(c)** constructed of, and maintained using, materials that are

**(i)** suitable for their intended use,

**(ii)** appropriate for the food or the food animal, as the case may be, and for the activity being conducted,

**(iii)** durable,

**SOUS-SECTION D****Conditions relatives aux établissements****Terrain**

**56 (1)** Si le terrain qui fait partie de l'établissement présente un risque de contamination des aliments, des mesures doivent être prises pour éliminer le risque.

**Emplacement**

**(2)** Si l'établissement est situé à proximité d'un lieu ou d'une chose qui présente un risque de contamination des aliments, des mesures doivent être prises pour éliminer le risque.

**Intérieur de l'installation ou du véhicule**

**57** L'intérieur de toute installation ou de tout véhicule où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit, à la fois :

**a)** être d'une conception qui prévient l'accumulation de substances qui présentent un risque de contamination des aliments, notamment la poussière, les saletés, les microorganismes et les particules alimentaires, et permettre un entretien, un nettoyage et un assainissement efficaces;

**b)** être conçu, construit et entretenu :

**(i)** de façon à ce que la superficie et l'aménagement conviennent à l'activité exercée et au matériel utilisé dans le cadre de cette activité,

**(ii)** de façon à prévenir l'introduction d'insectes, de rongeurs ou autre vermine,

**(iii)** de façon à ce que les planchers, les murs, les plafonds, les fenêtres et les portes soient lisses, non absorbants et imperméables à l'humidité, sauf dans le cas où ceux-ci ne présentent pas de risque de contamination des aliments,

**(iv)** de façon à ce que les planchers offrent ou permettent un bon drainage, sauf dans le cas où il n'y a pas de risque d'accumulation de liquide;

**c)** être construit et entretenu avec des matériaux qui doivent, à la fois :

**(i)** convenir à l'usage auquel ils sont destinés,

**(ii)** être appropriés à l'aliment ou à l'animal pour alimentation humaine, selon le cas, et appropriés à l'activité exercée,

(iv) capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of the food, repeated sanitizing, and

(v) free of any noxious constituent; and

(d) of sound construction and in good repair.

### Slaughtering — separate areas

**58 (1)** An establishment where food animals are slaughtered must have separate areas for

(a) keeping, examining and inspecting food animals;

(b) segregating and isolating food animals under section 132 or paragraph 140(b);

(c) holding food animals that show a deviation from normal behaviour, physiology or appearance; and

(d) humanely killing food animals under paragraph 140(c).

### Inedible meat products area

(2) The establishment must also have an enclosed area for the handling of inedible meat products.

### Movement of food animals

(3) Floors, ramps, gangways and chutes that are used by food animals in the establishment must provide secure footing and must not present a risk of injury to the food animals during movement.

### Stations for inspections, examinations and screenings

(4) The establishment must be equipped with inspection stations at the fixed locations specified by the President under subsection 41(2) and in the numbers determined by the President under subsection 41(1), and

(a) if a licence holder is authorized to conduct a post-mortem examination program, stations for post-mortem examinations; or

(b) if a licence holder is authorized to conduct a post-mortem defect management program, stations for post-mortem screenings.

(iii) être durables,

(iv) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, aux assainissements répétés,

(v) être exempts d'éléments nocifs;

d) être bien construit et en bon état.

### Abattage — aires distinctes

**58 (1)** L'établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit posséder des aires distinctes :

a) pour garder, examiner et inspecter ces animaux;

b) pour ségréguer et isoler ces animaux, en application de l'article 132 ou de l'alinéa 140b);

c) pour détenir ceux qui présentent un écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou à l'apparence normales;

d) pour tuer sans cruauté des animaux pour alimentation humaine en application de l'alinéa 140c).

### Aire des produits non comestibles

(2) L'établissement doit également posséder une aire fermée pour la manipulation des produits de viande non comestibles.

### Déplacements des animaux pour alimentation humaine

(3) Les planchers, les rampes, les passages et les couloirs de contention utilisés par les animaux pour alimentation humaine dans l'établissement doivent posséder une surface sécuritaire et ne pas présenter de risque de blessures pour ces animaux pendant leurs déplacements.

### Postes d'inspection, d'examen et de triage

(4) L'établissement doit être doté de postes d'inspection aux endroits fixes précisés par le président en vertu du paragraphe 41(2) selon le nombre fixé par le président en vertu du paragraphe 41(1) et, le cas échéant :

a) dans le cas où le titulaire de licence est autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem*, de postes pour l'examen *post mortem*;

b) dans le cas où le titulaire de licence est autorisé à appliquer un programme de gestion *post mortem* des défauts, de postes pour le triage *post mortem*.

**Design, construction and maintenance — movement**

**59 (1)** A facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must be designed, constructed and maintained in such a manner that the movement of persons and things within, into and out of it is controlled.

**Movement — no risk of contamination**

**(2)** The movement must not present a risk of contamination of the food.

**Incompatible activities**

**60** Physical or other effective means must be used to separate incompatible activities in order to prevent contamination of a food.

**Separation of food**

**61** Physical or other effective means must be used to separate a food from

- (a)** anything that presents a risk of contamination of the food;
- (b)** any food that does not meet the requirements of the Act or these Regulations; and
- (c)** anything that is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled in an establishment and not intended or sold for use as food.

**Arrival of certain food at establishment**

**62 (1)** Any food that presents a risk of injury to human health, that is exempted under section 22 from the application of the import requirements that are set out in the Act and these Regulations or that does not meet the requirements that are set out in the Act or these Regulations must be identified as such and placed in a designated area when it arrives at an establishment.

**Measures to prevent contamination**

**(2)** Any measures that are necessary to prevent the food described in subsection (1) from contaminating any other food that is in the establishment must be taken.

**Conception, construction et entretien — déplacements**

**59 (1)** Toute installation ou tout véhicule où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit être conçu, construit et entretenu de façon à permettre le contrôle des déplacements des personnes et des choses à l'intérieur de l'installation ou du véhicule, de même que le contrôle des entrées et des sorties.

**Déplacements — absence de risque de contamination**

**(2)** Les déplacements ne doivent présenter aucun risque de contamination des aliments.

**Activités incompatibles**

**60** Des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces doivent être utilisés afin de séparer les activités incompatibles de façon à prévenir la contamination des aliments.

**Séparation des aliments**

**61** Des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces doivent être utilisés afin de séparer tout aliment, à la fois :

- a)** de toute chose présentant un risque de contamination de cet aliment;
- b)** de tout aliment qui ne satisfait pas aux exigences de la Loi ou du présent règlement;
- c)** de toute chose qui est fabriquée, conditionnée, entreposée, emballée ou étiquetée dans l'établissement et qui n'est pas destinée à servir d'aliment ni vendue comme tel.

**Arrivée de certains aliments à l'établissement**

**62 (1)** Tout aliment qui présente un risque de préjudice à la santé humaine, qui est exempté de l'application des exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'importation aux termes de l'article 22 ou qui ne satisfait pas aux exigences de la Loi ou du présent règlement doit être identifié comme tel et être placé dans une aire désignée lorsqu'il arrive à l'établissement.

**Mesures nécessaires pour prévenir la contamination**

**(2)** Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour prévenir la contamination par l'aliment visé au paragraphe (1) de tout autre aliment se trouvant dans l'établissement.



**Lighting**

**63 (1)** An establishment must be equipped with natural or artificial lighting that is appropriate for the food or the food animal that is intended to be slaughtered, as the case may be, and for the activity being conducted.

**Light fixtures**

**(2)** Any light fixtures in the establishment must

- (a)** be capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of a food, repeated sanitizing; and
- (b)** not present a risk of contamination of the food in the event of breakage.

**Ventilation system**

**64** A facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must be equipped with a ventilation system that

- (a)** provides natural or mechanical ventilation with sufficient air exchange to provide clean air and to remove unclean air and odours that might affect the food;
- (b)** is accessible and, if necessary for its cleaning, maintenance or inspection, is able to be disassembled;
- (c)** is capable of withstanding repeated cleaning; and
- (d)** functions as intended.

**Temperature and humidity**

**65 (1)** The temperature and humidity level in a facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must be maintained at levels that are appropriate for the food or the food animal, as the case may be, and for the activity being conducted.

**Heating, cooling or humidity-control system**

**(2)** If the facility or conveyance is equipped with a heating, cooling or humidity-control system, the system must

- (a)** if necessary to prevent contamination of a food, be equipped with instruments to control, indicate and record the temperature and humidity levels;

**Éclairage**

**63 (1)** L'établissement doit être doté d'un éclairage naturel ou artificiel approprié à l'aliment ou à l'animal pour alimentation humaine destiné à l'abattage, selon le cas, et approprié à l'activité exercée.

**Appareils d'éclairage**

**(2)** Les appareils d'éclairage dont est doté l'établissement doivent, à la fois :

- a)** pouvoir résister aux nettoyages répétés et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, aux assainissements répétés;
- b)** ne pas présenter de risque de contamination des aliments en cas de bris.

**Système de ventilation**

**64** Toute installation ou tout véhicule où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit être doté d'un système de ventilation qui, à la fois :

- a)** offre une aération naturelle ou mécanique permettant un renouvellement d'air suffisant pour fournir de l'air propre et éliminer l'air vicié et les odeurs qui pourraient avoir un effet sur l'aliment;
- b)** est accessible et, si nécessaire pour son nettoyage, son entretien ou son inspection, démontable;
- c)** peut résister aux nettoyages répétés;
- d)** fonctionne comme prévu.

**Température et humidité**

**65 (1)** La température et le taux d'humidité dans toute installation ou tout véhicule où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doivent être maintenus à des niveaux qui sont appropriés à l'aliment ou à l'animal pour alimentation humaine, selon le cas, et appropriés à l'activité exercée.

**Système de chauffage, de refroidissement ou de contrôle de l'humidité**

**(2)** Lorsque l'installation ou le véhicule est doté d'un système de chauffage, de refroidissement ou de contrôle de l'humidité, ce système doit, à la fois :

- a)** être doté, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité;

(b) be accessible and, if necessary for its cleaning, maintenance or inspection, is able to be disassembled;

(c) be capable of withstanding repeated cleaning; and

(d) function as intended.

#### Removal and disposal of contaminated materials and waste

**66 (1)** An establishment must have means for the removal and disposal of contaminated materials and waste and, if necessary to prevent contamination of a food, be equipped with a drainage, sewage and plumbing system that functions as intended.

#### Frequency and manner

**(2)** Contaminated materials and waste must be removed and disposed of at a frequency that is sufficient to prevent contamination of a food and in a manner that does not present a risk of contamination of a food.

#### Cleaning stations, lavatories, etc.

**67 (1)** If necessary to prevent the contamination of a food, an establishment must be equipped with hand cleaning and sanitizing stations, lavatories, showers, drinking water stations, break rooms or change rooms that

(a) are appropriately equipped and adequate in number and size for the number of persons using them;

(b) are located so that they are readily accessible to the persons using them; and

(c) are capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of a food, repeated sanitizing.

#### Hand cleaning and sanitizing stations

**(2)** The hand cleaning and sanitizing stations must permit the effective cleaning of hands.

#### Lavatories

**(3)** The lavatories must be located and maintained so that they do not present any risk of contamination of a food.

#### Area for inspector's use

**68** At the request of an inspector, the inspector must be provided with an area that is readily accessible, appropriately equipped and appropriate in size for the exercise of

(b) être accessible et, si nécessaire pour son nettoyage, son entretien ou son inspection, démontable;

(c) pouvoir résister aux nettoyages répétés;

(d) fonctionner comme prévu.

#### Retrait et disposition des matières contaminées et des déchets

**66 (1)** L'établissement doit être doté de moyens pour permettre le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, d'un système de drainage, d'égouts et de plomberie qui fonctionne comme prévu.

#### Fréquence et méthode

**(2)** Le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets doivent être effectués à une fréquence suffisante pour prévenir la contamination des aliments et de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

#### Stations de nettoyage, toilettes et autres

**67 (1)** L'établissement doit être doté de stations de nettoyage et d'assainissement des mains, de toilettes, de douches, de stations d'eau potable, de salles de repos et de vestiaires qui satisfont aux exigences ci-après, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments :

(a) être dotés du matériel nécessaire et adéquats en nombre et en superficie au nombre d'utilisateurs;

(b) être situés de façon à être facilement accessibles aux utilisateurs;

(c) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, aux assainissements répétés.

#### Stations de nettoyage et d'assainissement des mains

**(2)** Les stations de nettoyage et d'assainissement des mains doivent permettre un nettoyage efficace des mains.

#### Toilettes

**(3)** Les toilettes doivent être situées et être entretenues de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

#### Aire à l'usage de l'inspecteur

**68** À la demande de l'inspecteur, une aire facilement accessible, dotée du matériel nécessaire et de dimensions adéquates doit lui être fournie pour qu'il exerce les attributions qui lui sont conférées sous le régime de la Loi.

their powers, and the performance of their duties and functions, under the Act.

#### Office, lockers, etc., for inspector

**69 (1)** An establishment in which a meat product or processed egg product is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or in which a food animal is slaughtered must provide an inspector with

- (a) a furnished office that is readily accessible, appropriately equipped and appropriate in size for the exercise of their powers and the performance of their duties and functions under the Act;
- (b) lockers and cabinets that are readily accessible and appropriate for the protection and storing of their equipment and documents; and
- (c) access to a lockable storage facility or equipment that is appropriate for the protection, preservation and storing of samples.

#### Private office, change rooms, etc., for inspector

**(2)** In the case of an establishment in which a food animal is slaughtered, the office referred to in paragraph (1)(a) must be private and the inspector must also be provided with access to a lavatory, a shower and a change room in the establishment.

#### Water — contact with food

**70 (1)** Any water that might come into contact with a food must be potable, unless it does not present a risk of contamination of the food, and must be protected against contamination.

#### Steam and ice — contact with food

**(2)** Any steam or ice that might come into contact with a food must be made from water that meets the requirements of subsection (1), unless the steam or ice does not present a risk of contamination of the food.

#### Water — cross-connections

**(3)** Any system that supplies water that meets the requirements of subsection (1) must not be cross-connected with any other system, unless measures are taken to eliminate any risk of contamination of a food as a result of the cross-connection.

#### Water given to food animals

**(4)** Any water or other source of hydration that is provided to food animals that are intended to be slaughtered in

#### Bureau, armoires verrouillables et autres pour l'inspecteur

**69 (1)** L'établissement où des produits de viande ou des produits d'œufs transformés sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés, ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, doit fournir à l'inspecteur, à la fois :

- a) un bureau meublé facilement accessible, doté du matériel nécessaire et de dimensions adéquates pour lui permettre d'exercer les attributions qui lui sont conférées sous le régime de la Loi;
- b) des armoires verrouillables et des cabinets facilement accessibles et adéquats pour la protection et l'entreposage de son matériel et de ses documents;
- c) un accès à une installation ou à du matériel d'entreposage verrouillables adéquats pour la protection, la conservation et l'entreposage des échantillons.

#### Bureau privé, vestiaire et autres pour l'inspecteur

**(2)** Dans le cas d'un établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, le bureau visé à l'alinéa (1)a) doit être privé et un accès à une douche, à des toilettes et à un vestiaire doit également être fourni à l'inspecteur dans l'établissement.

#### Eau — contact avec l'aliment

**70 (1)** L'eau qui pourrait entrer en contact avec un aliment doit être potable, à moins qu'elle ne présente pas de risque de contamination de cet aliment, et doit être protégée contre la contamination.

#### Vapeur et glace — contact avec l'aliment

**(2)** Toute vapeur ou glace qui pourrait entrer en contact avec un aliment doit provenir d'eau qui satisfait aux exigences du paragraphe (1), à moins que la vapeur ou la glace ne présente pas de risque de contamination de cet aliment.

#### Eau — raccordement

**(3)** Le système qui fournit de l'eau satisfaisant aux exigences du paragraphe (1) ne peut être raccordé à un autre système, à moins que des mesures ne soient prises pour éliminer tout risque de contamination des aliments que pourrait causer le raccordement.

#### Eau donnée aux animaux pour alimentation humaine

**(4)** L'eau et toute autre source d'hydratation fournies aux animaux pour alimentation humaine destinés à

an establishment must not present a risk of injury to the health of those animals and must not present a risk of contamination of the meat products that may be derived from those animals.

#### Supply of water, steam and ice

**71 (1)** An establishment must be supplied, as appropriate for the food or the food animal that is intended to be slaughtered, as the case may be, and for the activity being conducted, with

- (a) water that is adequate in quantity, temperature, pH and pressure to meet the needs of the establishment;
- (b) steam that is adequate in quantity and pressure to meet those needs; and
- (c) ice that is adequate in quantity to meet those needs.

#### Treatment of water, steam or ice

**(2)** Any treatment of water, steam or ice must be applied in a manner that does not present a risk of contamination of a food.

### SUBDIVISION E

## Unloading, Loading and Storing

#### Conveyances

**72** Any conveyance that is used to convey a food to or from an establishment and that is unloaded or loaded at the establishment

- (a) must be designed, constructed and maintained to prevent contamination of the food;
- (b) must be constructed of, and maintained using, materials that are suitable for their intended use and, if the materials present a risk of contamination of the food, that are
  - (i) durable,
  - (ii) capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of a food, repeated sanitizing, and
  - (iii) free of any noxious constituent;
- (c) must be capable of maintaining the temperature and humidity at levels that are appropriate for the food and, if necessary to prevent contamination of the

l'abattage dans l'établissement ne doivent présenter aucun risque de préjudice à la santé de ces animaux ni de contamination des produits de viande qui peuvent provenir de ces animaux.

#### Approvisionnement en eau, vapeur et glace

**71 (1)** L'établissement doit être approvisionné des matières ci-après qui sont appropriées à l'aliment ou à l'animal pour alimentation humaine destiné à l'abattage, selon le cas, et appropriées à l'activité exercée :

- a) de l'eau suffisante en quantité et adéquate en termes de température, de pH et de pression pour répondre aux besoins de l'établissement;
- b) de la vapeur suffisante en quantité et adéquate en termes de pression pour répondre à ces besoins;
- c) de la glace suffisante en quantité pour répondre à ces besoins.

#### Traitement de l'eau, de la vapeur et de la glace

**(2)** Tout traitement de l'eau, de la vapeur ou de la glace doit être appliqué de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

### SOUS-SECTION E

## Déchargement, chargement et entreposage

#### Véhicules

**72** Tout véhicule utilisé pour transporter un aliment vers l'établissement ou de l'établissement vers une autre destination qui est déchargé ou chargé à l'établissement doit, à la fois :

- a) être conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination des aliments;
- b) être construit et entretenu avec des matériaux qui conviennent à l'usage auquel ils sont destinés et, s'ils présentent un risque de contamination des aliments, qui doivent, à la fois :
  - (i) être durables,
  - (ii) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, aux assainissements répétés,
  - (iii) être exempts d'éléments nocifs;
- c) pouvoir maintenir la température et le taux d'humidité à des niveaux appropriés à cet aliment et être

food, be equipped with instruments that control, indicate and record those levels;

(d) must not contain any animal, other than an animal referred to in paragraph 51(2)(a), any *pest control product* as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act* or any other material or substance that presents a risk of contamination of the food; and

(e) must be clean and in a sanitary condition at the time of unloading or loading.

### Unloading and loading

**73** Any unloading and loading of a food or of a food animal that is intended to be slaughtered, from or onto a conveyance at an establishment, must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of a food.

### Storing – food

**74 (1)** Any storing of a food must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of the food.

### Storing – other

(2) Any storing of conveyances, equipment, sanitizers, agronomic inputs, chemical agents, starter products, packaging material, labels or any other thing that is used in the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of a food must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of the food.

### Definition of *starter products*

(3) In subsection (2), *starter products* means the materials that are used to start growing fresh fruits or vegetables and includes seeds, seedlings, plants, cuttings, canes, seed potatoes and nursery stock.

## SUBDIVISION F

### Competency

#### Competencies and qualifications

**75** Any person who is involved in the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of a food or in the slaughtering of a food animal must have the competencies and qualifications that are necessary to carry out their duties.

doté, si nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité;

d) ne pas contenir d'animal, autre que l'animal visé à l'alinéa 51(2)a), de *produit antiparasitaire*, au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, de matériau ou substance présentant un risque de contamination des aliments;

e) être propre et dans des conditions hygiéniques au moment du déchargement ou du chargement.

### Déchargement et chargement

**73** Tout déchargement d'un véhicule et tout chargement dans un véhicule à l'établissement d'aliments ou d'animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage doivent être effectués de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

### Entreposage – aliments

**74 (1)** L'entreposage d'aliments doit être effectué d'une façon qui ne présente pas de risque de contamination des aliments.

### Entreposage – divers

(2) L'entreposage des véhicules, du matériel, des produits d'assainissement, des intrants agronomiques, des agents chimiques, du matériel de démarrage, des matériaux d'emballage, des étiquettes ou de toute autre chose utilisée dans la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage des aliments doit être effectué de façon à ne pas présenter de risque de contamination des aliments.

### Définition de *matériel de démarrage*

(3) Au paragraphe (2), *matériel de démarrage* s'entend de l'ensemble des produits servant à démarrer la culture des fruits ou légumes frais, notamment les semences, les semis, les plants, les boutures, les cannes fruitières, les pommes de terre de semence et le matériel de pépinière.

## SOUS-SECTION F

### Compétences

#### Compétences et qualification

**75** Toute personne participant à la fabrication, au conditionnement, à l'entreposage, à l'emballage ou à l'étiquetage d'aliments, ou encore à l'abattage d'animaux pour alimentation humaine doit détenir les compétences et la qualification requises pour exercer ses fonctions.

## SUBDIVISION G

### Hygiène

#### Clothing, footwear and protective coverings

**76** Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must wear clothing, footwear and protective coverings, including gloves, a hairnet, a beard net and a smock, that are in good condition, clean and in sanitary condition and that are appropriate for the food and for the activity being conducted.

#### Personal cleanliness

**77** Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must maintain personal cleanliness to prevent contamination of the food, including by cleaning and, if necessary, by sanitizing their hands

- (a) immediately on entering the area;
- (b) immediately after using a lavatory;
- (c) immediately before beginning to conduct the activity; and
- (d) at a frequency appropriate for the food and for the activity being conducted.

#### Spitting, chewing gum and other acts

**78** Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must refrain from spitting, chewing gum, using tobacco products, eating, having unnecessary contact with the food and doing any other act that presents a risk of contamination of the food.

#### Objects and substances — risk of contamination

**79** Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered must refrain from wearing or using any object or substance that presents a risk of contamination of the food.

#### Reporting of disease, illness, symptoms and lesions

**80** Any person who works in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or

## SOUS-SECTION G

### Hygiène

#### Vêtements, chaussures et accessoires de protection

**76** Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus est tenue de porter des vêtements, des chaussures et des accessoires de protection, notamment des gants, un filet à cheveux, un filet à barbe et un sarrau, qui sont en bon état, propres et dans des conditions hygiéniques et qui sont appropriés à l'aliment et à l'activité exercée.

#### Hygiène personnelle

**77** Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus est tenue de veiller à son hygiène personnelle afin de prévenir la contamination des aliments, notamment en nettoyant ses mains et, si nécessaire, en les assainissant :

- a) immédiatement en entrant dans cette aire;
- b) immédiatement après avoir utilisé les toilettes;
- c) immédiatement avant de commencer à exercer l'activité;
- d) à une fréquence appropriée à l'aliment et à l'activité exercée.

#### Cracher, mâcher de la gomme et autres gestes

**78** Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus est tenue de s'abstenir de cracher, de mâcher de la gomme, de consommer des produits du tabac, de manger, d'entrer inutilement en contact avec l'aliment ou de faire tout autre geste qui présente un risque de contamination des aliments.

#### Objets et substances — risque de contamination

**79** Toute personne qui entre ou qui se trouve dans une aire où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit s'abstenir de porter ou d'utiliser un objet ou une substance qui présente un risque de contamination des aliments.

#### Signalement des maladies, symptômes et lésions

**80** Toute personne qui travaille dans une aire où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés

where a food animal is slaughtered and who has a disease or illness, symptoms of a disease or illness or an open or infected lesion must report them to the operator.

### Communicable disease and lesions — risk of contamination

**81** The operator must prevent any person who is suffering from, or is a known carrier of, a communicable disease or who has an open or infected lesion from entering or being in an area of an establishment where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where a food animal is slaughtered if the person's condition presents a risk of contamination of the food.

## DIVISION 5

### Investigation, Notification, Complaints and Recall

#### Investigation

**82 (1)** An operator who suspects on reasonable grounds that a food presents a risk of injury to human health or does not meet the requirements of the Act or these Regulations must immediately investigate the matter.

#### Notification and mitigation of risk

**(2)** If the investigation establishes that the food presents a risk of injury to human health, the operator must immediately notify the Minister and immediately take action to mitigate the risk.

#### Complaints procedure

**83 (1)** An operator must prepare, keep and maintain a document that sets out a procedure for receiving, investigating and responding to complaints that are received in relation to a food.

#### Complaints

**(2)** If a complaint is received, the operator must implement the procedure and prepare a document that sets out the details of the complaint, the results of the investigation and the actions taken based on those results and keep it for two years after the day on which the actions are completed.

#### Recall procedure

**84 (1)** An operator must prepare, keep and maintain a document that sets out a recall procedure that enables

ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus et qui a une maladie, en présente des symptômes ou a une lésion ouverte ou infectée est tenue de le signaler à l'exploitant.

### Maladies contagieuses et lésions — risque de contamination

**81** L'exploitant est tenu d'empêcher toute personne qui souffre ou qui est porteuse connue d'une maladie contagieuse ou qui a une lésion ouverte ou infectée d'entrer ou de se trouver dans une aire de l'établissement où des aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus si son état présente un risque de contamination des aliments.

## SECTION 5

### Enquête, avis, plaintes et rappel

#### Enquête

**82 (1)** L'exploitant qui soupçonne, pour des motifs raisonnables, qu'un aliment présente un risque de préjudice à la santé humaine ou ne satisfait pas aux exigences de la Loi ou du présent règlement est tenu de faire immédiatement enquête à ce sujet.

#### Avis et mesures pour atténuer le risque de préjudice

**(2)** Si l'enquête établit que l'aliment présente un risque de préjudice à la santé humaine, l'exploitant est tenu d'aviser immédiatement le ministre et de prendre immédiatement des mesures pour atténuer le risque.

#### Procédure pour les plaintes

**83 (1)** L'exploitant est tenu d'établir, de conserver et de tenir à jour un document dans lequel est consignée la procédure pour recevoir les plaintes concernant les aliments, faire enquête et y répondre.

#### Plainte

**(2)** À la réception d'une plainte, l'exploitant est tenu de mettre en œuvre la procédure, d'établir un document dans lequel sont consignés les renseignements relatifs à la plainte, les résultats de l'enquête ainsi que les mesures prises sur le fondement de ces résultats, et de conserver ce document pendant les deux ans suivant la date à laquelle les mesures ont été entièrement mises en œuvre.

#### Procédure de rappel

**84 (1)** L'exploitant est tenu d'établir, de conserver et de tenir à jour un document dans lequel sont consignés une

the effective recall of a food, the name of a contact person who is responsible for the procedure and the name of a contact person who is responsible for conducting recalls.

### Recall simulation

- (2)** The operator must, at least once every 12 months,
- (a)** conduct a recall simulation, based on the recall procedure; and
  - (b)** prepare a document that sets out the details of how the recall simulation was conducted and the results of the simulation, and keep that document for two years after the day on which the recall simulation is completed.

### Recall – notice to Minister

**(3)** If an operator determines that a food should be recalled because it presents a risk of injury to human health, the operator must immediately notify the Minister.

### Recall – implementation

- (4)** If a food is the subject of a recall because it presents a risk of injury to human health, the operator must
- (a)** immediately implement the recall procedure; and
  - (b)** prepare a document that sets out the details of the recall, including any information that substantiates its effectiveness, and keep the document for two years after the day on which the recall is initiated.

### Imported food

**85** The holder of a licence to import must comply with sections 82 to 84 in respect of a food that is imported.

## DIVISION 6

### Preventive Control Plan

#### Licence holders

**86 (1)** A licence holder must prepare, keep and maintain a written preventive control plan that meets the requirements of section 89 for any activity identified in their licence that they conduct in respect of a food or food animal.

procédure permettant le rappel efficace des aliments, le nom d'une personne-ressource responsable de la procédure et le nom d'une personne-ressource responsable d'effectuer les rappels.

### Simulation de rappel

- (2)** Au moins une fois tous les douze mois, l'exploitant est tenu :
- a)** d'effectuer une simulation de rappel fondée sur la procédure de rappel;
  - b)** d'établir un document dans lequel sont consignés les détails sur la manière dont la simulation a été effectuée et les résultats de celle-ci, et de conserver ce document pendant les deux ans suivant la date à laquelle la simulation a été entièrement mise en œuvre.

### Rappel – avis au ministre

**(3)** Lorsque l'exploitant conclut qu'un aliment devrait être rappelé en raison du risque de préjudice à la santé humaine qu'il présente, il est tenu d'aviser immédiatement le ministre.

### Rappel – mise en œuvre

- (4)** Lorsque l'aliment fait l'objet d'un rappel en raison du risque de préjudice à la santé humaine, l'exploitant est tenu :
- a)** de mettre immédiatement en œuvre la procédure de rappel;
  - b)** d'établir un document dans lequel sont consignés les détails du rappel, notamment tout renseignement prouvant l'efficacité du rappel, et de conserver ce document pendant les deux ans suivant la date à laquelle le rappel est amorcé.

### Aliment importé

**85** Le titulaire d'une licence d'importation est tenu de se conformer aux articles 82 à 84 à l'égard de tout aliment qui est importé.

## SECTION 6

### Plan de contrôle préventif

#### Titulaires de licence

**86 (1)** Le titulaire de licence est tenu d'établir, de conserver et de tenir à jour un plan de contrôle préventif écrit qui satisfait aux exigences de l'article 89 pour toute activité visée par sa licence qu'il exerce à l'égard de tout aliment ou de tout animal pour alimentation humaine.



### Exception — food to be exported

(2) Despite subsection (1), a preventive control plan is not required to be prepared, kept or maintained for any activity that the licence holder conducts in respect of a food, other than fish or a meat product, that is exported, unless a certificate or other document referred to in section 48 of the Act is sought in respect of the food.

### Exception — sales of \$100,000 or less

(3) Despite subsection (1), if a licence holder's gross sales that are derived from food are \$100,000 or less for the 12 months before the day on which they most recently made an application for the issuance, renewal or amendment of a licence, a preventive control plan must be prepared, kept and maintained only for any activity that they conduct in respect of

- (a) a food animal, meat product, fish, dairy product, egg, processed egg product or processed fruit or vegetable product that is identified in their licence; and
- (b) a food in respect of which a certificate or other document referred to in section 48 of the Act is sought.

### Growers or harvesters of fresh fruits or vegetables

87 Any person who grows or harvests fresh fruits or vegetables must prepare, keep and maintain a written preventive control plan that meets the requirements of section 89 for any activity that they conduct in respect of those fresh fruits or vegetables if they are

- (a) to be exported and a certificate or other document referred to in section 48 of the Act is sought in respect of the fresh fruits or vegetables; or
- (b) to be sent or conveyed from one province to another and the person's gross sales that are derived from food are more than \$100,000 for the previous 12 months.

### Implementation

88 Any person who is required to prepare, keep and maintain a preventive control plan must implement that plan.

### Content of preventive control plan

89 (1) The preventive control plan must include

### Exception — aliments destinés à être exportés

(2) Malgré le paragraphe (1), le plan de contrôle préventif n'a pas à être établi, conservé ou tenu à jour pour une activité que le titulaire de licence exerce à l'égard d'un aliment, autre que du poisson ou un produit de viande, destiné à être exporté, à moins qu'un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi ne soit demandé à l'égard de cet aliment.

### Exception — ventes de 100 000 \$ ou moins

(3) Malgré le paragraphe (1), si les ventes brutes du titulaire de licence provenant d'aliments sont de 100 000 \$ ou moins pour les douze mois précédant la date à laquelle il a présenté sa plus récente demande de délivrance, de renouvellement ou de modification de licence, le plan de contrôle préventif est établi, conservé et tenu à jour uniquement pour toute activité que le titulaire exerce à l'égard :

- a) des animaux pour alimentation humaine, des produits de viande, du poisson, des produits laitiers, des œufs, des produits d'œufs transformés et des produits de fruits ou de légumes transformés qui sont visés par sa licence;
- b) de tout aliment à l'égard duquel un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi est demandé.

### Personnes cultivant ou récoltant des fruits ou légumes frais

87 Toute personne qui cultive ou récolte des fruits ou légumes frais est tenue, dans les cas ci-après, d'établir, de conserver et de tenir à jour un plan de contrôle préventif écrit qui satisfait aux exigences de l'article 89 pour toute activité qu'elle exerce à leur égard :

- a) les fruits ou légumes sont destinés à être exportés et un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi est demandé à leur égard;
- b) les fruits ou légumes sont destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, et ses ventes brutes provenant d'aliments sont supérieures à 100 000 \$ pour les douze derniers mois.

### Mise en œuvre

88 Toute personne tenue d'établir, de conserver et de tenir à jour un plan de contrôle préventif doit également le mettre en œuvre.

### Contenu du plan de contrôle préventif

89 (1) Le plan de contrôle préventif doit contenir les éléments suivants :

**(a)** a description of the measures for ensuring that the applicable requirements of sections 201 and 205, subsection 206(1), sections 208, 218, 221, 296, 306, 307, 316, 317, 321, 322, 324 to 326 and 328 are met;

**(b)** a description of the measures for ensuring that the food is packaged and labelled in a manner that does not contravene subsection 6(1) of the Act;

**(c)** in relation to the applicable requirements of these Regulations,

**(i)** a description of the biological, chemical and physical hazards that are identified under subsection 47(1) as presenting a risk of contamination of a food, of the control measures for preventing or eliminating those hazards or reducing them to an acceptable level and of the evidence that the control measures are effective,

**(ii)** a description of the critical control points, of the related control measures and of the evidence that the control measures are effective,

**(iii)** a description of the critical limits for each critical control point,

**(iv)** the procedures for monitoring the critical control points in relation to their critical limits,

**(v)** the corrective action procedures for each critical control point,

**(vi)** the procedures for verifying that the implementation of the preventive control plan results in compliance with the provisions of the Act and these Regulations, and

**(vii)** documents that substantiate that the preventive control plan has been implemented with respect to subparagraphs (i) to (vi); and

**(d)** in relation to the applicable requirements of sections 128 to 136, paragraphs 140(b) and (c) and sections 141 to 144,

**(i)** a description of the measures for preventing or eliminating a risk of avoidable suffering, injury or death to the food animals during their handling, and of the evidence that those measures are effective,

**(ii)** a description of the measures for preventing or eliminating a risk of avoidable suffering or injury to the food animals during their slaughtering, and of the evidence that those measures are effective,

**a)** une description des mesures pour veiller à ce que les exigences applicables des articles 201 et 205, du paragraphe 206(1), des articles 208, 218, 221, 296, 306, 307, 316, 317, 321, 322, 324 à 326 et 328 soient respectées;

**b)** une description des mesures pour veiller à ce que l'emballage et l'étiquetage de l'aliment soient exercés de façon à ne pas contrevenir au paragraphe 6(1) de la Loi;

**c)** relativement aux exigences applicables du présent règlement :

**(i)** une description des dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination des aliments déterminés en application du paragraphe 47(1), des mesures de contrôle pour les prévenir, les éliminer ou les réduire à un niveau acceptable et des éléments de preuve démontrant l'efficacité de ces mesures,

**(ii)** une description des points de contrôle critiques, des mesures de contrôle connexes et des éléments de preuve démontrant l'efficacité de ces mesures,

**(iii)** une description des limites critiques pour chaque point de contrôle critique,

**(iv)** les procédures de surveillance des points de contrôle critiques par rapport à leurs limites critiques,

**(v)** les procédures relatives aux mesures correctives pour chaque point de contrôle critique,

**(vi)** les procédures permettant de vérifier que la mise en œuvre du plan de contrôle préventif assure la conformité aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

**(vii)** des documents prouvant que le plan de contrôle préventif a été mis en œuvre à l'égard des éléments visés aux sous-alinéas (i) à (vi);

**d)** relativement aux exigences applicables des articles 128 à 136, des alinéas 140b) et c) et des articles 141 à 144 :

**(i)** une description des mesures pour prévenir ou éliminer, lors de la manipulation des animaux pour alimentation humaine, un risque de souffrances, de blessures ou de mort évitables, et des éléments de preuve démontrant l'efficacité de ces mesures,

(iii) a description of the performance criteria for evaluating the effectiveness of each of those measures,

(iv) the procedures for monitoring each of those measures,

(v) the corrective action procedures for each of those measures,

(vi) the procedures for verifying that the implementation of the preventive control plan results in compliance with the provisions of the Act and these Regulations,

(vii) the procedures for auditing, on a regular basis, the outcome of the implementation of the preventive control plan, and

(viii) documents that substantiate that the preventive control plan has been implemented with respect to subparagraphs (i) to (vii); and

(e) supporting documents that show evidence of the information recorded under paragraphs (a) and (b), subparagraphs (c)(i) to (vi) and (d)(i) to (vii).

#### Retention period of documents

(2) Each document referred to in subparagraphs (1)(c)(vii) and (d)(viii) must be kept for two years after the day on which it is prepared.

#### Exception — game animals

(3) The preventive control plan of the holder of a licence to slaughter a game animal is not required to include any information specified in subsection (1) other than the information specified in subparagraphs (1)(c)(i) and (d)(i).

#### Additional content — import

(4) The preventive control plan of the holder of a licence to import must also include the information specified in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) in relation to the requirements of section 11.

#### Additional content — export

(5) The preventive control plan of the holder of a licence to export must also include the information specified in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) in relation to the requirements of subsection 15(1).

(ii) une description des mesures pour prévenir ou éliminer, lors de l'abattage des animaux pour alimentation humaine, un risque de souffrances ou de blessures évitables, et des éléments de preuve démontrant l'efficacité de ces mesures,

(iii) une description des critères de performance pour évaluer l'efficacité de chaque mesure prise,

(iv) les procédures de surveillance pour chaque mesure prise,

(v) les procédures relatives aux mesures correctives pour chaque mesure prise,

(vi) les procédures permettant de vérifier que la mise en œuvre du plan de contrôle préventif assure la conformité aux dispositions de la Loi et du présent règlement,

(vii) les procédures permettant d'évaluer le résultat de la mise en œuvre du plan de contrôle préventif sur une base régulière,

(viii) des documents prouvant que le plan de contrôle préventif a été mis en œuvre à l'égard des éléments visés aux sous-alinéas (i) à (vii);

(e) des documents à l'appui attestant les renseignements consignés en application des alinéas a) et b) et des sous-alinéas c)(i) à (vi) et d)(i) à (vii).

#### Période de conservation de documents

(2) Les documents visés aux sous-alinéas (1)c)(vii) et (1)d)(viii) doivent être conservés pendant les deux ans suivant la date à laquelle ils ont été établis.

#### Exception — gibier

(3) Le plan de contrôle préventif du titulaire d'une licence d'abattage de gibier n'a pas à contenir les éléments visés au paragraphe (1), autres que ceux visés aux sous-alinéas (1)c)(i) et (1)d)(i).

#### Contenu additionnel — importation

(4) Le plan de contrôle préventif du titulaire d'une licence d'importation doit également contenir les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) relativement aux exigences de l'article 11.

#### Contenu additionnel — exportation

(5) Le plan de contrôle préventif du titulaire d'une licence d'exportation doit également contenir les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) relativement aux exigences du paragraphe 15(1).

### Additional content — post-mortem programs

**(6)** The preventive control plan of a licence holder who is authorized under subsection 160(3) to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program must also include the information specified in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) and paragraph (1)(e) in relation to that program and must meet the requirements that are set out in

**(a)** in the case of a post-mortem examination, the document entitled *Fundamentals of the Post-mortem Examination Program*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time; or

**(b)** in the case of a post-mortem defect management program, the document entitled *Fundamentals of the Post-mortem Defect Management Program*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

## PART 5

# Traceability

### Documents

**90 (1)** Any person who sends or conveys a food from one province to another, or who imports or exports it, any holder of a licence to slaughter a food animal, to manufacture, process, treat, preserve, grade, store, package or label a food or to store and handle an edible meat product in its imported condition and any person who grows or harvests fresh fruits or vegetables that are to be sent or conveyed from one province to another or exported must, if they provide the food to another person, prepare and keep documents that set out

**(a)** the common name of the food, a lot code or other unique identifier that enables the food to be traced and the name and principal place of business of the person by or for whom the food was manufactured, prepared, produced, stored, packaged or labelled;

**(b)** except if they provide the food to another person as a sale at retail, the date on which it was provided and the name and address of the person to whom it was provided;

**(c)** if they were provided the food by another person, the name and address of that person and the date on which it was provided; and

### Contenu additionnel — programmes *post mortem*

**(6)** Le plan de contrôle préventif du titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* ou un programme de gestion *post mortem* des défauts aux termes du paragraphe 160(3) contient également les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) et à l'alinéa (1)e) relativement au programme et satisfait, selon le cas :

**a)** s'agissant du programme d'examen *post mortem*, aux exigences prévues dans le document intitulé *Éléments fondamentaux du programme d'examen post mortem*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;

**b)** s'agissant du programme de gestion *post mortem* des défauts, aux exigences prévues dans le document intitulé *Éléments fondamentaux du programme de gestion post mortem des défauts*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

## PARTIE 5

# Traçabilité

### Documents

**90 (1)** Toute personne qui expédie ou transporte, d'une province à une autre, un aliment ou l'importe ou l'exporte, tout titulaire d'une licence d'abattage d'animaux pour alimentation humaine, de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage d'un aliment ou d'entreposage et de manipulation de produits de viande comestibles dans leur état d'importation et toute personne qui cultive ou récolte des fruits ou légumes frais destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés sont tenus, s'ils fournissent l'aliment à une autre personne, d'établir et de conserver des documents qui contiennent les renseignements suivants :

**a)** le nom usuel de l'aliment, un code de lot ou un autre identifiant unique permettant de retracer l'aliment et le nom et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué, conditionné, produit, entreposé, emballé ou étiqueté;

**b)** sauf s'ils fournissent l'aliment à une autre personne dans le cadre d'une vente au détail, la date à laquelle il a été fourni et les nom et adresse de la personne à qui il l'a été;

(d) the name of any food commodity that they incorporated into the food or from which they derived the food and, if they were provided the food commodity by another person, the name and address of that person and the date on which it was provided.

#### Documents – retail sale

(2) Any person who sells a food at retail, other than a restaurant or other similar enterprise that sells the food as a meal or snack, must prepare and keep documents that include the information specified in paragraphs (1)(a), (c) and (d).

#### Retention period of documents

(3) The documents referred to in subsections (1) and (2) must be kept for two years after the day on which the food was provided to another person or sold at retail, and must be accessible in Canada.

#### Production of documents

91 (1) Any person who has received a request from the Minister for a document referred to in section 90, or any part of such a document, must provide it to the Minister

(a) within 24 hours after receipt of the request, or within

(i) any shorter period that is specified by the Minister, if the Minister believes that it is necessary in order to identify or respond to a risk of injury to human health associated with a food commodity, or

(ii) any longer period that is specified by the Minister, if the Minister believes that the document is not necessary for a recall that is or may be ordered under subsection 19(1) of the *Canadian Food Inspection Agency Act*; and

(b) if provided electronically, in a single file and in plain text that is capable of being imported into and manipulated by standard commercial software.

#### Definition of plain text

(2) In paragraph (1)(b), **plain text** means data that is not encrypted and whose semantic content is available.

#### Labelling

92 (1) Any person referred to in subsection 90(1) or (2) must ensure that a label that bears the information specified in paragraph 90(1)(a) is applied or attached to any

c) si l'aliment leur a été fourni par une autre personne, les nom et adresse de cette personne et la date à laquelle l'aliment a été fourni;

d) le nom de tout produit alimentaire qu'ils ont incorporé à l'aliment ou dont provient l'aliment et, si le produit alimentaire leur a été fourni par une autre personne, les nom et adresse de cette personne et la date à laquelle il a été fourni.

#### Documents – vente au détail

(2) Toute personne qui vend un aliment au détail, autre qu'un restaurant ou une autre entreprise similaire qui vend l'aliment comme repas ou casse-croûte, est tenue d'établir et de conserver des documents qui contiennent les renseignements visés aux alinéas (1)a), c) et d).

#### Période de conservation des documents

(3) Les documents visés aux paragraphes (1) et (2) doivent être conservés pendant les deux ans suivant la date à laquelle l'aliment a été fourni à une autre personne ou vendu au détail et être accessibles au Canada.

#### Fourniture de documents

91 (1) Toute personne à qui le ministre en fait la demande est tenue de lui fournir, selon les modalités ci-après, tout ou partie d'un document visé à l'article 90 :

a) dans les vingt-quatre heures suivant la réception de la demande ou, selon le cas :

(i) dans un délai plus court précisé par le ministre, s'il l'estime nécessaire pour établir l'existence d'un risque de préjudice à la santé humaine lié à un produit alimentaire ou pour parer à un tel risque,

(ii) dans un délai plus long précisé par le ministre, s'il estime que le document n'est pas nécessaire pour un rappel qui est ou peut être ordonné en vertu du paragraphe 19(1) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*;

b) si le document est fourni électroniquement, dans un seul fichier et dans un texte clair pouvant être importé et manipulé par un logiciel commercial courant.

#### Définition de texte clair

(2) À l'alinéa (1)b), **texte clair** s'entend de données qui ne sont pas chiffrées et dont le contenu sémantique est disponible.

#### Étiquetage

92 (1) La personne visée aux paragraphes 90(1) ou (2) est tenue de veiller à ce qu'une étiquette sur laquelle figure les renseignements visés à l'alinéa 90(1)a) soit

food, or accompanies any food, that is provided to another person.

### Consumer prepackaged food

(2) In the case of consumer prepackaged food that is not packaged at retail, the unique identifier referred to in paragraph 90(1)(a) must be a lot code.

#### Exception

(3) Subsections (1) and (2) do not apply in respect of

- (a) a food at the time of its export;
- (b) a food, other than a consumer prepackaged food, at the time of its sale at retail; or
- (c) a prepackaged food described in paragraphs 213(a) to (c) at the time of its sale at retail.

#### Exception — foods described in paragraphs 219(1)(a) and (b)

(4) Despite subsection (1), any food described in paragraph 219(1)(a) or (b) is not required to be labelled with the common name of the food at the time of its sale at retail.

#### Exception — foods described in section 220

(5) Despite subsection (1), any food described in section 220 is not required to be labelled with the name and principal place of business of the person by or for whom the food was manufactured, prepared, produced, stored, packaged or labelled.

## PART 6

# Commodity-specific Requirements

## DIVISION 1

### Application

#### Application — import, interprovincial trade and export

93 (1) The requirements of this Part apply in respect of

- (a) any foods that have been imported or any foods that are to be sent or conveyed from one province to another or exported; and

apposée sur l'aliment fourni à une autre personne, y soit attachée ou l'accompagne.

### Aliment de consommation préemballé

(2) Dans le cas d'un aliment de consommation préemballé qui n'est pas emballé au détail, l'identifiant unique visé à l'alinéa 90(1)a) doit être le code de lot.

#### Exception

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'égard des aliments suivants :

- a) les aliments au moment de leur exportation;
- b) les aliments qui ne sont pas des aliments de consommation préemballés au moment de leur vente au détail;
- c) les aliments préemballés visés aux alinéas 213a) à c) au moment de leur vente au détail.

#### Exception — aliments visés aux alinéas 219(1)a) et b)

(4) Malgré le paragraphe (1), le nom usuel n'a pas à figurer sur l'étiquette des aliments visés aux alinéas 219(1)a) et b) au moment de leur vente au détail.

#### Exception — aliments visés à l'article 220

(5) Malgré le paragraphe (1), le nom et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué, conditionné, produit, entreposé, emballé ou étiqueté n'ont pas à figurer sur l'étiquette des aliments visés à l'article 220.

## PARTIE 6

# Exigences propres à certaines denrées

## SECTION 1

### Champ d'application

#### Champ d'application — importation, commerce interprovincial et exportation

93 (1) Les exigences de la présente partie s'appliquent à l'égard des produits alimentaires suivants :

- a) les aliments importés, ou destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés;

(b) any food animals from which meat products that are to be sent or conveyed from one province to another or exported may be derived.

#### Application — food animals

(2) The requirements of sections 128 to 136 apply in respect of food animals that are in an establishment that is identified in a licence to slaughter.

### DIVISION 2

## Dairy Products

#### Preparation

94 Any milk or cream that is used in preparing a dairy product that is to be sent or conveyed from one province to another or exported must meet the applicable requirements of the legislation of the province in which the dairy product is prepared.

### DIVISION 3

## Eggs

#### Pasteurization

95 (1) A licence holder may pasteurize eggs in the shell only if they are graded Canada A or Grade A.

#### Import — eggs pasteurized in shell

(2) Eggs that are pasteurized in the shell and that are imported must have been graded Grade A before pasteurization.

#### Import — foreign official document

96 The holder of a licence to import may import eggs only if the licence holder provides an inspector with an official document issued by the foreign state, in a form approved by the President, that states that the eggs meet the requirements that are set out in the Act and these Regulations.

#### Import — Grade C or Grade Nest Run

97 A licence holder who imports eggs that are graded Grade C or Grade Nest Run must deliver them directly to an establishment where eggs are processed and treated by a licence holder.

b) les animaux pour alimentation humaine desquels des produits de viande destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés peuvent provenir.

#### Champ d'application — Animaux pour alimentation humaine

(2) Les exigences des articles 128 à 136 s'appliquent à l'égard des animaux pour alimentation humaine se trouvant dans un établissement visé par une licence d'abattage.

### SECTION 2

## Produits laitiers

#### Conditionnement

94 Le lait et la crème utilisés dans le conditionnement d'un produit laitier qui est destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté doivent satisfaire aux exigences applicables de la législation de la province où le produit laitier est conditionné.

### SECTION 3

## Œufs

#### Pasteurisation

95 (1) Le titulaire de licence peut pasteuriser des œufs en coquille seulement si ceux-ci sont classifiés Canada A ou catégorie A.

#### Importation — œufs pasteurisés en coquille

(2) Les œufs pasteurisés en coquille qui sont importés doivent avoir été classifiés catégorie A avant la pasteurisation.

#### Importation — document officiel étranger

96 Le titulaire d'une licence d'importation peut importer des œufs seulement s'il fournit à l'inspecteur un document officiel délivré par l'État étranger, en la forme approuvée par le président, selon lequel les œufs satisfont aux exigences de la Loi et du présent règlement.

#### Importation — catégorie C ou Œufs tout-venant

97 Le titulaire de licence qui importe des œufs classifiés catégorie C ou catégorie Œufs tout-venant les livre directement à un établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence.

### Import — ungraded eggs

**98 (1)** Despite subsection 306(1), a licence holder may import ungraded eggs if they

- (a) before the import, notify the Minister in writing of the quantity of ungraded eggs that are intended to be imported, the date of the import and the name of the licence holder and address of the establishment referred to in paragraph (c);
- (b) package them in a container that is labelled with the expression “Ungraded Eggs” or “œufs non classifiés”; and
- (c) deliver them directly to an establishment where eggs are processed and treated by a licence holder.

### Removal — imported ungraded eggs

**(2)** Any imported ungraded eggs delivered to an establishment referred to in paragraph (1)(c) may be removed from that establishment if

- (a) the eggs have been processed and treated by a licence holder; or
- (b) the eggs are delivered directly to another establishment where eggs are processed and treated by a licence holder.

### Interprovincial trade

**99 (1)** Any person who sends or conveys any of the following from one province to another must deliver them to an establishment where eggs are processed and treated by a licence holder:

- (a) eggs that are graded Canada A or Canada B that bear an ink mark that consists of the word “dyed” or “teint” or a deposit of ink that is applied to an egg’s shell by the holder of a licence to grade eggs;
- (b) eggs that are graded Canada C;
- (c) eggs that are graded Grade C or Grade Nest Run that are imported; and
- (d) ungraded eggs that are imported in accordance with subsection 98(1).

### Interprovincial trade — Canada Nest Run

**(2)** Any person who sends or conveys eggs that are graded Canada Nest Run from one province to another must deliver them to an establishment where either eggs are

### Importation — œufs non classifiés

**98 (1)** Malgré le paragraphe 306(1), le titulaire de licence peut importer des œufs non classifiés si, à la fois :

- a) avant l’importation, il avise par écrit le ministre de la quantité d’œufs non classifiés destinés à être importés, de la date de l’importation et du nom du titulaire de licence et de l’adresse de l’établissement visés à l’alinéa c);
- b) il emballe les œufs dans un contenant qui porte une étiquette sur laquelle figure la mention « œufs non classifiés » ou « Ungraded Eggs »;
- c) il les livre directement à un établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence.

### Retrait — œufs non classifiés importés

**(2)** Les œufs non classifiés importés et livrés à un établissement visé à l’alinéa (1)c) peuvent être retirés de cet établissement si, selon le cas :

- a) ils ont été transformés et traités par un titulaire de licence;
- b) ils sont livrés directement à un autre établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence.

### Commerce interprovincial

**99 (1)** Toute personne qui expédie ou transporte, d’une province à une autre, les œufs ci-après est tenue de les livrer à un établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence :

- a) les œufs classifiés Canada A ou Canada B qui portent une tache d’encre ou l’inscription du mot « teint » ou « dyed » à l’encre appliquée sur la coquille d’œuf par le titulaire d’une licence de classification des œufs;
- b) les œufs classifiés Canada C;
- c) les œufs classifiés catégorie C ou catégorie Œufs tout-venant qui sont importés;
- d) les œufs non classifiés qui sont importés conformément au paragraphe 98(1).

### Commerce interprovincial — Canada Œufs tout-venant

**(2)** Toute personne qui expédie ou transporte, d’une province à une autre, des œufs classifiés Canada Œufs tout-venant les livre à un établissement où des œufs sont soit



graded or eggs are processed and treated by a licence holder.

#### Interprovincial trade — ungraded eggs

**(3)** Despite subsection 306(1), any person may send or convey from one province to another ungraded eggs, other than eggs that are rejected in accordance with subsection 333(1) or eggs that are imported in accordance with subsection 98(1), if the person

- (a)** packages them in a container that is labelled with the expression “Ungraded Eggs” or “œufs non classifiés”; and
- (b)** delivers them to an establishment where either eggs are graded or eggs are processed and treated by a licence holder.

#### Ink

**100** If a licence holder applies ink to an egg’s shell, the ink must be fast-drying and indelible and it must not present a risk of injury to human health.

#### Trays

**101** Before sending plastic trays to an egg producer, a licence holder must clean, sanitize and dry them.

### DIVISION 4

## Processed Egg Products

#### Processing and treating eggs

**102 (1)** A licence holder may process and treat eggs only if they

- (a)** are edible;
- (b)** do not emit an abnormal odour;
- (c)** are not mouldy;
- (d)** have not been in an incubator;
- (e)** do not have an internal defect, other than a particle of the oviduct or a blood spot neither of which exceeds 3 mm in diameter;
- (f)** are not leakers, except if they become leakers while being transferred to the egg-breaking equipment and they are prepared in a manner that prevents the contamination of the processed egg product; and

classifiés, soit transformés et traités par un titulaire de licence.

#### Commerce interprovincial — œufs non classifiés

**(3)** Malgré le paragraphe 306(1), toute personne peut expédier ou transporter, d’une province à une autre, des œufs non classifiés, autres que des œufs rejetés conformément au paragraphe 333(1) ou des œufs importés conformément au paragraphe 98(1), si, à la fois :

- a)** elle emballe les œufs dans un contenant qui porte une étiquette sur laquelle figure la mention « œufs non classifiés » ou « Ungraded Eggs »;
- b)** elle les livre à un établissement où des œufs sont soit classifiés, soit transformés et traités par un titulaire de licence.

#### Encre

**100** L’encre appliquée par le titulaire de licence sur la coquille d’un œuf doit sécher rapidement, être indélébile et ne pas présenter de risque de préjudice à la santé humaine.

#### Plateaux

**101** Avant d’expédier des plateaux de plastique à un producteur d’œufs, le titulaire de licence est tenu de les nettoyer, de les assainir et de les assécher.

### SECTION 4

## Produits d’œufs transformés

#### Transformation et traitement des œufs

**102 (1)** Le titulaire de licence peut transformer et traiter des œufs seulement s’ils satisfont aux exigences suivantes :

- a)** ils sont comestibles;
- b)** ils ne dégagent pas une odeur anormale;
- c)** ils ne sont pas moisissés;
- d)** ils n’ont pas été dans un incubateur;
- e)** ils ne présentent pas de défaut interne autre qu’une particule de l’oviducte ou un caillot sanguin qui ne dépassent pas 3 mm de diamètre;
- f)** ils ne sont pas coulants sauf s’ils le deviennent durant leur transfert sur la décoquilleuse et sont conditionnés de façon à prévenir la contamination des produits d’œufs transformés;

(g) are free from dirt and other foreign matter.

### Processing and treating processed egg products

(2) A licence holder may process and treat processed egg products only if they are derived from eggs that meet the requirements of paragraphs (1)(a) to (g).

#### Temperature

**103 (1)** A processed egg product that is to be sent or conveyed from one province to another or exported and that is processed or treated in an establishment that is identified in a licence must have been chilled to 4°C or less before being removed from the establishment, if it is a

- (a) liquid whole egg;
- (b) liquid yolk;
- (c) liquid egg white or liquid albumen;
- (d) liquid whole egg mix;
- (e) liquid yolk mix; and
- (f) liquid egg product.

#### Exception

(2) Despite subsection (1), the Minister may, in writing, authorize any person to remove a processed egg product that has not been chilled to 4°C or less if the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result.

#### Import — foreign official document

**104** The holder of a licence to import may import a processed egg product only if the licence holder provides an inspector with an official document issued by the foreign state, in a form approved by the President, that states that the processed egg product meets the requirements that are set out in the Act and these Regulations.

## DIVISION 5

### Fish

#### Prohibition — import of mitten crab or puffer fish

**105 (1)** It is prohibited for a person to import

- (a) a live, freshwater mitten crab of the genus *Eriochelone*; or

g) ils sont exempts de saleté et de toute autre matière étrangère.

### Transformation et traitement des produits d'œufs transformés

(2) Le titulaire de licence peut transformer et traiter des produits d'œufs transformés seulement s'ils proviennent d'œufs qui satisfont aux exigences des alinéas (1)a) à g).

#### Température

**103 (1)** Les produits d'œufs transformés ci-après qui sont destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés, et qui sont transformés ou traités dans un établissement visé par une licence doivent, avant d'en être retirés, avoir été refroidis à une température d'au plus 4 °C :

- a) les œufs entiers liquides;
- b) les jaunes d'œufs liquides;
- c) les blancs d'œufs liquides ou les albumens liquides;
- d) les mélanges liquides d'œufs entiers;
- e) les mélanges liquides de jaunes d'œufs;
- f) les produits d'œufs liquides.

#### Exception

(2) Malgré le paragraphe (1), le ministre peut autoriser par écrit une personne à retirer des produits d'œufs transformés qui n'ont pas été refroidis à une température d'au plus 4 °C s'il est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera.

#### Importation — document officiel étranger

**104** Le titulaire d'une licence d'importation peut importer des produits d'œufs transformés seulement s'il fournit à l'inspecteur un document officiel délivré par l'État étranger, en la forme approuvée par le président, selon lequel les produits d'œufs transformés satisfont aux exigences de la Loi et du présent règlement.

## SECTION 5

### Poisson

#### Interdiction — importation de crabe chinois ou de poisson-globe

**105 (1)** Il est interdit à toute personne d'importer :

- a) le crabe chinois d'eau douce vivant appartenant au genre *Eriocheir*;

(b) a puffer fish of the family *Tetraodontidae*.

#### Exception — personal use

(2) Section 19 of the Act does not apply in respect of an import referred to in subsection (1).

#### Import of live or raw shellfish

**106 (1)** The holder of a licence to import may import live or raw shellfish only if

(a) the foreign state in which the shellfish is harvested, manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, has, at the time the activity is conducted, an inspection system for the shellfish that is recognized under Part 7;

(b) the foreign state from which the shellfish is imported has, at the time of the import, an inspection system for shellfish that is recognized under Part 7; and

(c) any establishment where the shellfish was manufactured, prepared, stored, packaged or labelled has, at the time that the activity is conducted and at the time of the import, a system for manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling, as the case may be, that complies with an inspection system for shellfish that is recognized under Part 7.

#### Exception

(2) The conditions in paragraphs (1)(a) to (c) do not apply in respect of the import of the adductor muscles of scallops or the meat of geoducks.

#### Shellfish

**107 (1)** A licence holder may manufacture, prepare, store, package or label shellfish that is to be exported or sent or conveyed from one province to another only if the shellfish is harvested in an area

(a) that has been classified under the Canadian Shellfish Sanitation Program and that is not subject to an order prohibiting fishing issued under the *Management of Contaminated Fisheries Regulations*; or

(b) that is subject to an order prohibiting fishing issued under the *Management of Contaminated Fisheries Regulations* but the shellfish has been decontaminated in accordance with the decontamination plan submitted in connection with a licence to fish for food purposes issued under those Regulations.

(b) le poisson-globe appartenant à la famille *Tetraodontidae*.

#### Exception — usage personnel

(2) L'article 19 de la Loi ne s'applique pas à l'importation visée au paragraphe (1).

#### Importation de mollusques vivants ou crus

**106 (1)** Le titulaire d'une licence d'importation peut importer des mollusques vivants ou crus seulement si, à la fois :

(a) l'État étranger où ils sont récoltés, fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés, selon le cas, dispose, au moment où l'activité en cause est exercée, d'un système d'inspection des mollusques qui est reconnu sous le régime de la partie 7;

(b) l'État étranger d'où ils sont importés dispose, au moment de l'importation, d'un système d'inspection des mollusques qui est reconnu sous le régime de la partie 7;

(c) l'établissement où ils ont été fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés dispose, au moment où l'activité en cause est exercée et au moment de l'importation, d'un système de fabrication, de conditionnement, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage, selon le cas, conforme au système d'inspection des mollusques qui est reconnu sous le régime de la partie 7.

#### Exception

(2) Les conditions visées aux alinéas (1)a) à c) ne s'appliquent pas à l'égard de l'importation du muscle adducteur du pétoncle et de la chair de panope.

#### Mollusques

**107 (1)** Le titulaire de licence peut fabriquer, conditionner, entreposer, emballer ou étiqueter des mollusques destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés seulement dans les cas suivants :

(a) les mollusques ont été pêchés dans une zone qui a fait l'objet d'une classification dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques et qui n'est pas visée par une ordonnance qui y interdit la pêche en vertu du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*;

(b) ils ont été pêchés dans une zone visée par une ordonnance qui y interdit la pêche en vertu du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*, mais ont été décontaminés conformément au plan de

### Exception

(2) The conditions in paragraphs (1)(a) and (b) do not apply in respect of the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of the adductor muscles of scallops or the meat of geoducks.

### Frozen fish

108 A licence holder must protect from dehydration and oxidation all frozen fish that is stored in a conveyance.

## DIVISION 6

### Fresh Fruits or Vegetables

#### SUBDIVISION A

### Interpretation and Application

#### Definitions

109 The following definitions apply in this Division.

**apple** means a fresh apple for which a grade is prescribed by these Regulations. (*pomme*)

**onion** means a fresh onion for which a grade is prescribed by these Regulations. (*oignon*)

**potato** means a fresh potato for which a grade is prescribed by these Regulations. (*pomme de terre*)

#### Fresh fruits or vegetables packaged together

110 The requirements of sections 113 to 121 and 269 — as well as any requirements under Division 2 of Part 10 and Part 12 that apply in respect of fresh fruits or vegetables — do not apply in respect of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables if the container contains more than one type of fresh fruit or vegetable but no other food and if

(a) the label that is applied or attached to the container bears the expression “Fresh Pack” or “emballage frais” or, in the case of consumer prepackaged fresh vegetables, the expression “Stew-pack” or “légumes mixtes” or the expression “Vegetables for Stew” or “légumes pour ragoût”;

décontamination fourni relativement au permis de pêche à des fins d'alimentation délivré en vertu de ce règlement.

### Exception

(2) Les conditions visées aux alinéas (1)a) et b) ne s'appliquent pas à l'égard de la fabrication, du conditionnement, de l'entreposage, de l'emballage ou de l'étiquetage du muscle adducteur du pétoncle et de la chair de panope.

### Poisson congelé

108 Le titulaire de licence est tenu de protéger de la déshydratation et de l'oxydation le poisson congelé entreposé dans un véhicule.

## SECTION 6

### Fruits ou légumes frais

#### SOUS-SECTION A

### Définitions et champ d'application

#### Définitions

109 Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente section.

**oignon** Tout oignon frais pour lequel une catégorie est établie en vertu du présent règlement. (*onion*)

**pomme** Toute pomme fraîche pour laquelle une catégorie est établie en vertu du présent règlement. (*apple*)

**pomme de terre** Toute pomme de terre fraîche pour laquelle une catégorie est établie en vertu du présent règlement. (*potato*)

#### Fruits ou légumes frais emballés ensemble

110 Les exigences des articles 113 à 121 et 269, ainsi que celles applicables à l'égard des fruits ou légumes frais prévues à la section 2 de la partie 10 et à la partie 12, ne s'appliquent pas à l'égard des fruits ou légumes frais de consommation préemballés si le contenant contient plus d'un type de fruits ou légumes frais mais aucun autre aliment et si, à la fois :

a) la mention « emballage frais » ou « Fresh Pack » ou, s'il s'agit de légumes frais de consommation préemballés la mention « légumes mixtes » ou « Stew-pack » ou la mention « légumes pour ragoût » ou « Vegetables for Stew » figure sur l'étiquette qui est apposée sur le contenant ou qui y est attachée;

(b) no one type of fresh fruit or vegetable in the container exceeds 1 kg net weight; and

(c) the net weight of the fresh fruits or vegetables in the container does not exceed 10 kg.

#### Fresh fruits or vegetables packaged with other food

**111** The requirements of sections 113 to 121 and 269 — as well as any requirements under Division 2 of Part 10 and Part 12 that apply in respect of fresh fruits or vegetables — do not apply in respect of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables if the container contains more than one type of fresh fruit or vegetable together with other food and if

(a) the label that is applied or attached to the container bears the expression “Gift Pack” or “emballage-cadeau” or the expression “Combo Pack” or “emballage mixte”;

(b) no one type of fresh fruit or vegetable in the container exceeds 1 kg net weight; and

(c) the net weight of the fresh fruits or vegetables and other food in the container does not exceed 10 kg.

### SUBDIVISION B

#### Import

##### Whole fresh fruits or vegetables

**112** The requirements of this Subdivision apply in respect of any fresh fruits or vegetables that are whole.

##### Imported potatoes

**113 (1)** Potatoes that are imported must meet the requirements for the grade Canada No. 1 that are set out in the Compendium.

##### Presumption — potatoes from United States

(2) Potatoes that are imported from the United States are considered to meet the requirements for the grade Canada No. 1 that are set out in the Compendium if the potatoes have been graded in the United States and meet the applicable requirements that are set out in the document entitled *Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United States*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

##### Apples from foreign state other than United States

**114 (1)** Apples that are imported from a foreign state other than the United States must meet the requirements

b) le poids net de chaque type de fruits ou légumes frais du contenant n'excède pas 1 kg;

c) le poids net des fruits ou légumes frais du contenant n'excède pas 10 kg.

#### Fruits ou légumes frais emballés avec d'autres aliments

**111** Les exigences des articles 113 à 121 et 269, ainsi que celles applicables à l'égard des fruits ou légumes frais prévues à la section 2 de la partie 10 et à la partie 12, ne s'appliquent pas à l'égard des fruits ou légumes frais de consommation préemballés si le contenant contient plus d'un type de fruits ou légumes frais et d'autres aliments et si, à la fois :

a) la mention « emballage-cadeau » ou « Gift Pack » ou la mention « emballage mixte » ou « Combo Pack » figure sur l'étiquette qui est apposée sur le contenant ou qui y est attachée;

b) le poids net de chaque type de fruits ou légumes frais du contenant n'excède pas 1 kg;

c) le poids net des fruits ou légumes frais et autres aliments du contenant n'excède pas 10 kg.

### SOUS-SECTION B

#### Importation

##### Fruits ou légumes frais entiers

**112** Les exigences de la présente sous-section s'appliquent à l'égard des fruits ou légumes frais entiers.

##### Pommes de terre importées

**113 (1)** Les pommes de terre importées doivent satisfaire aux exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada n° 1.

##### Présomption — pommes de terres des États-Unis

(2) Les pommes de terre importées des États-Unis sont considérées comme satisfaisant aux exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada n° 1 si elles ont été classifiées aux États-Unis et satisfont aux exigences applicables prévues dans le document intitulé *Exigences de normes de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

##### Pommes d'un État étranger autre que les États-Unis

**114 (1)** Les pommes importées d'un État étranger autre que les États-Unis doivent satisfaire aux exigences

for the grade Canada Extra Fancy, Canada Fancy or Canada Commercial that are set out in the Compendium.

### Apples from United States

(2) Apples that are imported from the United States must meet the requirements for the grade Canada Extra Fancy or Canada Fancy that are set out in the Compendium.

### Presumption — apples from United States

(3) Apples that are imported from the United States are considered to meet the requirements for the grade Canada Extra Fancy or Canada Fancy that are set out in the Compendium if the apples have been graded in the United States and meet the applicable requirements that are set out in the document entitled *Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United States*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

### Presumption — general

115 Fresh fruits or vegetables, other than potatoes or apples, that are imported from the United States are considered to meet the applicable requirements that are set out in the Compendium if the fruits or vegetables have been graded in the United States and meet the applicable requirements that are set out in the document entitled *Grade Standard Requirements for Fresh Fruits or Vegetables Imported from the United States*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

### Foreign states — onions, potatoes and apples

116 Onions and potatoes that are imported from a foreign state other than the United States, and apples that are imported from a foreign state other than the United States and New Zealand, must meet and be certified by the Minister as meeting the following requirements:

- (a) the applicable requirements that are set out in Parts 10 to 12;
- (b) in the case of onions, the requirements for a particular grade of onions that are set out in the Compendium;
- (c) in the case of potatoes, the requirements for the grade Canada No. 1 that are set out in the Compendium; and
- (d) in the case of apples, the requirements for the grade Canada Extra Fancy, Canada Fancy or Canada Commercial that are set out in the Compendium.

prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie ou Canada Commerciales.

### Pommes des États-Unis

(2) Les pommes importées des États-Unis doivent satisfaire aux exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie ou Canada de fantaisie.

### Présomption — pommes des États-Unis

(3) Les pommes importées des États-Unis sont considérées comme satisfaisant aux exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie ou Canada de fantaisie si elles ont été classifiées aux États-Unis et satisfont aux exigences applicables prévues dans le document intitulé *Exigences de normes de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

### Présomption — général

115 Les fruits ou légumes frais, autres que les pommes de terre et les pommes, importés des États-Unis sont considérés comme satisfaisant aux exigences applicables prévues dans le Recueil s'ils ont été classifiés aux États-Unis et satisfont aux exigences applicables prévues dans le document intitulé *Exigences de normes de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

### États étrangers — oignons, pommes de terre et pommes

116 Les oignons et les pommes de terre importés d'un État étranger autre que les États-Unis et les pommes importées d'un État étranger autre que les États-Unis ou la Nouvelle-Zélande doivent satisfaire aux exigences ci-après et faire l'objet d'un certificat délivré par le ministre établissant qu'ils y satisfont :

- a) les exigences applicables des parties 10 à 12;
- b) dans le cas des oignons, les exigences relatives à l'une des catégories d'oignons prévues dans le Recueil;
- c) dans le cas des pommes de terre, les exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada n° 1;
- d) dans le cas des pommes, les exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie ou Canada Commerciales.

## Onions, potatoes and apples from United States

**117 (1)** Onions, potatoes and apples that are imported from the United States must

(a) be accompanied at the Canadian port of entry by a serially numbered certificate or evidence, in the form of a facsimile or a copy of an email message, issued by the federal department responsible for agriculture in the United States, that establishes that the following requirements are met:

(i) the applicable requirements that are set out in Parts 10 to 12,

(ii) in the case of onions, the requirements for a particular grade of onions that are set out in the Compendium,

(iii) in the case of potatoes, the requirements for the grade Canada No. 1 that are set out in the Compendium, and

(iv) in the case of apples, the requirements for the grade Canada Extra Fancy or Canada Fancy that are set out in the Compendium; or

(b) meet and be certified by the Minister as meeting the requirements that are set out in subparagraph (a)(i) and, in accordance with any general tolerances for inspection at the time of shipping or repackaging that are set out in the Compendium, the requirements that are set out in subparagraph (a)(ii), (iii) or (iv).

### Endorsement

(2) The certificate and evidence referred to in paragraph (1)(a) must be endorsed with the expression “Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size” or “satisfait aux exigences d’importation du Canada visant la classification, l’emballage, l’étiquetage et la taille des contenants normalisés”.

## Apples from New Zealand

**118 (1)** Apples that are imported from New Zealand must

(a) be accompanied at the Canadian port of entry by a serially numbered certificate or evidence, in the form of a facsimile or a copy of an email message, issued by the ministry responsible for agriculture in New Zealand, that establishes that the following requirements are met:

(i) the applicable requirements that are set out in Parts 10 to 12, and

## Oignons, pommes de terre et pommes des États-Unis

**117 (1)** Les oignons, les pommes de terre et les pommes importés des États-Unis doivent :

a) soit satisfaire aux exigences ci-après et être accompagnés, au port d’entrée au Canada, d’un certificat numéroté en série ou d’une preuve, sous forme de facsimilé ou de copie d’un message électronique, délivré par le ministère fédéral des États-Unis chargé de l’agriculture attestant qu’ils y satisfont :

(i) les exigences applicables des parties 10 à 12,

(ii) dans le cas des oignons, les exigences relatives à l’une des catégories d’oignons prévues dans le Recueil,

(iii) dans le cas des pommes de terre, les exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada n° 1,

(iv) dans le cas des pommes, les exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie ou Canada de fantaisie;

b) soit satisfaire aux exigences du sous-alinéa a)(i) et, conformément aux tolérances générales applicables prévues dans le Recueil pour l’inspection effectuée au moment de l’expédition ou du réemballage, à celles des sous-alinéas a)(ii), (iii) ou (iv), et faire l’objet d’un certificat délivré par le ministre attestant qu’ils y satisfont.

### Mention

(2) Le document visé à l’alinéa (1)a) doit porter la mention « satisfait aux exigences d’importation du Canada visant la classification, l’emballage, l’étiquetage et la taille des contenants normalisés » ou « Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size ».

## Pommes de Nouvelle-Zélande

**118 (1)** Les pommes importées de la Nouvelle-Zélande doivent :

a) soit satisfaire aux exigences ci-après et être accompagnées, au port d’entrée au Canada, d’un certificat numéroté en série ou d’une preuve, sous forme de facsimilé ou de copie d’un message électronique, délivré par le ministère de la Nouvelle-Zélande chargé de l’agriculture attestant qu’elles y satisfont :

(i) les exigences applicables des parties 10 à 12,

(ii) the requirements for the grade Canada Extra Fancy, Canada Fancy or Canada Commercial that are set out in the Compendium; or

(b) meet and be certified by the Minister as meeting the requirements that are set out in subparagraph (a)(i) and, in accordance with any general tolerances for inspection at the time of shipping or repackaging that are set out in the Compendium, the requirements that are set out in subparagraph (a)(ii).

#### Endorsement

(2) The certificate and evidence referred to in paragraph (1)(a) must be endorsed with the expression “Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size” or “satisfait aux exigences d’importation du Canada visant la classification, l’emballage, l’étiquetage et la taille des contenants normalisés”.

#### Exception

119 Sections 116 to 118 do not apply in respect of onions, potatoes or apples that are part of a shipment that consists of not more than

(a) 15 containers of onions with an aggregate net weight of not more than 250 kg of onions;

(b) 15 containers of potatoes with an aggregate net weight of not more than 250 kg of potatoes; and

(c) 15 containers of apples with an aggregate net weight of not more than 250 kg of apples.

#### In transit

120 For the purposes of sections 113 to 119, if fresh fruits or vegetables are sent or conveyed to Canada in an in bond shipment from a foreign state other than the United States and pass only in transit through the United States, the fresh fruits or vegetables are not considered to have been imported from the United States.

#### Application for certificate

121 (1) An application for the issuance of a certificate referred to in section 116 or paragraph 117(1)(b) or 118(1)(b) must be made to the Minister in a form approved by the President.

#### Inspection

(2) The Minister may require an inspection for the purpose of deciding whether to issue the certificate.

(ii) les exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie ou Canada Commerciales;

b) soit satisfaire aux exigences du sous-alinéa a)(i) et, conformément aux tolérances générales applicables prévues dans le Recueil pour l’inspection effectuée au moment de l’expédition ou du réemballage, à celles du sous-alinéa a)(ii), et faire l’objet d’un certificat délivré par le ministre attestant qu’elles y satisfont.

#### Mention

(2) Le document visé à l’alinéa (1)a) doit porter la mention « satisfait aux exigences d’importation du Canada visant la classification, l’emballage, l’étiquetage et la taille des contenants normalisés » ou « Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size ».

#### Exception

119 Les articles 116 à 118 ne s’appliquent pas aux oignons, aux pommes de terre ou aux pommes qui font partie d’un envoi si les conditions ci-après sont réunies :

a) l’envoi comprend au plus quinze contenants d’oignons et le poids net de l’ensemble des oignons ne dépasse pas 250 kg;

b) il comprend au plus quinze contenants de pommes de terre et le poids net de l’ensemble des pommes de terre ne dépasse pas 250 kg;

c) il comprend au plus quinze contenants de pommes et le poids net de l’ensemble des pommes ne dépasse pas 250 kg.

#### En transit

120 Pour l’application des articles 113 à 119, les fruits ou légumes frais qui font partie d’un envoi en douane qui est expédié ou transporté d’un État étranger autre que les États-Unis vers le Canada et qui ne fait que transiter par les États-Unis ne sont pas considérés comme ayant été importés des États-Unis.

#### Demande de certificat

121 (1) Toute demande de délivrance du certificat visé à l’article 116 ou aux alinéas 117(1)(b) ou 118(1)(b) doit être présentée au ministre en la forme approuvée par le président.

#### Inspection

(2) Pour décider de délivrer ou non le certificat, le ministre peut exiger une inspection.



### Inspection — accessibility

**(3)** If an inspection is required, the applicant must make the onions, potatoes or apples readily accessible to an inspector at the time of inspection.

## SUBDIVISION C

### Trade of Fresh Fruits or Vegetables

#### Prohibition

**122 (1)** It is prohibited for a person to

- (a)** sell any fresh fruits or vegetables that are to be exported or sent or conveyed from one province to another;
- (b)** purchase or negotiate the purchase on another person's behalf of any fresh fruits or vegetables that are to be imported or sent or conveyed from one province to another;
- (c)** receive any fresh fruits or vegetables that have been imported or sent or conveyed from one province to another; or
- (d)** send or convey from one province to another or import or export any fresh fruits or vegetables.

#### Exception — persons

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of

- (a)** any person who is a member in good standing of the Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation, a corporation incorporated under Part 2 of the *Canada Not-for-profit Corporations Act*, as described in its by-laws;
- (b)** any person who only sells fresh fruits or vegetables directly to consumers if that person paid less than \$100,000 for the fresh fruits and vegetables that they sold to consumers within the previous 12 months;
- (c)** any person who only purchases, sells or negotiates the purchase or sale on another person's behalf, sends or conveys from one province to another or imports or exports less than one metric ton of fresh fruits and vegetables per day;
- (d)** any person who only sells fresh fruits or vegetables that they have grown themselves; or

### Inspection — accessibilité

**(3)** Si le ministre exige une inspection, le demandeur est tenu de rendre facilement accessibles les oignons, les pommes de terre ou les pommes au moment de l'inspection.

## SOUS-SECTION C

### Commerce de fruits ou légumes frais

#### Interdiction

**122 (1)** Il est interdit à toute personne d'exercer les activités suivantes :

- a)** la vente de fruits ou légumes frais destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés;
- b)** l'achat ou la négociation de l'achat pour le compte d'autrui de fruits ou légumes frais destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être importés;
- c)** la réception de fruits ou légumes frais qui ont été expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou importés;
- d)** l'expédition ou le transport, d'une province à une autre, ou l'importation ou l'exportation de fruits ou légumes frais.

#### Exception — personnes

**(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux personnes suivantes :

- a)** la personne qui est membre en règle de la Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes, constituée sous le régime de la partie 2 de la *Loi canadienne sur les organisations à but non lucratif*, conformément aux règlements administratifs de la Corporation;
- b)** la personne dont la seule activité est la vente de fruits ou légumes frais directement aux consommateurs, si cette personne a payé moins de 100 000 \$ pour les fruits et légumes frais qu'elle a vendus aux consommateurs au cours des douze derniers mois;
- c)** la personne dont la seule activité est l'achat, la vente ou la négociation de la vente ou de l'achat pour le compte d'autrui, l'expédition ou le transport, d'une province à une autre, ou l'importation ou l'exportation

(e) a *registered charity* as defined in subsection 248(1) of the *Income Tax Act* or a club, society or association described in paragraph 149(1)(l) of that Act.

#### Exception — nuts, wild fruit and wild vegetables

(3) Subsection (1) does not apply in respect of nuts, wild fruit and wild vegetables.

#### Damaged or defective fresh fruits or vegetables

**123 (1)** If a claim is made that all or part of a shipment of fresh fruits or vegetables that is imported or sent or conveyed from one province to another has arrived at its destination in a damaged or defective condition, any person who has a financial interest in that shipment may make a request to the Minister for

(a) a written report that describes the condition of any damaged or defective fruits or vegetables at the time of the inspection; or

(b) a written notice of the disposition of any damaged or defective fresh fruits or vegetables that describes the amount of fresh fruit or vegetables that have been disposed of and the place and time of their disposal.

#### Request for report or notice

(2) The request for a report or notice referred to in subsection (1) must be made to the Minister in a form approved by the President.

#### Inspection — accessibility

(3) The person who makes the request for a report regarding the condition of fresh fruits or vegetables must make the fresh fruits or vegetables readily accessible to an inspector at the time of inspection.

#### Disposition of fresh fruit or vegetable

(4) The person who makes the request for a notice regarding the disposition of damaged or defective fresh fruits or vegetables must ensure that their disposition is witnessed by an inspector.

de moins d'une tonne métrique de fruits et légumes frais par jour;

d) la personne dont la seule activité est la vente de fruits ou légumes frais qu'elle a cultivés elle-même;

e) l'*organisme de bienfaisance enregistré*, au sens du paragraphe 248(1) de la *Loi de l'impôt sur le revenu*, ou le cercle ou l'association visés à l'alinéa 149(1)(l) de cette loi.

#### Exception — noix, fruits sauvages et légumes sauvages

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des noix, des fruits sauvages et des légumes sauvages.

#### Fruits ou légumes frais endommagés ou présentant des défauts

**123 (1)** Toute personne ayant des intérêts pécuniaires dans des fruits ou légumes frais expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou importés et qui les considère comme endommagés ou présentant des défauts au moment de leur réception peut présenter une demande au ministre afin d'obtenir l'un des documents suivants :

a) un rapport écrit décrivant l'état des fruits ou légumes frais endommagés ou présentant des défauts au moment de l'inspection;

b) un avis écrit constatant la disposition des fruits ou légumes frais endommagés ou présentant des défauts, décrivant la quantité de fruits ou légumes frais dont la personne a disposé et indiquant le lieu et l'heure de la disposition.

#### Demande de rapport ou d'avis

(2) Toute demande en vue d'obtenir le rapport ou l'avis visé au paragraphe (1) doit être présentée au ministre en la forme approuvée par le président.

#### Inspection — accessibilité

(3) La personne qui présente une demande afin d'obtenir un rapport concernant l'état des fruits ou légumes frais est tenue de les rendre facilement accessibles au moment de l'inspection.

#### Disposition en présence d'un inspecteur

(4) La personne qui présente une demande afin d'obtenir un avis constatant la disposition des fruits ou légumes frais endommagés ou présentant des défauts est tenue de veiller à ce que la disposition soit effectuée en présence d'un inspecteur.

## DIVISION 7

### Meat Products and Food Animals

#### SUBDIVISION A

#### Interpretation

##### Definitions

**124** The following definitions apply in this Division.

**on-farm food safety program** means a program in respect of food animals that is operated on a farm or at a similar place and under which hazards relating to the safety of meat products that may be derived from those food animals are identified, analyzed and controlled. (*programme de salubrité des aliments à la ferme*)

**specified risk material** has the same meaning as in section 6.1 of the *Health of Animals Regulations*. (*matériel à risque spécifié*)

**split** means to cut a carcass lengthwise along the median line. (*fendre*)

**veterinary inspector** means a person who is designated as a veterinary inspector under subsection 13(3) of the *Canadian Food Inspection Agency Act* for the purposes of the Act. (*inspecteur vétérinaire*)

#### SUBDIVISION B

### Edible Meat Products

#### Identification of meat products as edible

**125 (1)** A licence holder may identify a meat product as edible only if

(a) the food animal from which the meat product is derived, or a sample from the shipment that the food animal is part of, is subjected to an ante-mortem examination under section 138;

(b) the food animal, other than a game animal, from which the meat product is derived, or a sample from the shipment that the food animal is part of, is subjected to an ante-mortem inspection under section 139;

## SECTION 7

### Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

#### SOUS-SECTION A

#### Définitions

##### Définitions

**124** Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente section.

**fendre** Découper la carcasse dans le sens de la longueur sur sa ligne médiane. (*split*)

**inspecteur vétérinaire** Personne désignée à ce titre pour l'application de la Loi, en vertu du paragraphe 13(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*veterinary inspector*)

**matériel à risque spécifié** S'entend au sens de l'article 6.1 du *Règlement sur la santé des animaux*. (*specified risk material*)

**programme de salubrité des aliments à la ferme** Programme concernant les animaux pour alimentation humaine appliqué dans une ferme ou un endroit similaire et en vertu duquel les dangers relatifs à la salubrité des produits de viande pouvant provenir de ces animaux sont déterminés, analysés et maîtrisés. (*on-farm food safety program*)

#### SOUS-SECTION B

### Produits de viande comestibles

#### Désignation des produits de viande comme comestibles

**125 (1)** Le titulaire de licence peut désigner un produit de viande comme étant comestible seulement si les conditions ci-après sont réunies :

a) l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande ou un échantillon de l'envoi dont fait partie cet animal est soumis à l'examen *ante mortem* prévu à l'article 138;

b) l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, dont provient le produit de viande ou un échantillon de l'envoi dont fait partie cet animal est soumis à l'inspection *ante mortem* prévue à l'article 139;

- (c) the carcass of the food animal from which the meat product is derived is dressed or partially dressed;
- (d) the carcass, its parts and the blood of the food animal from which the meat product is derived are subjected to a post-mortem inspection under subsection 149(1) or a post-mortem examination under subsection 150(1); and
- (e) the meat product is edible and is not contaminated, including that it does not contain any specified risk material.

#### Certain meat products — additional requirements

(2) Despite (1), a licence holder must not identify as edible any of the following:

- (a) a heart — other than the heart of a domesticated rabbit or of a bird that is not an ostrich, rhea or emu — unless it is opened or inverted and has all blood clots and attached blood vessels removed;
- (b) a liver, unless the gallbladder is removed;
- (c) a gizzard, unless its contents and lining are removed and the gizzard is washed;
- (d) a meat product that contains a urinary bladder, an intestine or any part of a urinary bladder or intestine, unless the bladder, intestine or part is used as a natural casing for the meat product and meets the requirements of section 126; and
- (e) a meat product with an artificial casing, unless the casing is manufactured from a material that is free of any noxious constituent.

#### Natural casings

**126** A urinary bladder, an intestine or any part of a urinary bladder or intestine may be used as a natural casing for an edible meat product if

- (a) the bladder, the intestine or the part of the bladder or intestine have been emptied of their contents and washed, and their mucous lining has been removed;
- (b) in the case of a bladder, it was inverted and placed in brine for at least 12 hours and was subsequently rinsed with water; and
- (c) the casing is clean.

- (c) la carcasse de l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande est habillée ou partiellement habillée;
- (d) la carcasse, ses parties et le sang de l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande sont soumis à l'inspection *post mortem* prévue au paragraphe 149(1) ou à l'examen *post mortem* prévu au paragraphe 150(1);
- (e) le produit de viande est comestible et n'est pas contaminé, notamment il ne contient aucun matériel à risque spécifié.

#### Certains produits de viande — exigences additionnelles

(2) Malgré le paragraphe (1), le titulaire de licence ne peut désigner les produits de viande ci-après comme étant comestibles :

- (a) le cœur, autre que celui d'un lapin domestique ou d'un oiseau autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, à moins qu'il ne soit ouvert ou retourné et que les caillots de sang et les vaisseaux sanguins y adhérant ne soient enlevés;
- (b) le foie, à moins que la vésicule biliaire ne soit enlevée;
- (c) le gésier, à moins que son contenu et sa paroi interne ne soient enlevés et qu'il n'ait été lavé;
- (d) le produit de viande qui contient une vessie, un intestin ou une partie de vessie ou d'intestin, à moins que la vessie, l'intestin ou la partie de vessie ou d'intestin serve de boyau naturel dans le produit de viande et satisfasse aux exigences de l'article 126;
- (e) le produit de viande doté d'un boyau artificiel à moins que celui-ci ne soit fait d'une matière exempte d'éléments nocifs.

#### Boyaux naturels

**126** La vessie, l'intestin ou une partie de la vessie ou de l'intestin peut servir de boyau naturel pour un produit de viande comestible si les exigences ci-après sont respectées :

- (a) la vessie, l'intestin ou la partie de la vessie ou de l'intestin a été vidé de son contenu et lavé et sa muqueuse a été enlevée;
- (b) dans le cas de la vessie, elle a été retournée et trempée dans la saumure pendant au moins douze heures, puis rincée à l'eau;

## SUBDIVISION C

### Humane Treatment

#### Avoidable death — clarification

**127** For greater certainty, a reference to an avoidable death in these Regulations does not include the slaughtering of a food animal in accordance with these Regulations or the humane killing of a food animal.

#### Avoidable suffering, injury or death

**128** A licence holder must handle a food animal at the establishment in a manner that does not cause it avoidable suffering, injury or death and must not subject it to any condition that may cause such suffering, injury or death.

#### Hitting

**129 (1)** A licence holder must not hit a food animal with a whip, prod or, except for the purposes of section 141, any other object.

#### Electric prod

**(2)** A licence holder must not apply an electric prod to a food animal unless

- (a)** it is done for the purpose of causing the animal to move and there is no reasonably practicable alternative to the application of the prod;
- (b)** the food animal is a pig or a bovine;
- (c)** the prod is applied to the lateral portion of the rear leg muscles between the hock joint and the hip joint;
- (d)** the food animal has sufficient space to move forward;
- (e)** the food animal's ability to move is not compromised; and
- (f)** the prod is applied in a manner that does not cause the food animal avoidable suffering, injury or death.

- c)** le boyau est propre.

## SOUS-SECTION C

### Traitement sans cruauté

#### Mention « mort évitable »

**127** Il est entendu que, dans le présent règlement, « mort évitable » ne vise pas l'abattage de l'animal pour alimentation humaine conformément au présent règlement ou le fait de le tuer sans cruauté.

#### Souffrances, blessures ou mort évitables

**128** Le titulaire de licence est tenu de manipuler tout animal pour alimentation humaine se trouvant dans l'établissement de façon à ne pas lui causer de souffrances, de blessures ou une mort évitables et de ne pas l'exposer à des conditions pouvant lui causer de telles souffrances ou blessures ou une telle mort.

#### Frapper

**129 (1)** Le titulaire de licence ne peut frapper un animal pour alimentation humaine avec un fouet, un aiguillon ou, sauf pour l'application de l'article 141, avec un autre objet.

#### Aiguillon électrique

**(2)** Le titulaire de licence ne peut appliquer un aiguillon électrique sur un animal pour alimentation humaine que si, à la fois :

- a)** l'application est nécessaire pour faire déplacer l'animal et il est en pratique impossible de le faire déplacer en utilisant une autre méthode;
- b)** l'animal pour alimentation humaine est un porc ou un bovin;
- c)** l'aiguillon est appliqué sur la partie latérale des muscles des membres postérieurs située entre l'articulation du jarret et celle de la hanche;
- d)** l'animal pour alimentation humaine a suffisamment d'espace pour avancer;
- e)** la capacité de l'animal pour alimentation humaine de se déplacer n'est pas compromise;
- f)** l'aiguillon est appliqué de façon à ne pas lui causer de souffrances, de blessures ou une mort évitables.

### Assessing

**130 (1)** A licence holder must assess whether a food animal is showing signs of suffering or injury on its arrival at the establishment.

### Monitoring

**(2)** After a food animal's arrival, the licence holder must monitor it on a regular basis, including assessing the conditions to which the food animal is subjected in the establishment that may cause avoidable suffering, injury or death.

### Corrective action

**(3)** If the licence holder determines that conditions exist that may cause avoidable suffering, injury or death to a food animal, the licence holder must immediately take corrective action.

### Suffering – immediate measures

**(4)** If a food animal is showing signs of suffering, the licence holder must immediately

- (a)** alleviate its suffering;
- (b)** humanely kill it; or
- (c)** slaughter it in accordance with these Regulations.

### Exception – game animals

**(5)** This section does not apply in respect of a game animal.

### Game animals

**131** A licence holder who has direct control over a game animal must

- (a)** monitor it on a regular basis, including assessing the conditions to which the game animal is subjected in the establishment that may cause avoidable suffering, injury or death;
- (b)** immediately take corrective action if such conditions exist; and
- (c)** if the game animal is showing signs of suffering, immediately
  - (i)** alleviate its suffering,
  - (ii)** humanely kill it, or

### Évaluation

**130 (1)** Le titulaire de licence est tenu d'évaluer si l'animal pour alimentation humaine présente des signes de souffrances ou de blessures à son arrivée à l'établissement.

### Surveillance

**(2)** Après l'arrivée de l'animal pour alimentation humaine, le titulaire de licence est tenu de le surveiller de façon régulière, notamment en évaluant les conditions auxquelles il est exposé dans l'établissement et qui peuvent lui causer des souffrances, des blessures ou une mort évitables.

### Mesures correctives

**(3)** S'il constate l'existence de conditions pouvant causer à l'animal pour alimentation humaine des souffrances, des blessures ou une mort évitables, le titulaire de licence est tenu de prendre immédiatement des mesures correctives.

### Mesures immédiates – souffrances

**(4)** Si l'animal pour alimentation humaine présente des signes de souffrances, le titulaire de licence est tenu de prendre immédiatement l'une des mesures suivantes :

- a)** le soulager de ses souffrances;
- b)** le tuer sans cruauté;
- c)** l'abattre conformément au présent règlement.

### Exception – gibier

**(5)** Le présent article ne s'applique pas à l'égard du gibier.

### Gibier

**131** Le titulaire de licence qui a le contrôle direct du gibier est tenu, à la fois :

- a)** de surveiller le gibier de façon régulière, notamment en évaluant les conditions auxquelles celui-ci est exposé dans l'établissement et qui peuvent lui causer des souffrances, des blessures ou une mort évitables;
- b)** si de telles conditions existent, de prendre immédiatement des mesures correctives;
- c)** si le gibier présente des signes de souffrances, de prendre immédiatement l'une des mesures suivantes :
  - (i)** le soulager de ses souffrances,
  - (ii)** le tuer sans cruauté,

(iii) slaughter it in accordance with these Regulations.

### Segregation and isolation

**132** A licence holder must

- (a) segregate food animals of different species;
- (b) segregate a sick or injured food animal with other sick or injured food animals or isolate a sick or injured food animal if, because of its condition, it presents a risk to other food animals or it requires protection from other food animals; and
- (c) isolate a food animal that may cause suffering, injury or death to other food animals because of its nature, temperament, gender, weight, age or any other cause.

### Overcrowding

**133** A licence holder must provide a food animal with sufficient space to prevent the suffering of, injury to or death of the animal.

### Ventilation

**134** A licence holder must provide a food animal with sufficient ventilation to prevent the suffering of, injury to or death of the animal.

### Handling

**135 (1)** A licence holder who handles a food animal, including by handling a crate containing a food animal, during any activity they conduct in the establishment, must

- (a) be able to do so, by reason of the person's competencies and qualifications for the activity, without causing avoidable suffering, injury or death to the food animal; and
- (b) do so in a manner and under circumstances in which the equipment that is used will not cause avoidable suffering, injury or death to the food animal.

### Areas of establishment and equipment

(2) A licence holder must, during any activity conducted by the licence holder, use only areas of an establishment and equipment for the handling of a food animal that are designed, constructed and maintained in such a manner

(iii) l'abattre conformément au présent règlement.

### Ségrégation et isolement

**132** Le titulaire de licence est tenu de prendre les mesures suivantes :

- a) procéder à la ségrégation des différentes espèces d'animaux pour alimentation humaine;
- b) procéder à la ségrégation d'un animal pour alimentation humaine malade ou blessé avec d'autres animaux pour alimentation humaine malades ou blessés ou l'isoler si, en raison de sa condition, il présente un risque pour les autres animaux pour alimentation humaine ou il doit être protégé de ceux-ci;
- c) isoler l'animal pour alimentation humaine qui peut, en raison de sa nature, de son tempérament, de son sexe, de son poids, de son âge ou pour toute autre raison, causer des souffrances, des blessures ou la mort à d'autres animaux pour alimentation humaine.

### Entassement

**133** Le titulaire de licence est tenu de fournir à l'animal pour alimentation humaine suffisamment d'espace afin de lui éviter des souffrances, des blessures ou la mort.

### Ventilation

**134** Le titulaire de licence est tenu de fournir à l'animal pour alimentation humaine une ventilation suffisante afin de lui éviter des souffrances, des blessures ou la mort.

### Manipulation

**135 (1)** Le titulaire de licence qui manipule l'animal pour alimentation humaine, notamment qui manipule un cageot contenant un animal pour alimentation humaine, pendant toute activité qu'il exerce dans l'établissement, doit à la fois :

- a) avoir les compétences et la qualification lui permettant d'exercer l'activité sans causer de souffrances, de blessures ou une mort évitables à l'animal;
- b) le faire d'une façon et dans des circonstances où l'utilisation du matériel ne causeront pas de souffrances, de blessures ou une mort évitables à l'animal.

### Aires de l'établissement et matériel

(2) Le titulaire de licence, pendant toute activité qu'il exerce, n'emploie que des aires de l'établissement ou du

that they will not cause avoidable suffering, injury or death to the food animal.

#### Water and feed

**136 (1)** A licence holder must provide a food animal — other than a food animal that is confined in a crate — that is unloaded from a conveyance at an establishment with

- (a) water or another source of hydration as soon as it is unloaded; and
- (b) feed, within 24 hours after it is unloaded.

#### In crate

**(2)** In the case of a food animal that is confined in a crate, the licence holder must provide the food animal with water or another source of hydration and with feed within 24 hours after it arrives at the establishment.

### SUBDIVISION D

## Removal and Keeping

#### Removal

**137 (1)** A licence holder must notify a veterinary inspector before a food animal is removed from an establishment.

#### Keeping

**(2)** A licence holder must notify a veterinary inspector before keeping a food animal in an establishment for more than seven days.

### SUBDIVISION E

## Ante-mortem Examination and Inspection

#### Ante-mortem examination

**138 (1)** Within 24 hours before the slaughter of a food animal and in accordance with the document entitled *Ante-mortem Examination and Presentation Procedures for Food Animals*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time, a licence holder must conduct an ante-mortem examination of the food animal or of a sample from the shipment that the food animal is part of, which must include, in the case an equine or a bird other than one that is a game animal or

matériel servant à la manipulation de l'animal pour alimentation humaine qui sont conçus, construits et entretenus de façon à ne pas causer à l'animal de souffrances, de blessures ou une mort évitables.

#### Eau et nourriture

**136 (1)** Lorsqu'un animal pour alimentation humaine, autre qu'un animal pour alimentation humaine confiné dans un cageot, est déchargé d'un véhicule à l'établissement, le titulaire de licence est tenu, à la fois :

- a) dès le déchargement de l'animal, de lui fournir de l'eau ou une autre source d'hydratation;
- b) dans les vingt-quatre heures suivant son déchargement, de lui fournir de la nourriture.

#### Dans un cageot

**(2)** Dans le cas d'un animal pour alimentation humaine confiné dans un cageot, le titulaire de licence est tenu de lui fournir de l'eau ou une autre source d'hydratation et de la nourriture dans les vingt-quatre heures suivant son arrivée à l'établissement.

### SOUS-SECTION D

## Retrait et garde

#### Retrait

**137 (1)** Avant que l'animal pour alimentation humaine ne soit retiré de l'établissement, le titulaire de licence est tenu d'en aviser un inspecteur vétérinaire.

#### Garde

**(2)** Avant de garder un animal pour alimentation humaine plus de sept jours dans l'établissement, le titulaire de licence est tenu d'en aviser un inspecteur vétérinaire.

### SOUS-SECTION E

## Examen et inspection *ante mortem*

#### Examen *ante mortem*

**138 (1)** Dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage de l'animal pour alimentation humaine, le titulaire de licence est tenu, conformément au document intitulé *Procédures d'examen ante mortem et de présentation des animaux pour alimentation humaine*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives, d'effectuer l'examen *ante mortem* de l'animal ou d'un échantillon de l'envoi dont fait partie cet animal qui doit comprendre, dans le cas d'un équidé ou



an ostrich, a rhea or an emu, the examination of the documents referred to in subsection 165(1).

### Deviations

(2) If the licence holder, in the course of the ante-mortem examination or at any other time before slaughter, suspects that the food animal shows a deviation from normal behaviour, physiology or appearance, the licence holder must hold it for an inspection by a veterinary inspector, unless otherwise authorized by a veterinary inspector.

### Ante-mortem inspection

**139 (1)** Within 24 hours before the slaughter of a food animal other than a game animal and in accordance with the document entitled *Ante-mortem Examination and Presentation Procedures for Food Animals*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time, a licence holder must, for the purpose of an ante-mortem inspection, present the food animal or a sample from the shipment that the food animal is part of and, in the case an equine or a bird other than an ostrich, a rhea or an emu, the documents referred to in subsection 165(1) to a veterinary inspector or to an inspector under the supervision of a veterinary inspector.

### Deviations

(2) If an inspector who is not a veterinary inspector suspects that the food animal shows a deviation from normal behaviour, physiology or appearance, the licence holder must hold it for an inspection by a veterinary inspector.

### Condemnation

**140** If a veterinary inspector, or an inspector under the supervision of a veterinary inspector, determines after an inspection that any meat product that would be derived from a food animal could not be identified as edible under section 125 and condemns the food animal, a licence holder must

- (a) identify the food animal as inedible;
- (b) segregate the food animal with other condemned food animals or isolate the food animal if, because of its condition, it presents a risk to other food animals or it requires protection from other food animals;
- (c) humanely kill the food animal; and
- (d) identify the carcass and any blood collected from the food animal as inedible.

d'un oiseau autre que du gibier, qu'une autruche, qu'un nandou ou qu'un émeu, l'examen des documents visés au paragraphe 165(1).

### Écart

(2) Si, au cours de l'examen *ante mortem* ou à tout moment avant l'abattage, le titulaire de licence soupçonne que l'animal pour alimentation humaine présente un écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou à l'apparence normales, il le détient à des fins d'inspection par un inspecteur vétérinaire, sauf autorisation contraire d'un inspecteur vétérinaire.

### Inspection *ante mortem*

**139 (1)** Dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage de l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, le titulaire de licence est tenu, à des fins d'inspection *ante mortem* et conformément au document intitulé *Procédures d'examen ante mortem et de présentation des animaux pour alimentation humaine*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives, de présenter à un inspecteur vétérinaire, ou à un inspecteur sous la supervision de ce dernier, l'animal ou un échantillon de l'envoi dont fait partie cet animal et, dans le cas d'un équidé ou d'un oiseau autre qu'une autruche, qu'un nandou ou qu'un émeu, de présenter les documents visés au paragraphe 165(1).

### Écart

(2) Si l'inspecteur qui n'est pas un inspecteur vétérinaire soupçonne que l'animal pour alimentation humaine présente un écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou à l'apparence normales, le titulaire de licence est tenu de le détenir à des fins d'inspection par un inspecteur vétérinaire.

### Condamnation

**140** Si l'inspecteur vétérinaire ou l'inspecteur sous la supervision de ce dernier conclut, après l'inspection, qu'un produit de viande qui proviendrait de l'animal pour alimentation humaine ne pourrait être désigné comme étant comestible en application de l'article 125 et condamne l'animal, le titulaire de licence est tenu de prendre les mesures suivantes :

- a) il désigne l'animal comme étant non comestible;
- b) il procède à la ségrégation de l'animal avec d'autres animaux condamnés ou l'isole si, en raison de sa condition, il présente un risque pour les autres animaux pour alimentation humaine ou il doit être protégé de ceux-ci;
- c) il le tue sans cruauté;

## SUBDIVISION F

### Slaughtering and Dressing

#### Requirement before bleeding

**141** Before bleeding a food animal, other than a game animal, a licence holder must render it unconscious in a manner that prevents it from regaining consciousness before death or slaughter it by

- (a) delivering a blow to the head with a mechanical device in a manner that causes an immediate loss of consciousness;
- (b) applying an electrical current in a manner that causes an immediate loss of consciousness; or
- (c) exposing it to a gas or a gas mixture in a manner that causes a rapid loss of consciousness.

#### Requirement after bleeding starts

**142** A licence holder must not cut the carcass of a food animal after bleeding has started if it shows signs of sensibility that may indicate a potential return to consciousness.

#### Requirement before suspending

**143 (1)** A licence holder must not suspend a food animal before it is rendered unconscious or slaughtered in accordance with section 141, before it is ritually slaughtered in accordance with section 144 or before it is humanely killed.

#### Exception — certain birds

**(2)** Despite subsection (1), a licence holder may suspend a bird, other than an ostrich, rhea or emu, by its legs immediately before it is rendered unconscious or slaughtered in accordance with section 141 or immediately before it is humanely killed.

#### Ritual slaughter

**144** Despite section 141, a licence holder who ritually slaughters a food animal to comply with Judaic or Islamic law must

- (a) restrain the food animal;
- (b) administer one continuous, fluid cut with a knife, without the knife being lifted off the food animal,

**d)** il désigne la carcasse et le sang qui a été recueilli de l'animal pour alimentation humaine comme étant non comestibles.

## SOUS-SECTION F

### Abattage et habillage

#### Exigence avant la saignée

**141** Avant de saigner l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, le titulaire de licence est tenu, en utilisant l'une des méthodes ci-après, de le rendre inconscient de façon à ce qu'il ne redevienne pas conscient avant sa mort ou de l'abattre :

- a)** il lui assène un coup sur la tête au moyen d'un dispositif mécanique de façon à ce qu'il devienne inconscient immédiatement;
- b)** il lui applique un courant électrique de façon à ce qu'il devienne inconscient immédiatement;
- c)** il l'expose à un gaz ou à une combinaison de gaz de façon à ce qu'il devienne inconscient rapidement.

#### Exigence après le début de la saignée

**142** Le titulaire de licence ne peut découper la carcasse de l'animal pour alimentation humaine après le début de la saignée si l'animal présente des signes de sensibilité indiquant une éventuelle reprise de conscience.

#### Exigence avant la suspension

**143 (1)** Le titulaire de licence ne peut suspendre l'animal pour alimentation humaine que s'il l'a préalablement rendu inconscient ou abattu conformément à l'article 141 ou a procédé à l'abattage rituel conformément à l'article 144 ou s'il l'a tué sans cruauté.

#### Exception — certains oiseaux

**(2)** Malgré le paragraphe (1), le titulaire de licence peut suspendre par les pattes un oiseau, autre qu'une autruche, un nandou ou un émeu, immédiatement avant de le rendre inconscient ou de l'abattre conformément à l'article 141 ou de le tuer sans cruauté.

#### Abattage rituel

**144** Malgré l'article 141, le titulaire de licence qui procède à l'abattage rituel d'un animal pour alimentation humaine pour se conformer aux lois judaïques ou islamiques est tenu de procéder de la façon suivante :

- a)** il immobilise l'animal;

resulting in the rapid, simultaneous and complete severance of the jugular veins and carotid arteries, in a manner that causes the animal to bleed immediately; and

(c) rapidly and completely bleed it, to render it unconscious in a manner that prevents it from regaining consciousness before death.

### Dressing

**145 (1)** After a food animal is bled, a licence holder must dress the carcass by doing the following:

(a) in the case of the carcass of a pig,

(i) remove the hair, scurf, toenails and developed mammary glands or remove the skin, head, developed mammary glands and feet at the carpal and tarsal joints, and

(ii) eviscerate and split it;

(b) in the case of the carcass of a bird,

(i) remove the feathers and hair or remove the skin,

(ii) remove the head, uropygial gland and feet at the tarsal joints, and

(iii) eviscerate it;

(c) in the case of the carcass of a goat,

(i) remove the hair, head, toenails and developed mammary glands or remove the skin, head, developed mammary glands and feet at the carpal and tarsal joints, and

(ii) eviscerate it; and

(d) in the case of the carcass of any other food animal,

(i) remove the skin, head, developed mammary glands and feet at the carpal and tarsal joints,

(ii) eviscerate it, and

(iii) split it, except in the case of a sheep, calf or domesticated rabbit.

b) il lui assène un coup de couteau continu et fluide, sans retirer le couteau, entraînant ainsi le sectionnement rapide, complet et simultané des veines jugulaires et des artères carotides de façon à causer la saignée immédiate de l'animal;

c) il le saigne rapidement et complètement pour le rendre inconscient de façon à ce qu'il ne redevienne pas conscient avant sa mort.

### Habillage

**145 (1)** Après la saignée de l'animal pour alimentation humaine, le titulaire de licence est tenu d'habiller la carcasse de la façon suivante :

a) dans le cas d'une carcasse de porc :

(i) il enlève soit les soies, les squames, les ongles et les glandes mammaires développées, soit la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,

(ii) il l'éviscère et la fend;

b) dans le cas d'une carcasse d'oiseau :

(i) il enlève soit les plumes et les poils, soit la peau,

(ii) il enlève la tête, les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes et la glande uropygienne,

(iii) il l'éviscère;

c) dans le cas d'une carcasse de chèvre :

(i) il enlève soit les poils, la tête, les ongles et les glandes mammaires développées, soit la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,

(ii) il l'éviscère;

d) dans le cas d'une carcasse de tout autre animal pour alimentation humaine :

(i) il enlève la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,

(ii) il l'éviscère,

(iii) il la fend, sauf s'il s'agit d'un mouton, d'un veau ou d'un lapin domestique.

### Partial dressing

(2) Despite subsection (1) and at the request of the licence holder, the Minister must authorize the licence holder to partially dress a carcass if

- (a) the licence holder establishes that there is a market for partially dressed carcasses; and
- (b) the licence holder's procedure for partial dressing is such that the carcass is sufficiently dressed to enable a post-mortem examination or inspection.

### Blood clots, bone splinters and extraneous matter

146 A licence holder must remove any blood clot, bone splinter and extraneous matter from the carcass of a food animal and the parts of the carcass, and must identify what was removed as inedible.

### Processing of blood

147 A licence holder must process a food animal's blood in the inedible products area described in subsection 58(2) unless the licence holder

- (a) collects it in a manner that prevents contamination;
- (b) protects it against contamination after it is collected; and
- (c) does not defibrinate it by hand.

### Identification and correlation

148 A licence holder must identify the blood of a food animal that is collected to be processed as an edible meat product and the parts of the carcass of the food animal in a manner that enables the correlation of the blood and the parts with the carcass from which they were removed until the completion of the post-mortem inspection or examination.

## SUBDIVISION G

### Post-mortem Inspection and Examination

#### Post-mortem inspection

149 (1) A licence holder must, during the course of dressing or partially dressing a carcass, present the carcass, its parts, and any blood of the food animal that is collected to be processed as an edible meat product to a

### Habillage partiel

(2) Malgré le paragraphe (1), le ministre autorise le titulaire de licence, à la demande de ce dernier, à procéder à l'habillage partiel de la carcasse si, à la fois :

- a) le titulaire de licence établit qu'il existe un marché pour des carcasses partiellement habillées;
- b) la méthode d'habillage partiel utilisée par le titulaire de licence est telle que la carcasse est suffisamment habillée pour permettre l'examen ou l'inspection *post mortem*.

### Caillots de sang, esquilles et matières étrangères

146 Le titulaire de licence est tenu d'enlever les caillots de sang, les esquilles et les matières étrangères de la carcasse de l'animal pour alimentation humaine et des parties de celle-ci et de désigner ce qui a été enlevé comme étant non comestible.

### Transformation du sang

147 Le titulaire de licence est tenu de transformer le sang de l'animal pour alimentation humaine dans l'aire des produits non comestibles visée au paragraphe 58(2), sauf s'il se conforme aux exigences suivantes :

- a) il recueille le sang de façon à en prévenir la contamination;
- b) il le protège contre la contamination après l'avoir recueilli;
- c) il ne défibrine pas le sang manuellement.

### Désignation et corrélation

148 Le titulaire de licence est tenu de désigner le sang de l'animal pour alimentation humaine qui a été recueilli afin d'être transformé en un produit de viande comestible ainsi que les parties de la carcasse de l'animal pour alimentation humaine de façon à permettre la corrélation du sang et des parties avec la carcasse dont ils proviennent jusqu'à ce que l'inspection ou l'examen *post mortem* soit terminé.

## SOUS-SECTION G

### Inspection et examen *post mortem*

#### Inspection *post mortem*

149 (1) Au cours de l'habillage ou de l'habillage partiel, le titulaire de licence est tenu, à des fins d'inspection *post mortem*, de présenter à un inspecteur vétérinaire, ou à un inspecteur sous la supervision de ce dernier, la

veterinary inspector, or an inspector under the supervision of a veterinary inspector, for a post-mortem inspection.

#### Deviations

(2) A licence holder, other than a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem defect management program, must not, before the post-mortem inspection is completed, remove from the carcass any part that shows a deviation from normal appearance unless authorized to do so by a veterinary inspector.

#### Deviations — post-mortem defect management program

(3) In the case of a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem defect management program, the licence holder must not, before the post-mortem inspection begins, remove from the carcass any part that shows a deviation from normal appearance unless authorized to do so by a veterinary inspector.

#### Exception — post-mortem examination program

(4) This section does not apply to a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem examination program under subsection 160(3).

#### Post-mortem examination

**150 (1)** During the course of dressing or partially dressing a carcass, a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem examination program under subsection 160(3) must, under the supervision of a veterinary inspector, conduct a post-mortem examination of the carcass, its parts and the blood of the food animal that has been collected to be processed as an edible meat product.

#### Post-mortem defect management program

(2) During the course of dressing or partially dressing a carcass, a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem defect management program under subsection 160(3) must, under the supervision of a veterinary inspector, do the following:

(a) before the post-mortem inspection begins, conduct a post-mortem screening of the carcass, its parts and the blood of the food animal that has been collected to be processed as an edible meat product; and

(b) before the post-mortem inspection of the carcass is completed, implement the necessary measures with respect to any defects of the carcass or its parts.

carcasse, ses parties et le sang de l'animal pour alimentation humaine qui a été recueilli afin d'être transformé en un produit de viande comestible.

#### Écarts

(2) Le titulaire de licence, autre qu'un titulaire de licence autorisé à appliquer un programme de gestion *post mortem* des défauts ne peut, avant que l'inspection *post mortem* ne soit terminée, enlever de la carcasse les parties qui présentent un écart par rapport à l'apparence normale, à moins d'être autorisé à le faire par l'inspecteur vétérinaire.

#### Écarts — programme de gestion *post mortem* des défauts

(3) Le titulaire de licence autorisé à appliquer un programme de gestion *post mortem* des défauts ne peut, avant que l'inspection *post mortem* ne soit commencée, enlever de la carcasse les parties qui présentent un écart par rapport à l'apparence normale, à moins d'être autorisé à le faire par l'inspecteur vétérinaire.

#### Exception — programme d'examen *post mortem*

(4) Le présent article ne s'applique pas au titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* aux termes du paragraphe 160(3).

#### Examen *post mortem*

**150 (1)** Au cours de l'habillage ou de l'habillage partiel, le titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* aux termes du paragraphe 160(3) est tenu de soumettre la carcasse, ses parties ainsi que le sang de l'animal pour alimentation humaine qui a été recueilli afin d'être transformé en un produit de viande comestible, à un examen *post mortem* qui doit être effectué sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire.

#### Programme de gestion *post mortem* des défauts

(2) Au cours de l'habillage ou de l'habillage partiel, le titulaire de licence autorisé à appliquer un programme de gestion *post mortem* des défauts aux termes du paragraphe 160(3) est tenu, sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire, à la fois :

a) de soumettre, avant que l'inspection *post mortem* ne soit commencée, la carcasse, ses parties ainsi que le sang de l'animal pour alimentation humaine qui a été recueilli afin d'être transformé en un produit de viande comestible à un triage *post mortem*;

b) de prendre, avant que l'inspection *post mortem* de la carcasse ne soit terminée, les mesures nécessaires eu égard aux défauts de la carcasse ou de ses parties.

### Inspection legend applied before refrigeration

**151** In the case of an edible dressed or partially dressed whole carcass or an edible dressed carcass side, other than a carcass or carcass side of a domesticated rabbit or a bird that is not an ostrich, rhea or emu, the inspection legend must be applied after the post-mortem inspection or examination and before refrigeration

(a) by stamping it directly onto the carcass or carcass side; or

(b) by applying a label to the carcass or carcass side that is shown prominently and that bears the inspection legend, the date of slaughter of the food animal from which the carcass or carcass side is derived and a code that enables the carcass or carcass side to be correlated with the slaughter of the food animal.

## SUBDIVISION H

### Inedible Meat Products

#### Condemnation

**152** If a veterinary inspector, or an inspector under the supervision of a veterinary inspector, determines after a post-mortem inspection that any meat product that would be derived from a carcass, any of its parts or the blood of the food animal could not be identified as edible under section 125 and condemns the carcass, its parts or the blood of the food animal, a licence holder must identify any meat product that is derived from the condemned carcass, parts or blood as inedible.

#### Identification

**153** A licence holder must identify as inedible

(a) the carcass, any of its parts or the blood of a food animal that is rejected by the licence holder who is authorized to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program under subsection 160(3); and

(b) the carcass of a food animal that dies other than by slaughter in accordance with these Regulations.

#### Meat products treated as inedible

**154 (1)** A licence holder may treat as inedible any meat product that

### Apposition de l'estampille avant réfrigération

**151** Dans le cas d'une carcasse habillée ou partiellement habillée qui est comestible ou d'une demi-carcasse habillée qui est comestible, sauf celle d'un lapin domestique ou d'un oiseau autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, l'estampille d'inspection doit être apposée après l'inspection ou l'examen *post mortem* et avant la réfrigération, selon le cas :

a) directement sur la carcasse ou la demi-carcasse;

b) sur une étiquette qui est apposée bien en vue sur la carcasse ou la demi-carcasse et sur laquelle figure également la date d'abattage de l'animal pour alimentation humaine dont provient la carcasse ou la demi-carcasse et un code permettant la corrélation entre l'abattage de l'animal et la carcasse ou la demi-carcasse.

## SOUS-SECTION H

### Produits de viande non comestibles

#### Condamnation

**152** Si l'inspecteur vétérinaire ou l'inspecteur sous la supervision de ce dernier conclut, après l'inspection *post mortem*, qu'un produit de viande qui proviendrait de la carcasse, de l'une de ses parties ou du sang de l'animal pour alimentation humaine ne pourrait être désigné comme étant comestible en application de l'article 125 et condamne la carcasse, ses parties ou le sang de l'animal, le titulaire de licence est tenu de désigner tout produit de viande provenant de la carcasse, de ses parties ou du sang condamnés comme étant non comestibles.

#### Désignation

**153** Le titulaire de licence est tenu de désigner comme étant non comestibles :

a) la carcasse, l'une de ses parties ou le sang de l'animal pour alimentation humaine qui sont rejetés par le titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* ou un programme de gestion *post mortem* des défauts aux termes du paragraphe 160(3);

b) la carcasse de l'animal pour alimentation humaine qui meurt autrement qu'en ayant été abattu conformément au présent règlement.

#### Produits de viande traités comme non comestibles

**154 (1)** Le titulaire de licence peut traiter comme étant non comestibles les produits de viande :

(a) does not have its movement restricted by an inspector; or

(b) has its movement restricted by an inspector if the licence holder obtains an inspector's authorization to move the meat product to the inedible products area described in subsection 58(2).

#### Identification

(2) The licence holder must identify as inedible any meat product that the licence holder treats as inedible.

#### Inedible products area

**155 (1)** When a meat product is condemned or identified as inedible, a licence holder must move it directly to the inedible products area described in subsection 58(2).

#### Labelling and disposal

(2) The licence holder must take one of the following measures in respect of a meat product that is moved to the inedible products area:

(a) apply or attach a label to it that indicates its intended use and bears the expression "Not for Use as Human Food" or "ne peut servir à l'alimentation humaine"; or

(b) dispose of it in accordance with section 66.

#### Specified risk material

(3) Despite subsection (2), the licence holder must keep a meat product that is a specified risk material, contains a specified risk material or is derived from a specified risk material in a separate area of the inedible products area and must handle and destroy it in accordance with Part I.1 of the *Health of Animals Regulations*.

### SUBDIVISION I

#### Treatment

##### Contaminated meat product

**156** A licence holder must take one of the following measures in respect of a contaminated meat product:

(a) subject it to a treatment or process that eliminates the contamination; or

(b) identify it as inedible.

a) dont le déplacement n'est pas limité par l'inspecteur;

b) dont le déplacement est limité par l'inspecteur, s'il a obtenu l'autorisation de l'inspecteur de les déplacer dans l'aire des produits non comestibles visée au paragraphe 58(2).

#### Désignation

(2) S'il les traite comme étant non comestibles, il est tenu de les désigner comme étant non comestibles.

#### Aire des produits non comestibles

**155 (1)** Lorsqu'un produit de viande est condamné ou désigné comme étant non comestible, le titulaire de licence est tenu de le déplacer directement dans l'aire des produits non comestibles visée au paragraphe 58(2).

#### Étiquetage et disposition

(2) Le titulaire de licence est tenu de prendre l'une des mesures ci-après à l'égard de tout produit de viande déplacé dans l'aire des produits non comestibles :

a) il lui appose ou y attache une étiquette indiquant les fins auxquelles il est destiné et la mention « ne peut servir à l'alimentation humaine » ou « Not for Use as Human Food »;

b) il en dispose conformément à l'article 66.

#### Matériel à risque spécifié

(3) Malgré le paragraphe (2), le titulaire de licence est tenu de garder, dans une zone séparée de l'aire des produits non comestibles, tout produit de viande qui est un matériel à risque spécifié, qui en contient ou qui en provient, et il est tenu de le manipuler et de le détruire conformément à la partie I.1 du *Règlement sur la santé des animaux*.

### SOUS-SECTION I

#### Traitement

##### Produit de viande contaminé

**156** Le titulaire de licence est tenu de prendre l'une des mesures ci-après à l'égard du produit de viande contaminé :

a) il le soumet à un traitement ou à un procédé qui élimine la contamination;

b) il le désigne comme étant non comestible.

### ***Trichinella* spp. — pork**

**157** A licence holder may identify as edible a meat product that is derived from a pig and that does not require further preparation before consumption, other than washing or thawing or exposing it to sufficient heat to warm it without cooking it, only if the conditions for identifying the meat product as edible under section 125 are met and

- (a) the pork is subjected to a treatment or process that inactivates *Trichinella* spp. viable larvae;
- (b) the pork is derived from a carcass that tests negative for the detection of *Trichinella* spp. larvae using a method that is shown by evidence to be effective; or
- (c) the pig originates from a farm that operates an on-farm food safety program under which the risk of *Trichinella* spp. infection is negligible.

### ***Trichinella* spp. — equine**

**158** A licence holder may identify as edible a meat product that is derived from an equine only if the conditions for identifying the meat product as edible under section 125 are met and the equine's carcass tests negative for the detection of *Trichinella* spp. larvae using a method that is shown by evidence to be effective.

### **Bovine cysticercosis**

**159** A licence holder may identify as edible a meat product that is derived from a bovine whose carcass is affected by or shows evidence of bovine cysticercosis only if the conditions for identifying the meat product as edible under section 125 are met and the licence holder has

- (a) removed the parts of the carcass that are affected and identified them as inedible; and
- (b) subjected the remaining parts to a treatment or process that inactivates bovine cysticercosis viable larvae.

### ***Trichinella* spp. — porc**

**157** Le titulaire de licence peut désigner comme étant comestible le produit de viande provenant du porc qui ne nécessite pas de conditionnement supplémentaire avant la consommation, à l'exception du lavage, de la décongélation ou de l'exposition du produit à une chaleur suffisante pour le réchauffer sans le cuire, seulement si les conditions prévues à l'article 125 pour désigner le produit de viande comme étant comestible sont réunies et si l'une des exigences ci-après est respectée :

- a) il soumet le porc à un traitement ou à un procédé qui inactive les larves viables de *Trichinella* spp.;
- b) la carcasse de laquelle provient le porc a fait l'objet d'un test de dépistage de larves de *Trichinella* spp. qui s'est avéré négatif selon une méthode dont l'efficacité a été démontrée;
- c) le porc provient d'une ferme appliquant un programme de salubrité des aliments à la ferme, ce qui rend négligeable le risque d'infection par *Trichinella* spp..

### ***Trichinella* spp. — équidé**

**158** Le titulaire de licence peut désigner comme étant comestible le produit de viande provenant d'un équidé seulement si les conditions prévues à l'article 125 pour désigner le produit de viande comme étant comestible sont réunies et si sa carcasse a fait l'objet d'un test de dépistage de larves de *Trichinella* spp. qui s'est avéré négatif selon une méthode dont l'efficacité a été démontrée.

### **Cysticercose bovine**

**159** Le titulaire de licence peut désigner comme étant comestible le produit de viande provenant d'une carcasse de bœuf atteinte de cysticercose bovine, ou en présentant les signes, seulement si les conditions prévues à l'article 125 pour désigner le produit de viande comme étant comestible sont réunies et si, à la fois :

- a) il enlève les parties de la carcasse affectées et les désigne comme étant non comestibles;
- b) il soumet les autres parties à un traitement ou à un procédé qui inactive les larves viables de cysticercose bovine.



## SUBDIVISION J

### Post-mortem Programs

#### Application for an authorization

**160 (1)** The holder of a licence to slaughter may apply in writing to the Minister for an authorization to conduct

- (a) a post-mortem examination program concerning a food animal referred to in the document entitled *Fundamentals of the Post-mortem Examination Program*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time; or
- (b) a post-mortem defect management program concerning a food animal referred to in the document entitled *Fundamentals of the Post-mortem Defect Management Program* prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

#### Contents of application

**(2)** The application must include

- (a) the licence holder's licence number and the address of the establishment where the program will be conducted; and
- (b) a copy of the licence holder's preventive control plan that meets the requirements of section 89.

#### Authorization

**(3)** The Minister must authorize the licence holder to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program if

- (a) the preventive control plan that is included in the licence holder's application meets the requirements of section 89; and
- (b) the Minister is of the opinion, based on the information that was made available to him or her, that the licence holder is able to conduct the program in compliance with these Regulations.

#### Grounds for suspension

**161** The Minister may suspend a licence holder's authorization to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program if

## SOUS-SECTION J

### Programmes *post mortem*

#### Demande d'autorisation

**160 (1)** Le titulaire d'une licence d'abattage peut présenter une demande écrite au ministre afin d'obtenir l'autorisation d'appliquer :

- a) soit un programme d'examen *post mortem* à l'égard d'un animal pour alimentation humaine mentionné dans le document intitulé *Éléments fondamentaux du programme d'examen post mortem*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;
- b) soit un programme de gestion *post mortem* des défauts à l'égard d'un animal pour alimentation humaine mentionné dans le document intitulé *Éléments fondamentaux du programme de gestion post mortem des défauts*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

#### Contenu de la demande

**(2)** La demande d'autorisation doit contenir les éléments suivants :

- a) le numéro de licence du titulaire et l'adresse de l'établissement dans lequel le programme sera appliqué;
- b) une copie du plan de contrôle préventif du titulaire qui satisfait aux exigences de l'article 89.

#### Autorisation

**(3)** Le ministre autorise le titulaire de licence à appliquer le programme d'examen *post mortem* ou le programme de gestion *post mortem* des défauts si, à la fois :

- a) le plan de contrôle préventif contenu dans la demande d'autorisation du titulaire satisfait aux exigences de l'article 89;
- b) le ministre est d'avis, selon les renseignements dont il dispose, que le titulaire est en mesure d'appliquer le programme tout en se conformant aux exigences du présent règlement.

#### Motifs de suspension

**161** Le ministre peut suspendre l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* ou d'un programme de gestion *post mortem* des défauts accordée au titulaire de licence dans les cas suivants :

(a) the licence holder does not comply with their post-mortem examination program or post-mortem defect management program;

(b) the licence holder does not comply with any provision of the Act or of these Regulations; or

(c) the Minister is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct the program.

### Suspension

**162 (1)** The Minister must not suspend a licence holder's authorization to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program unless the licence holder

(a) was provided with an inspection report that sets out the grounds for the suspension and the period within which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action within that period.

### Written notice

(2) The Minister must notify the licence holder in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

### Risk of injury to human health

**163 (1)** Despite section 162, if the Minister is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct the post-mortem examination program or post-mortem defect management program, the Minister may suspend the authorization immediately after the licence holder is provided with an inspection report that sets out the grounds for the suspension.

### Written notice

(2) The Minister must notify the licence holder in writing that their authorization is suspended and that the suspension takes effect immediately.

### Suspension – duration

**164** The suspension of an authorization to conduct a post-mortem examination program or post-mortem defect management program must be lifted if the Minister determines that corrective action has been taken.

a) le titulaire ne se conforme pas à son programme d'examen *post mortem* ou à son programme de gestion *post mortem* des défauts;

b) le titulaire ne se conforme pas à une disposition de la Loi ou du présent règlement;

c) le ministre est d'avis qu'un risque de préjudice à la santé humaine pourrait découler de la poursuite de l'application du programme.

### Suspension

**162 (1)** Le ministre ne peut suspendre l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* ou d'un programme de gestion *post mortem* des défauts accordée au titulaire de licence que si les conditions ci-après sont réunies :

a) un rapport d'inspection précisant les motifs de suspension et le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension a été fourni au titulaire;

b) le titulaire a omis de prendre des mesures correctives dans le délai imparti.

### Avis écrit

(2) Le ministre avise par écrit le titulaire de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

### Risque de préjudice à la santé humaine

**163 (1)** Malgré l'article 162, si le ministre est d'avis qu'un risque de préjudice à la santé humaine pourrait résulter de la poursuite de l'application du programme d'examen *post mortem* ou du programme de gestion *post mortem* des défauts par le titulaire de licence, il peut suspendre l'autorisation immédiatement après qu'un rapport d'inspection précisant les motifs de suspension a été fourni au titulaire.

### Avis écrit

(2) Le ministre avise par écrit le titulaire de la suspension et de sa prise d'effet immédiate.

### Durée de la suspension

**164** La suspension de l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* ou d'un programme de gestion *post mortem* des défauts est levée lorsque le ministre établit que des mesures correctives ont été prises.

## SUBDIVISION K

### Food Animal Information Documents and Document Keeping

#### Required documents

**165 (1)** Before slaughtering a food animal that is an equine or a bird, the holder of a licence to slaughter must obtain, from the person who owned or had the possession, care or control of the food animal before its arrival at the establishment where it is intended to be slaughtered, documents that include the following information:

- (a) the name and contact information of the person who owned it and any person who had the possession, care or control of it immediately before its arrival at the establishment;
- (b) the last location where it was raised or kept before its arrival at the establishment, including the address of the location, its code or the number that identifies it;
- (c) the food animal's identification number or any other information that identifies it;
- (d) the name of any on-farm food safety program under which the food animal was raised or kept;
- (e) in the case of a bird,
  - (i) the time at which the first bird of the lot of birds was placed into a crate,
  - (ii) the time at which the bird was last provided with access to a source of hydration before being loaded, and
  - (iii) the time at which the bird was last provided with access to feed before being loaded;
- (f) a description of any physical or chemical hazard to which the food animal may have been exposed that could cause any meat product that is derived from the food animal to be contaminated;
- (g) in respect of the last 120 days of the life of a bird that has been used for breeding or egg production or in respect of the entire life of any other bird,
  - (i) the mortality rate for the flock from which the bird originates,

## SOUS-SECTION K

### Documents d'information concernant l'animal pour alimentation humaine et tenue de documents

#### Documents requis

**165 (1)** Avant l'abattage d'un animal pour alimentation humaine qui est un équidé ou un oiseau, le titulaire d'une licence d'abattage est tenu d'obtenir les documents contenant les renseignements ci-après du propriétaire de l'animal ou de la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge avant son arrivée à l'établissement où il est destiné à être abattu :

- a) le nom et les coordonnées du propriétaire et, le cas échéant, de la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge immédiatement avant qu'il n'arrive à l'établissement;
- b) le dernier endroit où il a été élevé ou gardé avant son arrivée à l'établissement, y compris l'adresse de cet endroit, son code ou le numéro qui le désigne;
- c) le numéro d'identification de l'animal ou tout autre renseignement l'identifiant;
- d) le nom du programme de salubrité des aliments à la ferme aux termes duquel l'animal a été élevé ou gardé, le cas échéant;
- e) s'agissant d'un oiseau, les renseignements suivants :
  - (i) l'heure à laquelle le premier oiseau du lot a été placé dans un cageot,
  - (ii) l'heure à laquelle l'oiseau a eu accès à une source d'hydratation pour la dernière fois avant son chargement,
  - (iii) l'heure à laquelle l'oiseau a eu accès à de la nourriture pour la dernière fois avant son chargement;
- f) une description de tout danger physique ou chimique auquel l'animal peut avoir été exposé et qui pourrait rendre contaminé le produit de viande provenant de l'animal;
- g) pour les cent vingt derniers jours de vie de l'oiseau utilisé pour la reproduction ou la production d'œufs ou pour toute la durée de vie de tout autre oiseau, les renseignements suivants :

**(ii)** the name of any disease or syndrome that was diagnosed in the flock from which the bird originates and the date on which the flock recovered from the disease or syndrome,

**(iii)** the names of any drugs administered to treat a disease or syndrome or administered as an extra-label use and of any vaccines that were administered to the bird, as well as

**(A)** their route of administration,

**(B)** the first and last date of their administration,

**(C)** the dosage that was administered, and

**(D)** the withdrawal period or, in the case of an extra-label drug administration, a copy of the prescription that was issued by a veterinarian and an attestation by a competent person or body with respect to the withdrawal period for that administration, and

**(iv)** the name of any drug that has been administered in the last 14 days that requires a withdrawal period; and

**(h)** in respect of the last 180 days of the life of an equine,

**(i)** the name of any disease or syndrome that was diagnosed or a description of any deviation from normal behaviour, physiology or appearance,

**(ii)** the names of any drugs and vaccines that were administered to the equine, as well as

**(A)** their Drug Identification Numbers, if any,

**(B)** their route of administration,

**(C)** the last date of their administration,

**(D)** the dosage that was administered, and

**(E)** the withdrawal period or, in the case of an extra-label drug administration, a copy of the prescription that was issued by a veterinarian and an attestation by a competent person or body with respect to the withdrawal period for that administration, and

**(iii)** the use of the equine.

**(i)** le taux de mortalité du troupeau d'où provient l'oiseau,

**(ii)** le nom de toute maladie ou de tout syndrome diagnostiqués dans le troupeau d'où provient l'oiseau et la date à laquelle le troupeau s'est rétabli de la maladie ou du syndrome,

**(iii)** le nom de toute drogue administrée pour traiter une maladie ou un syndrome ou administrée en dérogation des directives de l'étiquette et de tout vaccin administré à l'oiseau ainsi que les renseignements suivants :

**(A)** la voie d'administration,

**(B)** les dates de sa première et de sa dernière administration,

**(C)** la dose administrée,

**(D)** le délai d'attente ou, dans le cas de l'administration d'une drogue en dérogation des directives de l'étiquette, une copie de l'ordonnance prescrite par le médecin vétérinaire et une attestation provenant d'une personne ou d'une entité compétentes relativement à ce délai d'attente pour cette administration,

**(iv)** le nom de toute drogue administrée pendant les quatorze derniers jours si un délai d'attente est requis pour cette drogue;

**h)** pour les cent quatre-vingts derniers jours de vie de l'équidé, les renseignements suivants :

**(i)** le nom de toute maladie ou de tout syndrome diagnostiqués ou une description de tout écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou à l'apparence normales,

**(ii)** le nom de toute drogue et de tout vaccin administrés, ainsi que les renseignements suivants :

**(A)** leur identification numérique de drogue, le cas échéant,

**(B)** la voie d'administration,

**(C)** la date de sa dernière administration,

**(D)** la dose administrée,

**(E)** le délai d'attente ou, dans le cas de l'administration d'une drogue en dérogation des directives

de l'étiquette, une copie de l'ordonnance prescrite par le médecin vétérinaire et une attestation provenant d'une personne ou d'une entité compétentes relativement à ce délai d'attente pour cette administration,

(iii) l'utilisation de l'équidé.

#### Exception — equines and birds

(2) Despite subsection (1) and subsections 138(1) and 139(1), the licence holder may slaughter the equine or bird without having first obtained the documents referred to in subsection (1) if they notify an inspector before slaughtering the equine or bird and if, subsequent to the slaughter, the meat product that is derived from the equine or bird

(a) is held by the licence holder until they have obtained those documents, examined them and presented them to a veterinary inspector or to an inspector under the supervision of a veterinary inspector; or

(b) is identified as inedible.

#### Exception — game animal, ostrich, rhea and emu

(3) Subsection (1) does not apply in respect of a game animal or an ostrich, rhea or emu.

#### Retention period of documents

(4) The documents referred to in subsection (1) must be kept for one year after the day on which the food animal arrives at the establishment.

#### Document keeping

166 (1) The holder of a licence to slaughter must prepare and keep documents that set out the following:

(a) in the case of a food animal that is slaughtered, the date and time that it was slaughtered and the findings of the ante-mortem examination and, if the licence holder is authorized to conduct a post-mortem examination program or a post-mortem defect management program, the findings of the post-mortem examination or the post-mortem screening and the reason for any condemnation or rejection;

(b) in the case of a food animal that is found dead at the time of its arrival at the establishment or that dies in the establishment other than by slaughter in accordance with these Regulations,

(i) the date and time that the food animal was found dead or was humanely killed,

#### Exception — équidés et oiseaux

(2) Malgré le paragraphe (1) et les paragraphes 138(1) et 139(1), le titulaire de licence peut, sans avoir d'abord obtenu les documents visés au paragraphe (1) abattre l'équidé ou l'oiseau après en avoir avisé l'inspecteur si le produit de viande qui en provient est, après l'abattage :

a) soit détenu par le titulaire jusqu'à ce que celui-ci obtienne ces documents, les examine et les présente à un inspecteur vétérinaire ou à un inspecteur sous la supervision de ce dernier;

b) soit désigné comme étant non comestible.

#### Exception — gibier, autruche, nandou et émeu

(3) Les exigences du paragraphe (1) ne s'appliquent pas à l'égard du gibier, de l'autruche, du nandou et de l'émeu.

#### Période de conservation des documents

(4) Les documents visés au paragraphe (1) doivent être conservés pendant un an à compter du jour où l'animal pour alimentation humaine arrive à l'établissement.

#### Tenue de documents

166 (1) Le titulaire d'une licence d'abattage est tenu d'établir et de conserver des documents qui contiennent les renseignements suivants :

a) à l'égard de l'animal pour alimentation humaine qui est abattu, la date et l'heure où il a été abattu et les observations relatives à l'examen *ante mortem* et, si le titulaire est autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* ou un programme de gestion *post mortem* des défauts, les observations relatives à l'examen *post mortem* ou au triage *post mortem* et la raison de toute condamnation ou de tout rejet;

b) à l'égard de l'animal pour alimentation humaine trouvé mort au moment de son arrivée à l'établissement ou qui meurt dans l'établissement autrement qu'en ayant été abattu conformément au présent règlement, à la fois :

(i) la date et l'heure où il a été trouvé mort ou la date et l'heure où il a été tué sans cruauté,

(ii) its identification number or any other information that identifies it, and

(iii) the details of its disposal; and

(c) with respect to the food animals referred to in paragraph (b), the total number per day.

#### Retention period of documents

(2) The documents referred to in subsection (1) must be kept for one year after the day on which the food animal arrives at the establishment.

### SUBDIVISION L

#### Import and Export

##### Import

**167** The holder of a licence to import may import an edible meat product only if

(a) the foreign state in which the meat product is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, has, at the time the activity is conducted, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7;

(b) the foreign state from which the meat product is imported has, at the time of the import, an inspection system for meat products that is recognized under Part 7;

(c) the establishment where the food animal from which the meat product is derived was slaughtered, and any establishment where the meat product was manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled, have, at the time that the activity is conducted and at the time of the import, a system for manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling, as the case may be, that is recognized under Part 7; and

(d) the licence holder provides an inspector with an official document issued by the foreign state, in a form approved by the President, that states that the meat product meets the requirements that are set out in the Act and these Regulations.

##### Export

**168 (1)** A licence holder may export an edible meat product only if

(ii) son numéro d'identification ou tout autre renseignement l'identifiant,

(iii) des renseignements quant à la façon dont on en a disposé;

c) le nombre total quotidien d'animaux pour alimentation humaine visés à l'alinéa b).

#### Période de conservation des documents

(2) Les documents visés au paragraphe (1) doivent être conservés pendant un an à compter du jour où l'animal pour alimentation humaine arrive à l'établissement.

### SOUS-SECTION L

#### Importation et exportation

##### Importation

**167** Le titulaire d'une licence d'importation peut importer un produit de viande comestible seulement si, à la fois :

a) l'État étranger où il est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, selon le cas, dispose, au moment où l'activité en cause est exercée, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7;

b) l'État étranger d'où il est importé dispose, au moment de l'importation, d'un système d'inspection des produits de viande qui est reconnu sous le régime de la partie 7;

c) l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine dont il provient et tout établissement où il a été fabriqué, transformé, traité, conservé, manipulé, examiné, classifié, codé, entreposé, emballé ou étiqueté disposent, au moment où l'activité en cause est exercée et au moment de l'importation, d'un système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage, selon le cas, reconnu sous le régime de la partie 7;

d) le titulaire de licence fournit à l'inspecteur un document officiel délivré par l'État étranger, en la forme approuvée par le président, selon lequel le produit de viande satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement.

##### Exportation

**168 (1)** Le titulaire de licence peut exporter un produit de viande comestible si, à la fois :

(a) the licence holder provides an inspector with a document that substantiates that the requirements of the foreign state to which it is intended to be exported are met in respect of that meat product; and

(b) a certificate or other document is issued under section 48 of the Act in respect of that meat product.

#### Exception — removal notice

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a meat product that is subject to a notice ordering its removal from Canada under subsection 32(1) of the Act.

### PART 7

## Recognition of Foreign Systems

#### Exception — shellfish

169 This Part does not apply in respect of the adductor muscles of scallops and the meat of geoducks.

#### Application for recognition of inspection system

170 (1) A foreign state may make an application to the Minister in writing for the recognition of its inspection system for meat products or live or raw shellfish.

#### Contents of application

(2) The application must include the following information:

(a) in the case of an inspection system for meat products,

(i) an indication of the species of birds or mammals and a description of the meat products to which the system applies, and

(ii) the approximate number of establishments where the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of meat products that are intended to be exported to Canada would be conducted and an indication of the activities that would be conducted in those establishments;

(b) in the case of an inspection system for live or raw shellfish, an indication of the species and the growing and harvesting areas to which the system applies;

a) il fournit à l'inspecteur un document prouvant que les exigences de l'État étranger où le produit est destiné à être exporté ont été respectées à l'égard de celui-ci;

b) un certificat ou un autre document est délivré en vertu de l'article 48 de la Loi à l'égard de ce produit.

#### Exception — avis de retrait

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard du produit de viande visé par un avis ordonnant son retrait du Canada au titre du paragraphe 32(1) de la Loi.

### PARTIE 7

## Reconnaissance des systèmes étrangers

#### Exception — mollusque

169 La présente partie ne s'applique pas à l'égard du muscle adducteur du pétoncle et de la chair de panope.

#### Demande de reconnaissance d'un système d'inspection

170 (1) Un État étranger peut présenter au ministre une demande écrite de reconnaissance de son système d'inspection des produits de viande ou des mollusques vivants ou crus.

#### Contenu de la demande

(2) La demande contient les renseignements suivants :

a) s'agissant d'un système d'inspection des produits de viande :

(i) les espèces d'oiseaux ou de mammifères et une description des produits de viande qui y sont assujettis,

(ii) le nombre approximatif d'établissements où la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage des produits de viande destinés à être exportés au Canada seraient exercés, ainsi que les activités qui seraient exercées dans ces établissements;

b) s'agissant d'un système d'inspection des mollusques vivants ou crus, les espèces et des zones de culture et de récolte qui y sont assujetties;

c) le volume annuel de produits de viande ou de mollusques vivants ou crus qui y sont assujettis et dont l'exportation au Canada est prévue;

(c) the volume of meat products or live or raw shellfish to which the system applies that is anticipated to be exported to Canada per year; and

(d) the items set out in paragraph (3)(a) or (b), as the case may be; and

(e) the name, title and signature of the authorized representative of the foreign state who makes the application.

### Recognition by Minister

(3) The Minister must recognize the inspection system in respect of which the application is made if the system provides at least the same level of protection as that provided by the provisions of the Act and these Regulations, taking into account the following:

(a) in the case of an inspection system for meat products,

(i) any applicable legislative framework, controls and procedures,

(ii) the organizational structure of the authority that is responsible for the system,

(iii) the implementation of the system,

(iv) the resources that support the objectives of the system,

(v) the humane treatment of the food animals that are intended to be slaughtered,

(vi) the chemical residue monitoring and microbiological monitoring of the meat products,

(vii) the certification process for the export of the meat products, and

(viii) any other relevant information; and

(b) in the case of an inspection system for live or raw shellfish,

(i) any applicable legislative framework, controls and procedures,

(ii) the organizational structure of the authority that is responsible for the system,

(iii) the implementation of the system,

(iv) the resources that support the objectives of the system,

(d) les éléments visés aux alinéas (3)a) ou b), selon le cas;

(e) le nom, le titre et la signature du représentant autorisé de l'État étranger qui présente la demande.

### Reconnaissance par le ministre

(3) Le ministre reconnaît le système d'inspection à l'égard duquel la demande est présentée si ce dernier procure un niveau de protection au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement, compte tenu des éléments suivants :

a) s'agissant d'un système d'inspection des produits de viande :

(i) le cadre législatif applicable ainsi que les procédures et les mécanismes de contrôle applicables,

(ii) la structure organisationnelle de l'autorité qui en est responsable,

(iii) sa mise en œuvre,

(iv) les ressources en place à l'appui des objectifs du système,

(v) le traitement sans cruauté des animaux pour alimentation humaine destinés à être abattus,

(vi) la surveillance des résidus chimiques et la surveillance microbiologique exercées à l'égard de ces produits,

(vii) le processus de certification relatif à l'exportation de ces produits,

(viii) tout autre renseignement pertinent;

b) s'agissant d'un système d'inspection des mollusques vivants ou crus :

(i) le cadre législatif applicable ainsi que les procédures et les mécanismes de contrôle applicables,

(ii) la structure organisationnelle de l'autorité qui en est responsable,

(iii) sa mise en œuvre,

(iv) les ressources mises en place à l'appui des objectifs du système,



- (v) the chemical and microbiological monitoring of the shellfish, including monitoring for biotoxins,
- (vi) the monitoring of the waters in the growing and harvesting areas to assess their suitability for their intended purpose, and
- (vii) any other relevant information.

### Application for recognition of system

**171 (1)** If a foreign state's inspection system for meat products is recognized, the foreign state may make an application to the Minister in writing for the recognition of the system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling that is used in an establishment and that is subject to that inspection system.

### Contents of application

**(2)** The application must include the following information:

- (a) the name of the person who conducts any relevant activities and the establishment's address;
- (b) the establishment's registration number, or another identification number for the establishment, that is provided by the foreign state;
- (c) a statement that identifies the system in respect of which the application is made;
- (d) a declaration by the authorized representative of the foreign state who makes the application that states that the system in respect of which the application is made is subject to the foreign state's recognized inspection system and meets the requirements of that inspection system that apply to the conduct of those activities in respect of meat products that are intended to be exported to Canada; and
- (e) the name, title and signature of the authorized representative of the foreign state who makes the application.

### Recognition by Minister

**(3)** The Minister must recognize a system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling in respect of which an application is made if

- (v) la surveillance chimique et microbiologique exercée à l'égard de ces mollusques, y compris la surveillance des biotoxines,
- (vi) la surveillance des eaux dans les zones de culture et de récolte afin d'évaluer si elles conviennent à l'usage auquel elles sont destinées,
- (vii) tout autre renseignement pertinent.

### Demande de reconnaissance des systèmes

**171 (1)** Lorsque le système d'inspection des produits de viandes de l'État étranger est reconnu, l'État étranger peut présenter au ministre une demande écrite de reconnaissance des systèmes de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage qui sont utilisés dans un établissement et qui sont assujettis à ce système d'inspection.

### Contenu de la demande

**(2)** La demande de reconnaissance contient les renseignements suivants :

- a) le nom de la personne qui exerce les activités en cause et l'adresse de l'établissement;
- b) le numéro d'agrément de l'établissement, ou tout autre numéro d'identification de l'établissement, fourni par l'État étranger;
- c) un énoncé précisant les systèmes visés par la demande;
- d) une déclaration du représentant autorisé de l'État étranger qui présente la demande portant que les systèmes visés par la demande sont assujettis au système d'inspection reconnu de l'État étranger et satisfont aux exigences de ce système d'inspection applicables à ces activités relativement aux produits de viande destinés à être exportés au Canada;
- e) le nom, le titre et la signature du représentant autorisé de l'État étranger qui présente la demande.

### Reconnaissance par le ministre

**(3)** Le ministre reconnaît le système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage visé par la demande si, à la fois :

(a) the foreign state's inspection system for the relevant meat products is recognized under subsection 170(3); and

(b) the system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling is subject to the inspection system referred to in paragraph (a) and meets the requirements of that inspection system that apply to those activities in respect of meat products that are intended to be exported to Canada.

### Suspension of recognition — inspection system

**172 (1)** The Minister must suspend the recognition of a foreign state's inspection system that is referred to in section 170 if

(a) the foreign state fails to notify the Minister in writing, as soon as feasible, of any changes that it has made to the system or to the legislation governing the system; or

(b) the system no longer provides at least the same level of protection as that provided by the provisions of the Act and these Regulations.

### Suspension of recognition — system used in establishment

(2) The Minister must suspend the recognition of a system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling that is referred to in section 171 if

(a) the system no longer meets the foreign state's requirements that apply to those activities;

(b) a shipment of meat products that have been manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled using the system is determined to contravene a provision of the Act, these Regulations, the *Food and Drugs Act* or the *Food and Drug Regulations*, and

(i) during the six-month period immediately prior to that shipment, there have been two other shipments of meat products that have been manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled using the system in respect of which such a determination of non-compliance has been made, or

(ii) among the four most recent shipments, prior to that shipment, of meat products that have been manufactured, processed, treated, preserved,

a) le système d'inspection des produits de viande de l'État étranger en cause est reconnu en vertu du paragraphe 170(3);

b) le système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage est assujéti au système d'inspection visé à l'alinéa a) et satisfait aux exigences de ce système d'inspection applicables à ces activités relativement aux produits de viande destinés à être exportés au Canada.

### Suspension de la reconnaissance — système d'inspection

**172 (1)** Le ministre suspend la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger visé à l'article 170 dans les cas suivants :

a) l'État étranger a modifié le système d'inspection ou le régime législatif régissant ce système sans en aviser le ministre par écrit dès que possible;

b) le système d'inspection ne procure plus un niveau de protection au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement.

### Suspension de la reconnaissance — système en place dans un établissement

(2) Le ministre suspend la reconnaissance du système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage visé à l'article 171 dans les cas suivants :

a) le système ne satisfait plus aux exigences de l'État étranger applicables à ces activités;

b) un envoi de produits de viande ayant été fabriqués, transformés, traités, conservés, manipulés, examinés, classifiés, codés, entreposés, emballés ou étiquetés au moyen de ce système est déterminé non conforme à une disposition de la Loi, du présent règlement, de la *Loi sur les aliments et drogues* ou du *Règlement sur les aliments et drogues* et, selon le cas :

(i) au cours de la période de six mois précédant immédiatement l'envoi, deux autres envois de produits de viande ayant été fabriqués, transformés, traités, conservés, manipulés, examinés, classifiés, codés, entreposés, emballés ou étiquetés au moyen de ce même système ont été déterminés non conformes,

handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled using the system, two shipments have been determined to be non-compliant;

(c) the system is no longer subject to the foreign state's inspection system; or

(d) the recognition of the foreign state's inspection system to which the system is subject has been suspended.

#### Notice

(3) The Minister must notify the foreign state in writing of the suspension under subsection (1) or (2), the grounds for the suspension and the date on which it takes effect.

#### Effective date

(4) The suspension takes effect on the day on which the notice is issued.

#### Reinstatement of recognition

(5) The Minister must notify the foreign state in writing that the recognition is no longer suspended if

(a) in the case of a suspension under subsection (1) or under paragraph (2)(a), (c) or (d), the circumstances that gave rise to a suspension have been remedied; or

(b) in the case of a suspension under paragraph (2)(b), the establishment has taken corrective action.

#### Cancellation of recognition — inspection system

173 (1) The Minister must cancel the recognition of a foreign state's inspection system referred to in section 170 if

(a) no meat products or live or raw shellfish to which the system applies have been exported to Canada from the foreign state in the previous five years;

(b) the circumstances that gave rise to a suspension have not been remedied within 12 months after the day on which the recognition was suspended; or

(c) the foreign state requests the cancellation in writing.

(ii) parmi les quatre derniers envois, précédent l'envoi, de produits de viande importés ayant été fabriqués, transformés, traités, conservés, manipulés, examinés, classifiés, codés, entreposés, emballés ou étiquetés au moyen de ce même système, deux envois ont été déterminés non conformes;

c) le système n'est plus assujéti au système d'inspection de l'État étranger;

d) la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger auquel le système est assujéti est suspendue.

#### Avis

(3) Le ministre avise par écrit l'État étranger de la suspension visée aux paragraphes (1) ou (2), des motifs de suspension et de la date de sa prise d'effet.

#### Date de prise d'effet

(4) La suspension prend effet à la date de délivrance de l'avis de suspension.

#### Rétablissement de la reconnaissance

(5) Le ministre avise par écrit l'État étranger du fait que la reconnaissance ne fait plus l'objet d'une suspension dans les cas suivants :

a) s'agissant d'une suspension visée au paragraphe (1) ou aux alinéas (2)a), c) ou d), lorsque les circonstances à l'origine de la suspension ont été corrigées;

b) s'agissant d'une suspension visée à l'alinéa (2)b), lorsque l'établissement a pris des mesures correctives.

#### Révocation de la reconnaissance — système d'inspection

173 (1) Le ministre révoque la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger visé à l'article 170 dans les cas suivants :

a) aucun produit de viande ou mollusque vivant ou cru assujéti au système n'a été exporté au Canada de cet État étranger au cours des cinq dernières années;

b) les circonstances ayant donné lieu à une suspension n'ont pas été corrigées dans les douze mois suivant la date de la suspension;

c) l'État étranger en fait la demande par écrit.

### **Cancellation of recognition — system used in establishment**

**(2)** The Minister must cancel the recognition of a system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling referred to in section 171 if

- (a)** the recognition of the inspection system to which it is subject has been cancelled;
- (b)** no meat products that were manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded, coded, stored, packaged or labelled using the system have been exported to Canada from the foreign state in the previous five years;
- (c)** circumstances that gave rise to a suspension have not been remedied within 12 months after the day on which the recognition was suspended; or
- (d)** the foreign state in which the establishment is located requests the cancellation in writing.

### **Notice**

**(3)** The Minister must notify the foreign state in writing of the cancellation under subsection (1) or (2), the grounds for the cancellation and the date on which it takes effect.

### **Effective date**

**(4)** The cancellation takes effect on the day on which the notice is issued.

## **PART 8**

# **Ministerial Exemptions**

### **Application for exemption — test marketing or shortage in supply**

**174 (1)** Any person may apply, in a form approved by the President, for an exemption from the application of a provision of the Act or these Regulations for the purpose of test marketing a food or of alleviating a shortage in Canada in the available supply of a food that is manufactured, processed or produced in Canada.

### **Exemption**

**(2)** The Minister may, in writing, grant the exemption if

- (a)** the information submitted in the application for the exemption is complete, truthful and not misleading;

### **Révocation de la reconnaissance — système en place dans un établissement**

**(2)** Le ministre révoque la reconnaissance du système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage visé à l'article 171 dans les cas suivants :

- a)** la reconnaissance du système d'inspection auquel le système est assujéti est révoquée;
- b)** aucun produit de viande ayant été fabriqué, transformé, traité, conservé, manipulé, examiné, classifié, codé, entreposé, emballé ou étiqueté au moyen de ce système n'a été exporté au Canada au cours des cinq dernières années;
- c)** les circonstances ayant donné lieu à une suspension n'ont pas été corrigées dans les douze mois suivant la date de la suspension;
- d)** l'État étranger où est situé l'établissement en fait la demande par écrit.

### **Avis**

**(3)** Le ministre avise par écrit l'État étranger de la révocation visée aux paragraphes (1) ou (2), des motifs de révocation et de la date de sa prise d'effet.

### **Date de prise d'effet**

**(4)** La révocation prend effet à la date de délivrance de l'avis de révocation.

## **PARTIE 8**

# **Exemptions ministérielles**

### **Demande d'exemption — essai de mise en marché et pénurie d'approvisionnement**

**174 (1)** Toute personne peut présenter, en la forme approuvée par le président, une demande d'exemption de l'application d'une disposition de la Loi ou du présent règlement pour effectuer un essai de mise en marché d'un aliment ou atténuer une pénurie d'approvisionnement au Canada d'un aliment qui est fabriqué, transformé ou produit au Canada.

### **Exemption**

**(2)** Le ministre peut, par écrit, accorder l'exemption si, à la fois :

- a)** les renseignements fournis dans la demande sont complets, véridiques et non trompeurs;

- (b)** the food in respect of which the application for the exemption is made meets the requirements that are set out in paragraphs 8(1)(a) to (d);
- (c)** the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result;
- (d)** in the case of an application for an exemption for the purpose of test marketing a food, the Minister is of the opinion that the exemption will not
  - (i)** confuse or mislead the public, or
  - (ii)** disrupt the normal trading patterns of the industry or the normal food pricing patterns; and
- (e)** in the case of an application for an exemption for the purpose of alleviating a shortage in Canada in the available supply of a food that is manufactured, processed or produced in Canada, the exemption is necessary to alleviate that shortage.

#### Application for exemption – inspection legend

**175 (1)** The holder of a licence to slaughter food animals and to process meat products may apply, in a form approved by the President, for an exemption from the application of section 151 in respect of a carcass or carcass side.

#### Exemption

- (2)** The Minister may, in writing, grant the exemption if
- (a)** the information submitted in the application for the exemption is complete, truthful and not misleading;
  - (b)** the licence holder has established procedures
    - (i)** for processing the carcass or carcass side within the establishment where the food animal was slaughtered, and
    - (ii)** for identifying the carcass or carcass side to allow it to be linked with any edible meat products derived from it and for the keeping of documents to allow for this linkage;
  - (c)** the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result; and
  - (d)** the Minister is of the opinion that no risk of harm to interprovincial trade or export will result.

- b)** l'aliment à l'égard duquel la demande est présentée satisfait aux exigences des alinéas 8(1)a) à d);
- c)** le ministre est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera;
- d)** dans le cas d'une demande présentée pour effectuer l'essai de mise en marché d'un aliment, le ministre est d'avis que l'exemption :
  - (i)** d'une part, ne créera pas de la confusion chez le public et ne l'induera pas en erreur,
  - (ii)** d'autre part, ne perturbera pas la structure commerciale habituelle du secteur ni l'évolution normale de la fixation des prix des aliments;
- e)** dans le cas d'une demande présentée pour atténuer une pénurie au Canada d'un aliment qui y est fabriqué, transformé ou produit, l'exemption est nécessaire pour atténuer cette pénurie.

#### Demande d'exemption – estampille d'inspection

**175 (1)** Le titulaire d'une licence d'abattage d'animaux pour alimentation humaine et de transformation de produits de viande peut présenter, en la forme approuvée par le président, une demande d'exemption de l'application de l'article 151 à l'égard d'une carcasse ou d'une demi-carcasse.

#### Exemption

- (2)** Le ministre peut, par écrit, accorder l'exemption si, à la fois :
- a)** les renseignements fournis dans la demande sont complets, véridiques et non trompeurs;
  - b)** le titulaire de licence a établi des procédures relatives à la fois :
    - (i)** à la transformation de la carcasse ou de la demi-carcasse dans le même établissement où l'animal pour alimentation humaine a été abattu,
    - (ii)** à l'identification de la carcasse ou de la demi-carcasse permettant l'association des produits de viande comestibles avec la carcasse ou la demi-carcasse dont ils proviennent et à la conservation de documents permettant cette association;
  - c)** le ministre est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera;
  - d)** le ministre est d'avis qu'aucun risque de préjudice au commerce interprovincial ou à l'exportation n'en résultera.

### Conditions

**(3)** The exemption granted under subsection (2) is subject to the following conditions:

- (a)** the carcass or carcass side must be processed within the establishment where the food animal was slaughtered; and
- (b)** the carcass or carcass side must be identified to allow it to be linked with any edible meat products derived from it and documents must be kept to allow for this linkage.

### Additional conditions

**176** The Minister may, at any time, make any exemption referred to in subsection 174(2) or 175(2) subject to conditions.

### Period of validity

**177** An exemption referred to in subsection 174(2) or 175(2) is valid until the expiry date that is specified in the exemption or, if no date is specified, until the end of the period that is two years after the day on which the exemption is granted.

### Cancellation

**178** The Minister may cancel an exemption if

- (a)** the Minister is of the opinion that to not cancel the exemption may result in a risk of injury to human health;
- (b)** in the case of an exemption referred to in subsection 175(2), the Minister is of the opinion that to not cancel the exemption may result in a risk of harm to interprovincial trade or export; or
- (c)** the person who has been granted the exemption does not comply with any condition to which the exemption is subject or any provision of the Act or these Regulations other than a provision in respect of which the exemption is granted.

## PART 9

# Inspection Legends

### Definition of *inspection mark* in Act

**179** The inspection legends that are set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 are prescribed for the purposes of the definition *inspection mark* in section 2 of the Act.

### Conditions

**(3)** L'exemption visée au paragraphe (2) est assortie des conditions suivantes :

- a)** la carcasse ou la demi-carcasse doit être transformée dans le même établissement où l'animal pour alimentation humaine a été abattu;
- b)** la carcasse ou la demi-carcasse doit être identifiée pour permettre l'association des produits de viande comestibles avec la carcasse ou la demi-carcasse dont ils proviennent et les documents permettant cette association doivent être conservés.

### Conditions additionnelles

**176** Le ministre peut, à tout moment, assortir les exemptions visées aux paragraphes 174(2) et 175(2) de conditions.

### Période de validité

**177** Les exemptions visées aux paragraphes 174(2) et 175(2) sont valides jusqu'à la date d'échéance qui y figure ou, à défaut, jusqu'à la fin de la période de deux ans après la date à laquelle elles sont accordées.

### Révocation

**178** Le ministre peut révoquer une exemption dans les cas suivants :

- a)** il est d'avis que ne pas la révoquer pourrait entraîner un risque de préjudice à la santé humaine;
- b)** dans le cas d'une exemption accordée en vertu du paragraphe 175(2), il est d'avis que ne pas la révoquer pourrait entraîner un risque de préjudice au commerce interprovincial ou à l'exportation;
- c)** la personne à qui l'exemption est accordée ne respecte pas une condition dont l'exemption est assortie ou ne se conforme pas à une disposition de la Loi ou du présent règlement qui n'est pas visée par l'exemption.

## PARTIE 9

# Estampilles d'inspection

### Définition de *sceau d'inspection* dans la Loi

**179** Pour l'application de la définition de *sceau d'inspection* à l'article 2 de la Loi, les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 sont des estampilles.

### Edible meat products — Figure 1 of Schedule 2

**180 (1)** A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend that is set out in Figure 1 of Schedule 2 to, and use it in connection with, an edible meat product, whether prepackaged or not, if the following conditions are met:

- (a)** the meat product was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled by the licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;
- (b)** in the case where any meat product that it contains was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;
- (c)** in the case where the meat product is a livestock carcass or poultry carcass that was graded in Canada, or is derived from such a carcass, that activity was conducted by a grader in accordance with these Regulations;
- (d)** in the case where any meat product that it contains was imported, it was imported by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;
- (e)** in the case where the meat product, or any meat product that it contains, is derived from food animals that were slaughtered in Canada, the food animals were slaughtered by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;
- (f)** the meat product complies with the standards that are set out in Volume 7 of the Standards of Identity Document and meets the requirements that are set out in paragraphs 8(1)(a) to (d) and in Division 7 of Part 6; and
- (g)** the inspection legend is applied or used in an establishment that is identified in the licence holder's licence, unless the meat product is intended to be exported and the inspection legend is applied to the conveyance or used in connection with the conveyance in which the meat product is exported.

### Edible meat products — Figure 2 of Schedule 2

**(2)** A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend that is set out in Figure 2 of Schedule 2 to, and use it in connection with, an edible prepackaged meat product if the conditions set out in

### Produits de viande comestibles — figure 1 de l'annexe 2

**180 (1)** Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2 sur un produit de viande comestible, que celui-ci soit préemballé ou non, et à utiliser cette estampille relativement à un tel produit, si les conditions ci-après sont réunies :

- a)** le produit de viande a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté par le titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;
- b)** si tout produit de viande qu'il contient a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;
- c)** si le produit de viande est une carcasse de bétail ou une carcasse de volaille qui a été classifiée au Canada ou s'il provient d'une telle carcasse, la carcasse a été classifiée par un classificateur, conformément au présent règlement;
- d)** si tout produit de viande qu'il contient a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;
- e)** si le produit de viande ou tout produit de viande qu'il contient provient d'animaux pour alimentation humaine qui ont été abattus au Canada, ces animaux ont été abattus par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;
- f)** le produit de viande satisfait à toute norme prévue dans le volume 7 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'aux exigences des alinéas 8(1)a) à d) et de la section 7 de la partie 6;
- g)** l'estampille d'inspection est apposée ou utilisée dans l'établissement visé par la licence du titulaire, sauf si le produit de viande est destiné à l'exportation et que l'estampille d'inspection est apposée sur le véhicule dans lequel le produit de viande est exporté ou utilisée relativement à ce véhicule.

### Produits de viande comestibles — figure 2 de l'annexe 2

**(2)** Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant à la figure 2 de l'annexe 2 sur un produit de viande comestible préemballé et à utiliser cette estampille relativement à ce produit, si les conditions prévues au paragraphe (1) sont

subsection (1) are met and the container of the meat product

**(a)** is a hermetically sealed package that is labelled in a legible and permanent manner so as to make it possible to identify the establishment that is identified in the licence holder's licence;

**(b)** is a casing or bag that is closed by a clip, if the number identifying the licence holder's establishment is legibly engraved on the clip and is visible when the clip is closed; or

**(c)** bears the number identifying the licence holder's establishment on the label except if it is shown on any part of the label that is applied or attached to the bottom of the container.

#### Exception — export under section 16

**(3)** In the case of the export of a meat product under subsection 16(1), the requirements of subsections (1) and (2) must be met except any requirement that is set out in paragraph (1)(f) in the case where it is the unmet requirement referred to in subsection 16(1).

#### Exception — dressed beef carcass side

**(4)** Despite paragraph (1)(f), a licence holder is authorized to apply, after the post-mortem inspection or examination and before refrigeration, in the manner set out in paragraph 151(a) or (b), the inspection legend set out in Figure 1 of Schedule 2 to a dressed beef carcass side containing dorsal root ganglia if the carcass side has been clearly marked to identify it as containing dorsal root ganglia. The dorsal root ganglia must be removed from the carcass side before any meat product derived from it is identified as edible.

#### Processed egg products

**181** A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend that is set out in Figure 1 of Schedule 2 to, and use it in connection with, a prepackaged processed egg product if the following conditions are met:

**(a)** the processed egg product was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled by the licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;

**(b)** if the processed egg product or any processed egg product that it contains was manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in

réunies et que le contenant du produit satisfait à l'une des exigences suivantes :

**a)** il s'agit d'un emballage hermétiquement scellé qui est étiqueté de manière lisible et permanente de façon à permettre l'identification de l'établissement visé par la licence du titulaire;

**b)** il s'agit d'un boyau ou d'un sac fermé par une attache, si le numéro identifiant l'établissement visé par la licence du titulaire est gravé de manière lisible et visible lorsque l'attache est fermée;

**c)** le contenant porte le numéro identifiant l'établissement visé par la licence du titulaire sur toute partie de l'étiquette autre que celle qui est, le cas échéant, apposée sur le dessous du contenant ou qui y est attachée.

#### Exception — exportation aux termes de l'article 16

**(3)** S'agissant d'un produit de viande exporté aux termes du paragraphe 16(1), les conditions prévues aux paragraphes (1) et (2) doivent être respectées, sauf une exigence visée à l'alinéa (1)f) dans le cas où celle-ci est l'exigence non respectée visée au paragraphe 16(1).

#### Exception — demi-carcasse de bœuf habillée

**(4)** Malgré l'alinéa (1)f), le titulaire de licence est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2, après l'inspection ou l'examen *post mortem* et avant la réfrigération, de l'une des façons prévues aux alinéas 151a) ou b), sur une demi-carcasse de bœuf habillée dont les ganglions de la racine dorsale n'ont pas été retirés, si la demi-carcasse est clairement marquée de façon à indiquer qu'elle comprend les ganglions de la racine dorsale. Les ganglions de la racine dorsale doivent être retirés de la carcasse avant que tout produit de viande provenant de cette demi-carcasse soit désigné comme étant comestible.

#### Produits d'œufs transformés

**181** Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2 sur un produit d'œufs transformés préemballé et à utiliser cette estampille relativement à un tel produit si les conditions ci-après sont réunies :

**a)** le produit d'œufs transformés a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté par le titulaire conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

**b)** si le produit d'œufs transformés ou tout produit d'œufs transformés qu'il contient a été fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence



accordance with the provisions of the Act and these Regulations;

(c) if the eggs from which the processed egg product is derived were processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;

(d) the processed egg product complies with the standards that are set out in Volume 2 of the Standards of Identity Document and meets the requirements that are set out in paragraphs 8(1)(a) to (d) and in Division 4 of Part 6; and

(e) the inspection legend is applied or used in an establishment that is identified in the licence holder's licence.

### Fish

**182** A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend that is set out in Figure 1 or 2 of Schedule 2 to, and use it in connection with, prepackaged fish if the following conditions are met:

(a) the fish was manufactured, processed, treated or preserved by the licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations;

(b) if the fish or any fish that it contains was manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in accordance with the provisions of the Act and these Regulations; and

(c) the fish complies with the standards that are set out set out in Volume 3 of the Standards of Identity Document and meets the requirements that are set out in paragraphs 8(1)(a) to (d) and in Division 5 of Part 6.

### Number identifying establishment

**183** A licence holder or an inspector who applies or uses the inspection legend that is set out in Figure 1 of Schedule 2 must replace the numbers "00" with the number identifying the licence holder's establishment.

### Authorized use

**184 (1)** The following persons are authorized to use the inspection legends that are set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2:

(a) printers of labels, other than printers of official export labels, and manufacturers of packages, if the labels and packages that bear the inspection legend are provided to any person who is authorized under any of

conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

(c) si les œufs dont provient le produit d'œufs transformés ont été transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés au Canada, ils l'ont été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

(d) le produit d'œufs transformés satisfait à toute norme prévue dans le volume 2 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'aux exigences des alinéas 8(1)a) à d) et de la section 4 de la partie 6;

(e) l'estampille d'inspection est apposée ou utilisée dans un établissement visé par la licence du titulaire.

### Poisson

**182** Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant aux figures 1 ou 2 de l'annexe 2 sur du poisson préemballé et à utiliser cette estampille relativement à un tel poisson si les conditions ci-après sont réunies :

(a) le poisson a été fabriqué, transformé, traité ou conservé par le titulaire conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

(b) si le poisson ou tout poisson qu'il contient a été fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément aux dispositions de la Loi et du présent règlement;

(c) le poisson satisfait à toute norme prévue dans le volume 3 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'aux exigences des alinéas 8(1)a) à d) et de la section 5 de la partie 6.

### Numéro identifiant l'établissement

**183** Le titulaire de licence ou l'inspecteur qui appose ou utilise l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2 remplace les chiffres « 00 » par le numéro identifiant l'établissement visé par la licence du titulaire.

### Utilisation autorisée

**184 (1)** Les personnes ci-après sont autorisées à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 :

(a) les imprimeurs d'étiquettes, autres que les imprimeurs d'étiquettes officielles d'exportation, et les fabricants d'emballages, si les étiquettes et les emballages portant l'estampille d'inspection sont fournis à

sections 180 to 182 to apply and use the inspection legend;

**(b)** printers of official export labels, if the labels that bear the inspection legend are provided to an inspector;

**(c)** publishers of documents on the subject of the inspection of meat products, processed egg products or fish;

**(d)** publishers of documents that advertise meat products, processed egg products or fish; and

**(e)** manufacturers of stamps, if the stamps that bear the inspection legend are provided to any person who is authorized under any of sections 180 to 182 to apply and use the inspection legend.

### Advertising and sale

**(2)** Any person who is authorized under subsection (1) to use an inspection legend is also authorized to advertise the labels, packages, documents and stamps, as the case may be, which bear the inspection legend and to sell them.

### Advertising and sale of certain foods

**185** Any person is authorized to advertise and sell a meat product, prepackaged processed egg product or prepackaged fish to which an inspection legend has been applied or in connection with which an inspection legend is used, if the inspection legend was applied or is used in accordance with these Regulations. This includes using an inspection legend set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 for advertising the meat product, prepackaged processed egg product or prepackaged fish.

## PART 10

# Packaging

## DIVISION 1

### General

#### Requirements for packages

**186** A prepackaged food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported must meet the following requirements:

**(a)** its package

toute personne autorisée à les apposer ou à les utiliser en vertu de l'un des articles 180 à 182;

**b)** les imprimeurs d'étiquettes officielles d'exportation, si les étiquettes portant l'estampille d'inspection sont fournies à l'inspecteur;

**c)** les éditeurs de documents sur l'inspection des produits de viande, des produits d'œufs transformés ou du poisson;

**d)** les éditeurs de documents publicitaires sur les produits de viande, les produits d'œufs transformés ou le poisson;

**e)** les fabricants de cachets, si les cachets portant ces estampilles sont fournis à toute personne autorisée à les apposer ou à les utiliser en vertu de l'un des articles 180 à 182.

### Publicité et vente

**(2)** Les personnes autorisées à utiliser les estampilles aux termes du paragraphe (1) sont autorisées à faire la publicité des étiquettes, des emballages, des documents ou des cachets, selon le cas, portant l'estampille d'inspection et à les vendre.

### Publicité et vente de certains aliments

**185** Toute personne est autorisée à faire la publicité des produits de viande, des produits d'œufs transformés préemballés ou du poisson préemballé portant l'estampille d'inspection ou relativement auxquels l'estampille d'inspection est utilisée, à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 pour faire cette publicité et à vendre ces produits si l'estampille d'inspection a été apposée ou est utilisée conformément au présent règlement.

## PARTIE 10

# Emballage

## SECTION 1

### Dispositions générales

#### Exigences pour l'emballage

**186** Tout aliment préemballé qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé ou exporté, doit satisfaire aux exigences suivantes :

**a)** son emballage doit, à la fois :

- (i)** must be suitable for its intended use and appropriate for the food,
- (ii)** must be capable of protecting the food against moisture, loss, damage, contamination and deterioration during normal handling, storing and conveying,
- (iii)** must be clean and in a sanitary condition,
- (iv)** must be of sound construction,
- (v)** must be free from odours that might affect the food,
- (vi)** must not impart any undesirable substance to the food,
- (vii)** must not have a design or mark, or be of a colour, that enhances the appearance of the food with respect to its quality or composition, and
- (viii)** must be new, in the case of
- (A)** a liner that is used in connection with a processed egg product,
  - (B)** a package of a processed egg product, if the package is made of corrugated fibreboard,
  - (C)** an egg carton of eggs that are graded in accordance with these Regulations, and
  - (D)** a tray of eggs that are graded Canada A or Canada B that is made of molded pulp;
- (b)** in the case of a processed egg product, its package must, if it has previously been used and is not constructed of corrosion-resistant material, be lined with a sanitary plastic or equivalent liner;
- (c)** in the case of eggs that are graded in accordance with these Regulations, its package must, if it is a plastic tray that has previously been used, be sanitized and dry before reuse; and
- (d)** in the case of eggs that are graded Canada A or Canada B, its package must not have previously been used to package ungraded eggs or eggs that are graded Canada Nest Run.
- (i)** convenir à l'usage auquel il est destiné et être approprié à l'aliment,
- (ii)** pouvoir protéger l'aliment contre l'humidité, les pertes, les dommages, la contamination ou la détérioration au cours des activités normales de manipulation, d'entreposage et de transport,
- (iii)** être propre et dans des conditions hygiéniques,
- (iv)** être bien construit,
- (v)** être exempt d'odeurs qui pourraient avoir un effet sur l'aliment,
- (vi)** ne transmettre aucune substance indésirable à l'aliment,
- (vii)** ne comporter aucun motif ou aucune marque rehaussant l'apparence de l'aliment quant à sa qualité ou sa composition et ne pas être d'une couleur entraînant un tel effet,
- (viii)** être neuf, s'il s'agit :
- (A)** d'une doublure utilisée à l'égard d'un produit d'œufs transformés,
  - (B)** d'un emballage d'un produit d'œufs transformés fait de carton ondulé,
  - (C)** d'une boîte à œufs contenant des œufs classifiés conformément au présent règlement,
  - (D)** d'un plateau d'œufs classifiés Canada A ou Canada B fait de cellulose moulée;
- b)** dans le cas d'un produit d'œufs transformés, son emballage doit, s'il s'agit d'un emballage réutilisé qui n'est pas fait d'un matériau résistant à la corrosion, être recouvert d'une pellicule sanitaire faite de plastique ou d'un matériau équivalent;
- c)** dans le cas d'œufs classifiés conformément au présent règlement, son emballage doit, s'il s'agit d'un plateau de plastique ayant déjà servi, être assaini et sec avant d'être réutilisé;
- d)** dans le cas d'œufs classifiés Canada A ou Canada B, son emballage ne doit jamais avoir servi à emballer des œufs non classifiés ou des œufs classifiés Canada Œufs tout-venant.

## DIVISION 2

### Standard Container Sizes

#### Application

**187** The requirements of this Division apply in respect of any food that is sent or conveyed from one province to another, imported, or, except if it is set out in column 1 of Table 1 of Schedule 3 or in column 1 of items 5 to 10 of Table 2 of that Schedule, exported.

#### Table 1 of Schedule 3 — weight or volume requirements

**188 (1)** The container of a consumer prepackaged food that is set out in column 1 of Table 1 of Schedule 3 must be of a size that corresponds to a net quantity by weight or by volume that is set out in column 2 or 3.

#### Exception

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of a consumer prepackaged food that is

- (a)** manufactured, prepared, produced, packaged or labelled for use by commercial or industrial enterprises or institutions without being sold by them as consumer prepackaged foods;
- (b)** manufactured, prepared, produced, packaged or labelled only for sale to or by a duty free shop; or
- (c)** distributed to one or more persons for no consideration.

#### Table 2 of Schedule 3 — weight requirements

**189 (1)** Subject to subsections (3) and (4) and section 192, the container of a consumer prepackaged food that is set out in column 1 of Table 2 of Schedule 3 must be of a size that corresponds to a net quantity by weight that is set out in column 2.

#### Table 3 of Schedule 3 — weight requirements

**(2)** Subject to section 192, the container of a prepackaged food that is set out in column 1 of Table 3 of Schedule 3 must be of a size that corresponds to a net quantity by weight that is set out in column 2.

## SECTION 2

### Tailles de contenants normalisées

#### Champ d'application

**187** Les exigences de la présente section s'appliquent à l'égard des aliments qui sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, qui sont importés et, à l'exception de ceux visés à la colonne 1 du tableau 1 de l'annexe 3 et aux articles 5 à 10 de la colonne 1 du tableau 2 de la même annexe, qui sont exportés.

#### Tableau 1 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids ou de volume

**188 (1)** Le contenant d'un aliment de consommation préemballé visé à la colonne 1 du tableau 1 de l'annexe 3 doit être d'une taille qui correspond à une quantité nette en poids ou en volume prévue aux colonnes 2 ou 3 de ce tableau.

#### Exception

**(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard de l'aliment de consommation préemballé qui, selon le cas :

- a)** est fabriqué, conditionné, produit, emballé ou étiqueté pour l'usage d'entreprises ou d'institutions commerciales ou industrielles et n'est pas vendu par celles-ci comme aliment de consommation préemballé;
- b)** est fabriqué, conditionné, produit, emballé ou étiqueté uniquement pour la vente à une boutique hors taxes ou pour la vente dans une telle boutique;
- c)** est distribué à une ou à plusieurs personnes sans contrepartie.

#### Tableau 2 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids

**189 (1)** Sous réserve des paragraphes (3) et (4) et de l'article 192, le contenant d'un aliment de consommation préemballé visé à la colonne 1 du tableau 2 de l'annexe 3 doit être d'une taille qui correspond à une quantité nette en poids prévue à la colonne 2 de ce tableau.

#### Tableau 3 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids

**(2)** Sous réserve de l'article 192, le contenant d'un aliment préemballé visé à la colonne 1 du tableau 3 de l'annexe 3 doit être d'une taille qui correspond à une quantité nette en poids prévue à la colonne 2 de ce tableau.

### Exception

(3) Subsection (1) does not apply in respect of a consumer prepackaged food that is set out in column 1 of items 2 to 4 of Table 2 of Schedule 3 if

- (a) in the case of a catch-weight food, a label that bears the net weight for retail sale is applied or attached to the food;
- (b) its container is a hermetically sealed package; or
- (c) it has a net quantity that is greater than 1 kg.

### Exception — volume capacity

(4) The container of a consumer prepackaged food that is set out in column 1 of items 5 to 10 of Table 2 of Schedule 3 may have any volume capacity that is set out in Table 7 of that Schedule, in the case of metric containers, or Table 8 of that Schedule, in the case of imperial containers.

### Table 4 of Schedule 3 — volume and dimension requirements

190 Subject to section 192, the container of a prepackaged food that is set out in column 1 of Table 4 of Schedule 3 must be of a size that corresponds to a net quantity by volume that is set out in column 2 or 3 and must have the dimensions that are set out in column 4 or 5 for that net quantity.

### Table 5 of Schedule 3 — volume and dimension requirements

191 (1) Subject to section 192, the container of a prepackaged food for which a grade is prescribed by these Regulations and that is set out in column 1 of Table 5 of Schedule 3 must, if the container is a hermetically sealed package, be of a size that corresponds to a net quantity by volume that is set out in column 2 or 3 and, if it is a metal container, it must also have the dimensions that are set out in column 4 or 5 for that net quantity.

### Table 6 of Schedule 3 — volume and dimension requirements

(2) Subject to section 192, the container of a prepackaged food for which no grade is prescribed by these Regulations and that is set out in column 1 of Table 6 of Schedule 3 must, if the container is a hermetically sealed package, be of a size that corresponds to a net quantity by volume that is set out in column 2 or 3 and, if it is a metal container, it must also have the dimensions that are set out in column 4 or 5 for that net quantity.

### Exception

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'aliment de consommation préemballé visé aux articles 2 à 4 de la colonne 1 du tableau 2 de l'annexe 3 dans les cas suivants :

- a) s'agissant d'un aliment à poids variable, une étiquette sur laquelle figure le poids net pour la vente au détail y est apposée ou attachée;
- b) son contenant est un emballage hermétiquement scellé;
- c) sa quantité nette est de plus de 1 kg.

### Exception — capacité volumétrique

(4) Le contenant d'un aliment de consommation préemballé visé aux articles 5 à 10 de la colonne 1 du tableau 2 de l'annexe 3 peut être d'une capacité volumétrique prévue, dans le cas d'un contenant métrique, au tableau 7 de cette annexe ou, dans le cas d'un contenant impérial, au tableau 8 de cette annexe.

### Tableau 4 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions

190 Sous réserve de l'article 192, le contenant d'un aliment préemballé visé à la colonne 1 du tableau 4 de l'annexe 3 doit être d'une taille qui correspond à une quantité nette en volume prévue aux colonnes 2 ou 3 de ce tableau et ce contenant doit être des dimensions prévues aux colonnes 4 ou 5 en regard de cette quantité nette.

### Tableau 5 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions

191 (1) Sous réserve de l'article 192, le contenant d'un aliment préemballé pour lequel une catégorie est établie en vertu du présent règlement et qui est visé à la colonne 1 du tableau 5 de l'annexe 3 doit, dans le cas d'un emballage hermétiquement scellé, être d'une taille qui correspond à une quantité nette en volume prévue aux colonnes 2 ou 3 de ce tableau. Si ce contenant est métallique, il doit également respecter les dimensions prévues aux colonnes 4 ou 5 en regard de cette quantité nette.

### Tableau 6 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions

(2) Sous réserve de l'article 192, le contenant d'un aliment préemballé pour lequel aucune catégorie n'est établie en vertu du présent règlement et qui est visé à la colonne 1 du tableau 6 de l'annexe 3 doit, dans le cas d'un emballage hermétiquement scellé, être d'une taille qui correspond à une quantité nette en volume prévue aux colonnes 2 ou 3. Si ce contenant est métallique, il doit également respecter les dimensions prévues aux colonnes 4 ou 5 en regard de cette quantité nette.

### Exception

**192** The container of a prepackaged food that is set out in column 1 of items 2 to 11 of Table 3 of Schedule 3 or in column 1 of Table 4, 5 or 6 of that Schedule may be of a size that is greater than the sizes that are required by sections 189 to 191 if

- (a) the container holds a net quantity of food that is
  - (i) not more than 20 kg, in the case of a food that is packaged by weight, or
  - (ii) not more than 20 L, in the case of a food that is packaged by volume; and
- (b) the declared net quantity of food that is shown on the label is a whole number multiple of
  - (i) 500 g, in the case of a food that is packaged by weight, or
  - (ii) 500 mL, in the case of a food that is packaged by volume.

### Certain prepackaged fresh fruits or vegetables

**193 (1)** The container of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are set out in column 1 of items 5 to 10 of Table 2 of Schedule 3, for which a grade is prescribed by these Regulations must have a capacity that is not greater than

- (a) 200 kg net weight, in the case of apples, pears, peaches and apricots; and
- (b) 50 kg net weight, in the case of any other fresh fruits or vegetables.

### Exception

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of fresh fruits or vegetables that are exported.

## DIVISION 3

### Standards of Fill for Processed Fruit or Vegetable Products

#### Application

**194** The requirements of this Division apply in respect of any foods that are sent or conveyed from one province to another, imported or exported.

### Exception

**192** Le contenant d'un aliment préemballé visé aux articles 2 à 11 de la colonne 1 du tableau 3 de l'annexe 3 ou à la colonne 1 des tableaux 4, 5 ou 6 de cette annexe peut être d'une taille supérieure à celles prévues par les articles 189 à 191 si, à la fois :

- a) le contenant renferme une quantité nette d'aliment :
  - (i) d'au plus 20 kg, dans le cas d'un aliment emballé au poids,
  - (ii) d'au plus 20 L, dans le cas d'un aliment emballé au volume;
- b) la quantité nette déclarée de l'aliment figurant sur l'étiquette est un multiple de :
  - (i) 500 g en nombre entier, dans le cas d'un aliment emballé au poids,
  - (ii) 500 ml en nombre entier, dans le cas d'un aliment emballé au volume.

### Certains fruits ou légumes frais préemballés

**193 (1)** Le contenant de fruits ou légumes frais préemballés, autres que les fruits ou légumes frais de consommation préemballés visés aux articles 5 à 10 de la colonne 1 du tableau 2 de l'annexe 3 pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement, doit avoir une capacité qui ne dépasse pas :

- a) un poids net de 200 kg, dans le cas de pommes, de poires, de pêches ou d'abricots;
- b) un poids net de 50 kg, dans le cas de tout autre fruit ou légume frais.

### Exception

**(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des fruits ou légumes frais qui sont exportés.

## SECTION 3

### Normes de remplissage pour les produits de fruits ou de légumes transformés

#### Champ d'application

**194** Les exigences de la présente section s'appliquent à l'égard des aliments qui sont expédiés ou transportés,

### Frozen processed fruit or vegetable products

**195** At least 90% of the volume capacity of the package of a frozen processed fruit or vegetable product must be filled with the product.

### Non-frozen processed fruit or vegetable products

**196** The package of a processed fruit or vegetable product that is not frozen

(a) must be filled with as much of the product as its preparation allows; and

(b) must not contain more syrup, brine, water or other liquid packaging medium than is necessary for the processing of the product.

### Hermetically sealed packages

**197** Despite section 196, a processed fruit or vegetable product that is in a hermetically sealed package must meet the requirements for minimum drained weight and average drained weight that are set out in the document entitled *Minimum Drained Weights and Average Drained Weights for Processed Fruit or Vegetable Products in a Hermetically Sealed Package*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

## PART 11

# Labelling

## DIVISION 1

### General

### SUBDIVISION A

## Interpretation

### Definitions

**198** The following definitions apply in this Part.

**Canadian unit** means a unit of measurement that is set out in Schedule II to the *Weights and Measures Act*. (*unité canadienne*)

d'une province à une autre, qui sont importés ou exportés.

### Produits de fruits ou de légumes transformés congelés

**195** La capacité volumétrique de l'emballage de tout produit de fruits ou de légumes transformés congelé doit être rempli de ce produit à au moins 90%.

### Produits de fruits ou de légumes transformés non congelés

**196** L'emballage de tout produit de fruits ou de légumes transformés non congelé doit :

a) être rempli de la plus grande quantité possible du produit compte tenu du conditionnement de celui-ci;

b) ne contenir que la quantité de sirop, de saumure, d'eau ou de tout autre agent d'emballage liquide nécessaire à la transformation du produit.

### Emballages hermétiquement scellés

**197** Malgré l'article 196, le produit de fruits ou de légumes transformés qui est dans un emballage hermétiquement scellé doit satisfaire aux exigences en matière de poids égoutté minimal et de poids égoutté moyen prévues dans le document intitulé *Poids égouttés minimaux et poids égouttés moyens pour les produits de fruits ou de légumes transformés dans un emballage hermétiquement scellé*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

## PARTIE 11

# Étiquetage

## SECTION 1

### Dispositions générales

### SOUS-SECTION A

## Définitions

### Définitions

**198** Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

**unité canadienne** Unité de mesure figurant à l'annexe II de la *Loi sur les poids et mesures*. (*Canadian unit*)

**metric unit** means a unit of measurement that is set out in Schedule I to the *Weights and Measures Act*. (*unité métrique*)

## SUBDIVISION B

### Subsection 6(1) of Act

#### False, misleading or deceptive labelling

**199 (1)** For the purposes of subsection 6(1) of the Act, labelling a food in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression includes labelling a food with

(a) any representation in which expressions, words, figures, depictions or symbols are used, arranged or shown in a manner that may reasonably be considered to qualify the declared net quantity of a consumer prepackaged food or that is likely to deceive with respect to the net quantity of a consumer prepackaged food; or

(b) any expression, word, figure, depiction or symbol that may reasonably be considered to imply that a consumer prepackaged food contains any matter that it does not in fact contain or that it does not contain any matter that it does in fact contain.

#### False, misleading or deceptive selling, importing and advertising

(2) For the purposes of subsection 6(1) of the Act, selling, importing or advertising a food in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression includes selling, importing or advertising a consumer prepackaged food that is labelled in the manner set out in paragraph (1)(a) or (b).

#### Declaration of net quantity — labelling

(3) For the purposes of subsection 6(1) of the Act, labelling a consumer prepackaged food with a declaration of net quantity does not constitute labelling a food in a manner that is false, misleading or deceptive if

(a) the declaration meets any requirements under the Act; and

(b) the actual net quantity of the food is, subject to the tolerance provided under subsection (5), not less than its declared net quantity.

**unité métrique** Unité de mesure figurant à l'annexe I de la *Loi sur les poids et mesures*. (*metric unit*)

## SOUS-SECTION B

### Paragraphe 6(1) de la Loi

#### Étiquetage faux, trompeur ou mensonger

**199 (1)** Pour l'application du paragraphe 6(1) de la Loi, l'étiquetage d'un aliment d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression s'entend notamment de l'étiquetage au moyen d'une étiquette sur laquelle figure :

a) des indications comportant des expressions, mots, chiffres, descriptions ou symboles employés, disposés ou présentés de telle façon qu'il est raisonnable de croire qu'ils qualifient la quantité nette déclarée d'un aliment de consommation préemballé ou qu'ils risquent d'induire en erreur quant à la quantité nette d'un aliment de consommation préemballé;

b) des expressions, mots, chiffres, descriptions ou symboles pouvant raisonnablement être considérés comme laissant croire qu'un aliment de consommation préemballé contient une matière qu'il ne contient pas, ou inversement, qu'il ne contient pas une matière qu'il contient.

#### Vente, importation et publicité fausses, trompeuses ou mensongères

(2) Pour l'application du paragraphe 6(1) de la Loi, la vente, l'importation ou la publicité d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression s'entend notamment de la vente, de l'importation ou de la publicité d'un aliment de consommation préemballé dont l'étiquette porte les éléments visés aux alinéas (1)a) ou b).

#### Déclaration de quantité nette — étiquetage

(3) Pour l'application du paragraphe 6(1) de la Loi, l'étiquetage au moyen d'une étiquette sur laquelle figure une déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé ne constitue pas l'étiquetage d'un aliment d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère si, à la fois :

a) la déclaration satisfait à toutes exigences prévues sous le régime de la Loi;

b) la quantité nette réelle est au moins égale à la quantité nette déclarée, sous réserve des tolérances prévues au paragraphe (5).



### **Declaration of net quantity — selling, importing or advertising**

**(4)** For the purposes of subsection 6(1) of the Act, selling, importing or advertising a consumer prepackaged food that is labelled with a declaration of net quantity does not constitute selling, importing or advertising a food in a manner that is false, misleading or deceptive if the conditions set out in paragraphs (3)(a) and (b) are met.

### **Tolerance — paragraph (3)(b)**

**(5)** For the purposes of paragraph (3)(b), the tolerance for a declared net quantity that is set out in column 1 of the applicable table in Schedule 4 is the tolerance that is set out in column 2 or 3 for that net quantity.

### **Inspection — net quantity**

**200 (1)** An inspection of a lot of food, each unit of which purports to contain the same net quantity, by an inspector for the purpose of determining whether the lot meets the conditions of paragraphs 199(3)(a) and (b) must be conducted by collecting and examining a sample from the lot.

### **Number of units collected — Schedule 5**

**(2)** Subject to subsection (3), if a lot contains the number of units set out in column 1 of Part 1 of Schedule 5, the inspector must collect from the lot at least the number of units set out in column 2 and the units collected constitute the sample referred to in subsection (1).

### **Destruction of units**

**(3)** If, for the purpose of determining the net quantity, other than for establishing the weight of the container, it is necessary to destroy a certain number of units in the lot, an inspector must not collect a number of units intended to be destroyed that is more than 10% of the total number of units in the lot or less than one unit, and the units collected constitute the sample referred to in subsection (1).

### **Determination of inspector**

**(4)** The lot from which a sample was collected and examined by an inspector does not meet the conditions of paragraphs 199(3)(a) and (b) if the inspector determines that

**(a)** the weighted average quantity of the units in the sample, as determined by the formula set out in Part 2 of Schedule 5, is less than the declared net quantity;

**(b)** the number of units in the sample that contain less than the declared net quantity by more than the prescribed tolerance set out in Schedule 4 for that

### **Déclaration de quantité nette — vente, importation et publicité**

**(4)** Pour l'application du paragraphe 6(1) de la Loi, la vente, l'importation ou la publicité d'un aliment de consommation préemballé sur lequel figure une déclaration de quantité nette ne constitue pas la vente, l'importation ou la publicité d'un aliment d'une manière fautive, trompeuse ou mensongère si les conditions prévues aux alinéas (3)a) et b) sont réunies.

### **Tolérances — alinéa (3)b)**

**(5)** Pour l'application de l'alinéa (3)b), les tolérances relatives aux quantités nettes déclarées visées à la colonne 1 du tableau applicable de l'annexe 4, sont celles prévues aux colonnes 2 ou 3 en regard de ces quantités nettes.

### **Inspection — quantité nette**

**200 (1)** L'inspection d'un lot d'aliments, dont chaque unité est censée contenir la même quantité nette, effectuée par un inspecteur afin d'établir si le lot satisfait aux conditions des alinéas 199(3)a) et b) se fait en prélevant et en examinant un échantillon du lot.

### **Nombre d'unités prélevées — annexe 5**

**(2)** Sous réserve du paragraphe (3), lorsqu'un lot renferme le nombre d'unités visé à la colonne 1 de la partie 1 de l'annexe 5, l'inspecteur y prélève un nombre d'unités au moins égal à celui prévu à la colonne 2. Les unités prélevées constituent l'échantillon visé au paragraphe (1).

### **Destruction d'unités**

**(3)** Lorsqu'il est nécessaire de détruire un certain nombre d'unités du lot afin de déterminer la quantité nette, sauf pour déterminer le poids du contenant, l'inspecteur ne peut prélever un nombre d'unités destinées à être détruites de plus de 10 % du nombre total d'unités du lot et inférieur à une unité. Les unités prélevées constituent l'échantillon visé au paragraphe (1).

### **Détermination de l'inspecteur**

**(4)** Le lot ne satisfait pas aux conditions des alinéas 199(3)a) et b) si l'inspecteur établit, selon le cas :

**a)** que la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon, calculée d'après la formule énoncée à la partie 2 de l'annexe 5, est inférieure à la quantité nette déclarée;

**b)** que le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu est inférieur à la quantité nette déclarée au-delà de la tolérance applicable prévue à l'annexe 4 est égal ou supérieur au nombre prévu à la colonne 2 de la

quantity is equal to or greater than the number set out in column 2 of Part 4 of Schedule 5 for the sample size set out in column 1 of that Part; or

(c) two or more units in the sample contain less than the declared net quantity by more than twice the prescribed tolerance set out in Schedule 4 for that quantity.

#### Liquid consumer prepackaged food

(5) In the case of an inspection of a consumer prepackaged food that consists of a liquid, the net quantity of the food must be determined on the basis of the assumption that the liquid is at a temperature of 20°C.

#### Frozen liquid consumer prepackaged food

(6) In the case of an inspection of a consumer prepackaged food that consists of a frozen liquid food and that is normally sold and consumed in a frozen state, the net quantity of the food must be determined when the food is in a frozen state.

### SUBDIVISION C

## Standards Prescribed for Food

#### Common names

**201** A food, whether prepackaged or not, that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported, and whose label bears a common name printed in boldface type, but not in italics, in the Standards of Identity Document must meet any standard that applies in respect of that common name.

#### Icewine

**202** It is prohibited for a person to sell a consumer prepackaged food whose label bears the word or expression “icewine” or “ice wine” or “ice-wine” or “vin de glace” or any similar word or expression, or any abbreviation of, symbol for or phonetic rendering of any of those words or expressions, unless the food meets the standard set out in Volume 8 of the Standards of Identity Document.

### SUBDIVISION D

## Information

#### Compliance with requirements of this Part

**203 (1)** An item of information that is shown on the label of a prepackaged food must meet any requirement of

partie 4 de l'annexe 5, selon l'échantillon visé à la colonne 1 de cette partie;

c) que le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité nette déclarée au-delà de deux fois la tolérance applicable prévue à l'annexe 4.

#### Aliments de consommation préemballés liquides

(5) Pour calculer la quantité nette lors de l'inspection d'un aliment de consommation préemballé qui est un liquide, on tient pour acquis que le liquide est à une température de 20 °C.

#### Aliments de consommation préemballés liquides et congelés

(6) Lors de l'inspection d'un aliment de consommation préemballé qui est un liquide congelé normalement vendu et consommé congelé, la quantité nette doit être calculée lorsque l'aliment est congelé.

### SOUS-SECTION C

## Normes prévues à l'égard des aliments

#### Noms usuels

**201** L'aliment — préemballé ou non — qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, qui est importé ou exporté et dont l'étiquette porte un nom usuel imprimé en caractères gras mais non italiques dans le Document sur les normes d'identité doit satisfaire à toute norme qui s'applique au nom usuel.

#### Vin de glace

**202** Il est interdit à toute personne de vendre un aliment de consommation préemballé dont l'étiquette porte la mention « vin de glace » ou « icewine », « ice wine » ou « ice-wine » ou toute autre mention semblable, ou des abréviations, symboles ou expressions phonétiques de l'une de ces mentions, sauf s'il satisfait à la norme prévue dans le volume 8 du Document sur les normes d'identité.

### SOUS-SECTION D

## Renseignements

#### Respect des exigences de la présente partie

**203 (1)** Les renseignements figurant sur l'étiquette d'un aliment préemballé doivent satisfaire aux exigences de la

this Part that applies to that item of information, even if these Regulations do not require the food to be labelled with that item of information.

### Application

**(2)** Subsection (1) applies in respect of

**(a)** in the case of an item of information referred to in Division 2, any prepackaged food that is sold in Canada and any prepackaged food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported; and

**(b)** in the case of an item of information referred to in these Regulations, other than in Division 2, any food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported.

### Application – paragraphs 218(1)(a) and (b)

**(3)** In the case of an item of information referred to in paragraphs 218(1)(a) and (b), subsection (1) also applies in respect of any dairy products, eggs, processed egg products, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple products or meat products that are prepackaged and exported.

### Use of word “classifié”

**204** If a provision of these Regulations requires the word “classifié” to be shown on a label, the word “classé” may be used in its place.

## SUBDIVISION E

### Official Languages

#### Prepackaged food

**205 (1)** Any information that is required by these Regulations to be shown on the label of a prepackaged food, other than a consumer prepackaged food, and that is not information referred to in subsection (3) must be shown on the label in at least one official language.

#### Exception – words or expressions in quotation marks

**(2)** For the purposes of subsection 48(2), paragraph 254(b), subsections 256(1) and 257(1), paragraph 286(c) and subsection 333(2), both an English word or expression that appears in quotation marks and a French word or expression that appears in quotation marks must be shown on the label of a prepackaged food except in the

présente partie applicables à ces renseignements, même si le présent règlement n'exige pas que les renseignements figurent sur l'étiquette.

### Champ d'application

**(2)** Le paragraphe (1) s'applique à l'égard des aliments suivants :

**a)** s'agissant d'un renseignement prévu à la section 2, aux aliments préemballés qui sont vendus au Canada et aux aliments préemballés qui sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou qui sont importés;

**b)** s'agissant d'un renseignement prévu par le présent règlement, autre qu'à la section 2, aux aliments qui sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, qui sont importés ou exportés.

### Champ d'application – alinéas 218(1)a) et b)

**(3)** S'agissant d'un renseignement prévu aux alinéas 218(1)a) et b), le paragraphe (1) s'applique également à l'égard des produits laitiers, des œufs, des produits d'œufs transformés, du poisson, des fruits ou légumes frais, des produits de fruits ou de légumes transformés, du miel, des produits de l'érable et des produits de viande qui sont préemballés et exportés.

### Emploi de la mention « classifié »

**204** Lorsqu'une disposition du présent règlement prévoit que la mention « classifié » doit figurer sur une étiquette, la mention « classé » peut être employée en lieu et place de celle-ci.

## SOUS-SECTION E

### Langues officielles

#### Aliments préemballés

**205 (1)** Les renseignements que doit porter, en application du présent règlement, l'étiquette d'un aliment préemballé, autre qu'un aliment de consommation préemballé, et qui ne sont pas visés au paragraphe (3) doivent figurer dans au moins une langue officielle.

#### Exception – mentions entre guillemets

**(2)** Pour l'application du paragraphe 48(2), de l'alinéa 254b), des paragraphes 256(1) et 257(1), de l'alinéa 286c) et du paragraphe 333(2), les mentions entre guillemets en français et en anglais doivent figurer sur l'étiquette d'un aliment préemballé, sauf si les renseignements que doit porter l'étiquette peuvent figurer dans une seule langue officielle en vertu des paragraphes B.01.012(2) à (10) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

case where the label of that food is authorized to show information in only one official language under subsections B.01.012(2) to (10) of the *Food and Drug Regulations*.

#### Exception – both official languages

**(3)** The label of a prepackaged food must bear, in both official languages,

- (a)** the size designation of eggs that are graded Canada A referred to in section 316; and
- (b)** the colour class of maple syrup that is graded Canada Grade A or graded Grade A referred to in section 325.

#### Consumer prepackaged food

**206 (1)** The information that is required by these Regulations to be shown on the label of a consumer prepackaged food must be shown in both official languages, except in the case where the label of that food is authorized to show information in only one official language under subsections B.01.012(2) to (10) of the *Food and Drug Regulations*.

#### Words or expressions in quotation marks

**(2)** A provision of these Regulations – other than paragraphs 110(a) and 111(a) – that requires a consumer prepackaged food to be labelled with words or expressions that appear in quotation marks must be read to require both an English word or expression and a French word or expression to be shown on the label of the food, except in the case where the label of that food is authorized to show information in only one official language under subsections B.01.012(2) to (10) of the *Food and Drug Regulations*.

#### Exception – only one official language

**(3)** Despite subsection (1), the grade name may be shown on the label of consumer prepackaged fish in only one official language.

#### Modifications

**207** For the purposes of subsections 205(2) and 206(1) and (2),

- (a)** the expression “principal display panel” in subsections B.01.012(8) and (10) of the *Food and Drug Regulations* has the same meaning as in section 1 of these Regulations;
- (b)** a reference to “these Regulations” in subsections B.01.012(2), (3), (7) and (8) of the *Food and Drug Regulations* must be read as a reference to “Part 11 of the *Safe Food for Canadians Regulations*”; and

#### Exception – deux langues officielles

**(3)** Les renseignements ci-après doivent figurer dans les deux langues officielles sur l'étiquette d'un aliment préemballé :

- a)** dans le cas d'œufs qui sont classifiés Canada A, la désignation de calibre prévue à l'article 316;
- b)** dans le cas du sirop d'érable qui est classifié Canada catégorie A ou catégorie A, la classe de couleur prévue à l'article 325.

#### Aliments de consommation préemballés

**206 (1)** Les renseignements que doit porter, en application du présent règlement, l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé doivent figurer dans les deux langues officielles, sauf si ces renseignements peuvent figurer dans une seule langue officielle en vertu des paragraphes B.01.012(2) à (10) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### Mentions entre guillemets

**(2)** Toute disposition du présent règlement, autre que les alinéas 110a) et 111a), qui exige qu'une mention entre guillemets figure sur l'étiquette d'un aliment s'entend d'une exigence qu'une mention en français et une mention en anglais figurent sur l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé, sauf si les renseignements que doit porter l'étiquette peuvent figurer dans une seule langue officielle en vertu des paragraphes B.01.012(2) à (10) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### Exception – une seule langue officielle

**(3)** Malgré le paragraphe (1), le nom de catégorie du poisson de consommation préemballé peut figurer dans une seule langue officielle.

#### Adaptation

**207** Pour l'application des paragraphes 205(2) et 206(1) et (2) :

- a)** « espace principal », aux paragraphes B.01.012(8) et (10) du *Règlement sur les aliments et drogues* s'entend au sens de l'article 1 du présent règlement;
- b)** les mentions « du présent règlement » et « ce règlement », aux paragraphes B.01.012(2), (3), (7) ou (8) du *Règlement sur les aliments et drogues*, valent

(c) a reference to “manufactured, processed, produced or packaged”, “manufactured, processed or packaged” or “manufactured, processed, produced or packaged for resale” in the definitions *local food* and *specialty food* in subsection B.01.012(1) of the *Food and Drug Regulations* and in subsection B.01.012(9) of those Regulations must be read as a reference to “manufactured, processed, treated, preserved, produced or packaged”.

## SUBDIVISION F

### Legibility and Type Size

#### Legibility

**208** Any information that a label is required by these Regulations to bear must be clearly and prominently shown and readily discernible and legible to the purchaser under the customary conditions of purchase and use.

#### Upper or lower case

**209** If a word or expression that appears in quotation marks in these Regulations is required to be shown on a label, it may, unless otherwise provided, be shown in upper or lower case, or both, so long as it meets the legibility and character height requirements of these Regulations.

#### Type size

**210 (1)** This section applies unless another provision of this Part specifies a character height for a particular item of information.

#### Consumer prepackaged food

**(2)** The information that a label of a consumer prepackaged food is required by this Part to bear must be shown in characters that are at least 1.6 mm in height.

#### Exception

**(3)** That information, other than the declaration of net quantity, may be shown in characters that are at least 0.8 mm in height if

- (a)** the information that a label is required by Division 2 to bear is shown on the principal display panel; and
- (b)** the area of the principal display surface is 10 cm<sup>2</sup> or less.

mention de « la partie 11 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* », avec les adaptations nécessaires;

**c)** les mentions « fabriqué, transformé, produit ou emballé » ou « fabriqué, transformé, produit ou emballé pour la revente », dans les définitions de *aliment spécial* et *produit alimentaire local* au paragraphe B.01.012(1) du *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi qu'au paragraphe B.01.012(9) de ce règlement, respectivement, valent mention de « fabriqué, transformé, traité, conservé, produit ou emballé ».

## SOUS-SECTION F

### Lisibilité et taille des caractères

#### Lisibilité

**208** Les renseignements que doit porter une étiquette en application du présent règlement doivent être clairement présentés et bien en vue et être facilement visibles et lisibles pour l'acheteur dans les conditions habituelles d'achat et d'utilisation.

#### Majuscules ou minuscules

**209** Lorsqu'une mention, apparaissant entre guillemets, doit figurer sur une étiquette en application du présent règlement, elle peut, sauf disposition contraire, figurer en lettres majuscules ou minuscules, ou les deux, à condition qu'elle satisfasse aux exigences du présent règlement en matière de lisibilité et de hauteur des caractères.

#### Taille des caractères

**210 (1)** Le présent article s'applique sauf si une disposition de la présente partie prévoit une hauteur particulière pour les caractères de certains renseignements.

#### Aliments de consommation préemballés

**(2)** Les renseignements que l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé doit porter en application de la présente partie doivent figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm.

#### Exception

**(3)** Ces renseignements peuvent, à l'exception de la déclaration de quantité nette, figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 0,8 mm si, à la fois :

- a)** tous les renseignements que doit porter l'étiquette en application de la section 2 figurent sur l'espace principal;
- b)** la principale surface exposée est d'au plus 10 cm<sup>2</sup>.

### Measurement of type size

**211** The height of the characters in words shown on a label must be determined by measuring

- (a) the height of an upper case letter, if the words are shown in upper case only; and
- (b) the height of the lower case letter “o”, if the words are shown in lower case or in both upper and lower case.

## DIVISION 2

### Requirements Applicable to Prepackaged Food

#### SUBDIVISION A

#### Application of this Division

##### Sale, interprovincial trade or import

**212 (1)** The requirements of this Division apply in respect of any prepackaged food that is sold in Canada, sent or conveyed from one province to another or imported.

##### Export

**(2)** Section 217, paragraphs 218(1)(a) and (b) and section 225 also apply in respect of any dairy products, eggs, processed egg products, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple products or meat products that are prepackaged and exported.

##### Exception — sections 214 and 217

**213** Sections 214 and 217 do not apply in respect of any prepackaged foods that are

- (a) confections that are sold individually, commonly known as one-bite confections;
- (b) fresh fruits or vegetables that are packaged in a wrapper, or a confining band, that is less than 13 mm in width; or
- (c) fresh fruits or vegetables that are packaged in a protective wrapper, or a protective bag, that is transparent and on which no information is shown other than a price, bar code, number code, environmental statement or product treatment symbol.

### Détermination de la taille des caractères

**211** La hauteur des caractères des mots figurant sur une étiquette doit être déterminée en fonction des hauteurs suivantes :

- a) celle des lettres majuscules, dans le cas des mots qui figurent en lettres majuscules seulement;
- b) celle de la lettre minuscule « o », dans le cas des mots qui figurent en lettres minuscules ou en lettres majuscules et minuscules.

## SECTION 2

### Exigences applicables aux aliments préemballés

#### SOUS-SECTION A

#### Champ d’application de la section

##### Vente, commerce interprovincial et importation

**212 (1)** Les exigences de la présente section s’appliquent à l’égard des aliments préemballés qui sont vendus au Canada, qui sont expédiés ou transportés, d’une province à une autre, ou qui sont importés.

##### Exportation

**(2)** L’article 217, les alinéas 218(1)a) et b) et l’article 225 s’appliquent également à l’égard des produits laitiers, des œufs, des produits d’œufs transformés, du poisson, des fruits ou légumes frais, des produits de fruits ou de légumes transformés, du miel, des produits de l’érable et des produits de viande qui sont préemballés et exportés.

##### Exceptions — articles 214 et 217

**213** Les articles 214 et 217 ne s’appliquent pas à l’égard des aliments préemballés qui sont :

- a) des confiseries vendues individuellement, communément appelées bonbons d’une bouchée;
- b) des fruits ou légumes frais emballés dans une enveloppe — ou une bande — de moins de 13 mm de largeur;
- c) des fruits ou légumes frais emballés dans une enveloppe protectrice ou un sac protecteur transparent sur lequel ne figure aucun renseignement autre que le prix, le code à barres, le code numérique, les déclarations relatives à l’environnement et les symboles indiquant le traitement du produit.

## SUBDIVISION B

### Sale and Advertisement

#### Sale — prepackaged food

**214** It is prohibited for a person to sell a prepackaged food unless a label that meets the requirements of Divisions 1 and 2 is applied or attached to the prepackaged food in the manner set out in these Regulations.

#### Advertising — consumer prepackaged food

**215** It is prohibited for a person to advertise a consumer prepackaged food unless a label is applied or attached to the food in the manner set out in Divisions 1 and 2.

#### Representations relating to net quantity

**216** It is prohibited for a person, in advertising a consumer prepackaged food, to make any representation with respect to the net quantity of the food except in the manner set out in Divisions 1 and 2.

## SUBDIVISION C

### Label Required

#### Prepackaged food

**217** A prepackaged food must have a label that meets the requirements of these Regulations applied or attached to it in the manner set out in these Regulations.

## SUBDIVISION D

### Information

#### Prepackaged Foods

#### Prepackaged foods — label

**218 (1)** Unless otherwise provided by this Part, a label that is applied or attached to a prepackaged food must bear

(a) the common name of the food, shown on the principal display panel;

(b) the name and principal place of business of the person by or for whom the food was manufactured, prepared, produced, stored, packaged or labelled, on any part of the label other than any part that is applied or attached to the bottom of the container of the food; and

## SOUS-SECTION B

### Vente et publicité

#### Vente — aliments préemballés

**214** Il est interdit à toute personne de vendre un aliment préemballé, sauf si une étiquette satisfaisant aux exigences des sections 1 et 2 y est apposée ou attachée de la façon prévue par le présent règlement.

#### Publicité — aliments de consommation préemballés

**215** Il est interdit à toute personne de faire la publicité d'un aliment de consommation préemballé, sauf si une étiquette est apposée sur l'aliment ou y est attachée de la façon prévue par les sections 1 et 2.

#### Présentation de la quantité nette

**216** Il est interdit à toute personne, dans la publicité d'un aliment de consommation préemballé, de présenter la quantité nette d'une façon autre que celle prévue par les sections 1 et 2.

## SOUS-SECTION C

### Étiquette exigée

#### Aliments préemballés

**217** Une étiquette satisfaisant aux exigences du présent règlement doit être apposée sur l'aliment préemballé ou y être attachée de la façon prévue par le présent règlement.

## SOUS-SECTION D

### Renseignements

#### Aliments préemballés

#### Aliments préemballés — étiquette

**218 (1)** Sauf disposition contraire de la présente partie, l'étiquette qui est apposée sur un aliment préemballé ou qui y est attachée doit porter les renseignements suivants :

a) sur l'espace principal, le nom usuel de l'aliment;

b) sur toute autre partie de l'étiquette autre que celle qui est, le cas échéant, apposée sur le dessous du contenant de l'aliment ou qui y est attachée, le nom et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué, conditionné, produit, entreposé, emballé ou étiqueté;

(c) any other information that is required to be shown on the label of the prepackaged food in accordance with the requirements of the *Food and Drug Regulations* for any *prepackaged product* as defined in subsection B.01.001(1) of those Regulations.

#### Exception — name and principal place of business

(2) The information referred to in paragraph (1)(b) may be shown on any part of the label that is applied or attached to the bottom of the container if that information is also shown on a part of the label that is not applied or attached to the bottom of the container.

#### Exception — common name

**219 (1)** The following foods are not required to be labelled with the common name:

(a) prepackaged fresh fruits or vegetables that are packaged in such a manner that the fresh fruits or vegetables are visible and identifiable in the container; and

(b) consumer prepackaged fresh apples that are packaged in such a manner that the name of their variety is shown on any part of the label, except if that name is shown on any part that is applied to the bottom of the container.

#### Definition of *apple*

(2) In paragraph (1)(b), *apple* means a fresh apple for which a grade is prescribed by these Regulations.

#### Exception — name and principal place of business

**220** Consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are packaged at retail in such a manner that the fresh fruits or vegetables are visible and identifiable in the container are not required to be labelled with the name and principal place of business referred to in paragraph 218(1)(b).

#### Consumer Prepackaged Foods

#### Consumer prepackaged food — declaration of net quantity

**221** A label that is applied or attached to a consumer prepackaged food must bear on the principal display panel a declaration of net quantity of the food.

#### Place of manufacture — label or container

**222** If the label that is applied or attached to a consumer prepackaged food bears any reference, direct or indirect, to the place of manufacture of the label or container, the

(c) tout autre renseignement devant figurer sur l'étiquette de l'aliment préemballé conformément aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues* relatives à un *produit préemballé* au sens du paragraphe B.01.001(1) de ce règlement.

#### Exception — nom et principal lieu d'affaires

(2) Les renseignements visés à l'alinéa (1)b) peuvent figurer sur la partie de l'étiquette qui, le cas échéant, est apposée sur le dessous du contenant ou qui y est attachée s'ils figurent également sur la partie qui n'est pas apposée à cet endroit ou qui n'y est pas attachée.

#### Exception — nom usuel

**219 (1)** Le nom usuel n'a pas à figurer sur l'étiquette des aliments suivants :

(a) les fruits ou légumes frais préemballés qui sont emballés de façon à ce que les fruits ou légumes frais soient visibles et identifiables dans le contenant;

(b) les pommes fraîches de consommation préemballées qui sont emballées de telle façon que le nom de leur variété figure sur toute partie de l'étiquette, à l'exception de la partie apposée sur le dessous du contenant, le cas échéant.

#### Définition de *pomme*

(2) À l'alinéa (1)b), *pomme* s'entend de toute pomme fraîche pour laquelle une catégorie est établie en vertu du présent règlement.

#### Exception — nom et principal lieu d'affaires

**220** Lorsque les fruits ou légumes frais de consommation préemballés sont emballés au détail de façon à ce que les fruits ou légumes frais soient visibles et identifiables dans le contenant, le nom et le principal lieu d'affaires visés à l'alinéa 218(1)b) n'ont pas à figurer sur leur étiquette.

#### Aliments de consommation préemballés

#### Aliments de consommation préemballés — déclaration de quantité nette

**221** L'étiquette qui est apposée sur un aliment de consommation préemballé, ou qui y est attachée, doit porter, sur son espace principal, la déclaration de quantité nette de l'aliment.

#### Lieu de fabrication de l'étiquette ou du contenant

**222** Lorsque l'étiquette qui est apposée sur un aliment de consommation préemballé ou qui y est attachée porte une référence directe ou indirecte au lieu de fabrication



reference to that place must be accompanied by an additional statement that indicates that the reference relates only to the place of manufacture of the label or container.

### Name of importer

**223 (1)** If a consumer prepackaged food was wholly manufactured, processed or produced in a foreign state and the name and principal place of business of the person in Canada for whom it was manufactured, processed or produced or the person by whom it was stored, packaged or labelled in Canada is shown on its label, that information must be preceded by the expressions “Imported by” and “importé par” or “Imported for” and “importé pour”, as the case may be, unless the geographic origin of the consumer prepackaged food is shown on the label in accordance with subsection (3).

### Food packaged in Canada

**(2)** If a food that was wholly manufactured, processed, produced in a foreign state is packaged in Canada, other than at retail, and the name and principal place of business of the person in Canada for whom the food was manufactured, processed, produced or packaged is shown on the label that is applied or attached to the resulting consumer prepackaged food, that information must be preceded by the expressions “Imported by” and “importé par” or “Imported for” and “importé pour”, as the case may be, unless the geographic origin of the food is shown on the label in accordance with subsection (3).

### Geographic origin

**(3)** The geographic origin of a food must, subject to the requirements of any other federal or provincial law, be shown

- (a)** in close proximity to the name and principal place of business of the person by or for whom the food was manufactured, processed or produced; and
- (b)** in characters of at least the same height as those in which the information referred to in paragraph (a) is shown.

### Flavouring ingredient

**224 (1)** If a flavouring ingredient is added to a consumer prepackaged food, the label that is applied or attached to the consumer prepackaged food must bear a statement that indicates that the flavouring ingredient is imitation, artificial or simulated if

- (a)** the ingredient is not derived from a natural substance such as meat, fish, poultry, fruits, vegetables,

de l'étiquette ou du contenant, la référence à ce lieu doit être accompagnée d'une déclaration supplémentaire indiquant qu'elle ne se rapporte qu'au lieu de fabrication de l'étiquette ou du contenant.

### Nom de l'importateur

**223 (1)** Lorsque l'aliment de consommation préemballé a été entièrement fabriqué, transformé ou produit dans un État étranger et que le nom et le principal lieu d'affaires de la personne au Canada pour qui il l'a été ou de celle par qui il a été entreposé, emballé ou étiqueté au Canada figurent sur son étiquette, ces renseignements doivent être précédés des mentions « importé par » et « Imported by » ou « importé pour » et « Imported for », selon le cas, sauf si l'origine géographique de l'aliment de consommation préemballé figure sur l'étiquette conformément au paragraphe (3).

### Aliments emballés au Canada

**(2)** Lorsque l'aliment qui a été entièrement fabriqué, transformé ou produit dans un État étranger est emballé au Canada ailleurs que dans le commerce au détail et que le nom et le principal lieu d'affaires de la personne au Canada pour qui il a été fabriqué, transformé, produit ou emballé figurent sur l'étiquette qui est apposée sur l'aliment de consommation préemballé qui en résulte ou qui y est attachée, ces renseignements sont précédés des mentions « importé par » et « Imported by » ou « importé pour » et « Imported for », selon le cas, sauf si l'origine géographique de l'aliment figure sur l'étiquette conformément au paragraphe (3).

### Origine géographique

**(3)** Sous réserve des exigences de toute autre législation fédérale ou provinciale, l'origine géographique d'un aliment doit figurer :

- a)** à proximité du nom et du principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué, transformé ou produit;
- b)** en caractères dont la hauteur est au moins égale à celle des caractères des renseignements visés à l'alinéa a).

### Ingrédients aromatisants

**224 (1)** Lorsqu'un ingrédient aromatisant est ajouté à un aliment de consommation préemballé, l'étiquette qui est apposée sur cet aliment ou qui y est attachée doit porter une déclaration indiquant que l'ingrédient est artificiel, simulé ou une imitation si, à la fois :

- a)** l'ingrédient ne provient pas de substances naturelles telles que la viande, le poisson, la volaille, les fruits, les légumes, la levure comestible, les fines

edible yeast, herbs, spices, bark, buds, roots, leaves or other plant material; and

**(b)** the label bears a pictorial representation that suggests the natural food flavour that corresponds to the added flavouring ingredient.

#### Statement

**(2)** The statement must be shown

**(a)** on or in close proximity to the pictorial representation, if the representation is shown on the principal display panel;

**(b)** on the principal display panel, in close proximity to the common name, if the pictorial representation is shown on a part of the label other than the principal display panel; or

**(c)** on or in close proximity to the portion of the pictorial representation shown on the principal display panel, if the representation is shown on the principal display panel and on another part of the label.

### SUBDIVISION E

#### Requirement to Apply or Attach Label

##### Prepackaged food

**225** The label of a prepackaged food must be applied or attached in such a manner that the label is still applied or attached at the time it is sold.

##### Consumer prepackaged food — container

**226** Subject to section 228, the label of a consumer prepackaged food that is offered for sale must be applied or attached to the container in accordance with section 227.

##### Principal display surface

**227 (1)** All or part of the label of a consumer prepackaged food must be applied to the principal display surface.

##### Ornamental container

**(2)** Despite subsection (1), in the case of a consumer prepackaged food whose container is an ornamental container, the label may be applied to the bottom of the container or attached to the container.

herbes, les épices, l'écorce, les bourgeons, les racines, les feuilles ou autres matières végétales;

**b)** l'étiquette porte une image suggérant la saveur alimentaire naturelle correspondant à l'ingrédient.

#### Déclaration

**(2)** La déclaration doit figurer, selon le cas :

**a)** sur l'image ou à proximité d'elle, si l'image figure sur l'espace principal;

**b)** sur l'espace principal, à proximité du nom usuel, si l'image figure sur une autre partie de l'étiquette que l'espace principal;

**c)** sur la partie de l'image figurant sur l'espace principal, ou à proximité d'elle, si l'image figure sur l'espace principal et sur une autre partie de l'étiquette.

### SOUS-SECTION E

#### Exigence d'apposer ou d'attacher une étiquette

##### Aliments préemballés

**225** L'étiquette d'un aliment préemballé doit être apposée ou attachée de telle façon qu'elle le soit encore au moment où il est vendu.

##### Aliments de consommation préemballés — contenant

**226** Sous réserve de l'article 228, l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé qui est mis en vente doit être apposée sur son contenant ou y être attachée, conformément à l'article 227.

##### Principale surface exposée

**227 (1)** L'étiquette d'un aliment de consommation préemballé doit être apposée en tout ou en partie sur la principale surface exposée.

##### Contenant décoratif

**(2)** Malgré le paragraphe (1), dans le cas d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant est un contenant décoratif, l'étiquette peut être attachée au contenant ou apposée sur le dessous de celui-ci.

**Display card**

**228** In the case of a consumer prepackaged food whose container is mounted on a display card, the label may be applied to the surface of the display card that is displayed or visible under customary conditions of sale or use.

**SUBDIVISION F****Type Size — Specific Information****Consumer prepackaged food**

**229 (1)** In the case of the label of a consumer prepackaged food, the following must be shown in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1:

- (a) the numerical quantity in the declaration of net quantity; and
- (b) the statement referred to in section 224 that indicates that a flavouring ingredient is imitation, artificial or simulated.

**Container mounted on display card — specific case**

**(2)** For the purposes of subsection (1), in the case of a container that is mounted on a display card, the reference to “Area of Principal Display Surface” in Schedule 6 must be read as “Total Area of the Surface of the Display Card that is Displayed or Visible under Customary Conditions of Sale or Use”, if the information is shown on a label that is applied to all or part of that surface.

**Consumer prepackaged wine — specific case**

**(3)** Despite paragraph (1)(a), in the case of consumer prepackaged wine, the numerical quantity in the declaration of net quantity may, if the net quantity is 750 mL, the container is no taller than 360 mm and the area of the principal display surface is greater than 258 cm<sup>2</sup>, be shown in characters of a height less than the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6, but must be shown in characters that are at least 3.3 mm in height.

**Carte réclame**

**228** Dans le cas d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant est monté sur une carte réclame, l'étiquette peut être apposée sur la surface de la carte qui est exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation.

**SOUS-SECTION F****Taille des caractères — renseignements particuliers****Aliments de consommation préemballés**

**229 (1)** Dans le cas de l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé, les renseignements ci-après doivent figurer en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1 :

- a) les données numériques de la déclaration de quantité nette;
- b) la déclaration visée à l'article 224 indiquant qu'un ingrédient aromatisant est artificiel, simulé ou une imitation.

**Contenant monté sur une carte réclame — cas particulier**

**(2)** Pour l'application du paragraphe (1), dans le cas d'un contenant monté sur une carte réclame, la mention « Superficie de la principale surface exposée » à l'annexe 6 vaut mention de « Superficie totale de la surface de la carte réclame qui est exposée ou visible dans les conditions habituelles de vente ou d'utilisation », si les renseignements figurent sur l'étiquette apposée sur tout ou partie de cette surface.

**Vin de consommation préemballé — cas particulier**

**(3)** Malgré l'alinéa (1)a), dans le cas du vin de consommation préemballé dont la quantité nette est de 750 ml, dont le contenant mesure au plus 360 mm de hauteur et dont la superficie de la principale surface exposée est de plus de 258 cm<sup>2</sup>, la hauteur des caractères des données numériques de la déclaration de quantité nette peut être inférieure à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6, mais elle doit être d'au moins 3,3 mm.

**SUBDIVISION G****Manner of Showing Declaration of Net Quantity**

Legibility

**Consumer prepackaged food**

**230** The declaration of net quantity that is shown on the label of a consumer prepackaged food must

- (a) be in distinct contrast to any other information or pictorial representation on the label; and
- (b) show the numerical quantity in boldface type.

Declaration by Volume, Weight or Numerical Count

**General requirements**

**231** The declaration of net quantity of a consumer prepackaged food must be shown

- (a) in the case of a consumer prepackaged food that is listed in the document entitled *Units of Measurement for the Net Quantity Declaration of Certain Foods*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time, by volume, weight or numerical count in accordance with that document; or
- (b) in the case of a consumer prepackaged food that is not listed in the document referred to in paragraph (a),
  - (i) if the food is liquid, gas or viscous, by food volume, or, if the food is solid, by weight, or
  - (ii) if the established trade practice in respect of the food is to show its net quantity in a manner that is different than what is required by subparagraph (i), in accordance with that established trade practice.

Metric Units

**Permitted units of measurement**

**232** The declaration of net quantity of a consumer prepackaged food must be shown in metric units, unless otherwise provided by these Regulations.

**SOUS-SECTION G****Façon de faire figurer la déclaration de quantité nette**

Lisibilité

**Aliments de consommation préemballés**

**230** La déclaration de quantité nette figurant sur l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) elle est nettement distincte des autres renseignements ou images figurant sur l'étiquette;
- b) ses données numériques figurent en caractères gras.

Déclaration en volume, en poids ou en nombre d'unités

**Exigences générales**

**231** La déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé doit figurer :

- a) s'agissant d'un aliment de consommation préemballé mentionné dans le document intitulé *Les unités de mesure pour la déclaration de quantité nette de certains aliments*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives, en volume, en poids ou en nombre d'unités, conformément à ce document;
- b) s'agissant d'un aliment de consommation préemballé qui n'est pas mentionné dans le document visé à l'alinéa a) :
  - (i) soit en volume, dans le cas d'un aliment liquide, gazeux ou visqueux, ou en poids, dans le cas d'un aliment solide,
  - (ii) soit selon l'usage commercial établi, si un tel usage est d'indiquer cette quantité d'une autre façon que celle prévue par le sous-alinéa (i).

Unités métriques

**Unités de mesure permises**

**232** Sauf disposition contraire du présent règlement, la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé doit figurer en unités métriques.

**Millilitres, litres, grams and kilograms**

**233 (1)** The metric units that must be shown in a declaration of net quantity of a consumer prepackaged food must be in

- (a) millilitres, if the net volume of the food is less than 1 000 mL;
- (b) litres, if the net volume of the food is 1 000 mL or more;
- (c) grams, if the net weight of the food is less than 1 000 g; and
- (d) kilograms, if the net weight of the food is 1 000 g or more.

**Half-litre or half-kilogram**

**(2)** Despite paragraphs (1)(a) and (c), 500 mL may be shown as 0.5 L and 500 g may be shown as 0.5 kg.

**Decimal fraction**

**(3)** In the case referred to in paragraph (1)(c), the net weight may be shown as a decimal fraction of a kilogram if the food is packaged from bulk at retail or is a catch-weight food that is sold by a retailer.

**Number of digits**

**234 (1)** If the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food is shown in metric units, it must be shown in the decimal system to three figures.

**Net quantity below 100 g or mL**

**(2)** Despite subsection (1), if the net quantity is below 100 g or 100 mL, it may be shown to two figures.

**Zero as final decimal**

**(3)** Despite subsections (1) and (2), any final zero appearing to the right of the decimal point is not required to be shown.

**Quantity less than one**

**235** If the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food is shown in metric units and the quantity is less than one metric unit, the quantity must be shown

- (a) in words; or
- (b) in the decimal system, with a zero preceding the decimal point.

**Millilitres, litres, grammes et kilogrammes**

**233 (1)** Les unités métriques devant figurer dans la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé sont :

- a) le millilitre, si son volume net est de moins de 1 000 ml;
- b) le litre, si son volume net est d'au moins 1 000 ml;
- c) le gramme, si son poids net est de moins de 1 000 g;
- d) le kilogramme, si son poids net est d'au moins 1 000 g.

**Demi-litre ou demi-kilogramme**

**(2)** Malgré les alinéas (1)a) et c), 500 ml peuvent être indiqués comme étant 0,5 L et 500 g comme étant 0,5 kg.

**Fraction décimale**

**(3)** Dans le cas visé à l'alinéa (1)c), le poids net peut être indiqué en fraction décimale de kilogramme si l'aliment est emballé au détail à partir d'un produit en vrac ou s'il est un aliment à poids variable vendu par un détaillant.

**Nombre de chiffres**

**234 (1)** Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé doit figurer en unités métriques, la quantité est indiquée selon le système décimal en donnant trois chiffres.

**Quantité nette de moins de 100 g ou ml**

**(2)** Malgré le paragraphe (1), lorsque cette quantité est de moins de 100 g ou ml, elle peut être indiquée en ne donnant que deux chiffres.

**Zéro comme dernier chiffre**

**(3)** Malgré les paragraphes (1) et (2), il n'est pas nécessaire d'indiquer le dernier chiffre à la droite de la virgule s'il s'agit d'un zéro.

**Quantité inférieure à un**

**235** Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé figure en unités métriques et que la quantité est inférieure à un, celle-ci est indiquée :

- a) soit en lettres;
- b) soit selon le système décimal, le zéro précédant la virgule.

## Metric Units and Canadian Units

### Grouping

**236** If the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food is shown in metric units and Canadian units, those units must be grouped together, except that any symbol or pictogram that is shown in accordance with the *Canada Consumer Product Safety Act* or any regulations made under that Act may be shown between those units.

### Canadian units of volume

**237 (1)** If the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food whose volume is less than one gallon includes Canadian units, those units must be in fluid ounces, except that 20 fluid ounces may be shown as one pint, 40 fluid ounces as one quart, 60 fluid ounces as three pints, 80 fluid ounces as two quarts or as one-half gallon and 120 fluid ounces as three quarts.

### Oysters

**(2)** Despite subsection (1), in the case of oysters that are sold in the shell, other than those in a hermetically sealed package, the declaration of net quantity must, if shown by volume, be shown in bushels or pecks.

### Net quantity in advertisement

**238** If the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food or of a serving of the food is shown in metric units and Canadian units, the net quantity of the food or serving in an advertisement may be shown in either a metric unit or a Canadian unit.

## Individually Packaged Food Sold as One Unit and Servings

### Individually packaged food sold as one unit

**239** If a consumer prepackaged food is sold as one unit but consists of two or more individually packaged foods that are labelled with the information required for a consumer prepackaged food, the declaration of net quantity of the consumer prepackaged food being sold as one unit must show

- (a)** the number of individually packaged foods in each class of food, as well as the common name of the food in each class; and
- (b)** the total net quantity of the individually packaged foods in each class, or the net quantity of each identical individually packaged food in each class.

## Unités métriques et unités canadiennes

### Groupement

**236** Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé figure en unités métriques et en unités canadiennes, ces unités doivent être groupées. Toutefois, tout symbole ou pictogramme figurant conformément à la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation* ou à ses règlements peut figurer entre ces unités.

### Unités canadiennes de volume

**237 (1)** Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé dont le volume est de moins d'un gallon comprend des unités canadiennes, celles-ci doivent être des onces liquides. Toutefois, 20 onces liquides peuvent être indiquées comme étant 1 chopine; 40 onces liquides, 1 pinte; 60 onces liquides, 3 chopines; 80 onces liquides, 2 pintes ou 1/2 gallon et 120 onces liquides, 3 pintes.

### Huîtres

**(2)** Malgré le paragraphe (1), dans le cas des huîtres autres que celles qui sont dans un emballage hermétiquement scellé qui sont vendues en écailles, la déclaration de quantité nette, si elle figure en volume, doit être indiquée en boisseaux ou en quarts de boisseaux.

### Quantité nette dans une publicité

**238** Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé ou d'une portion de celui-ci figure en unités métriques et en unités canadiennes, cette quantité peut être indiquée dans l'une ou l'autre unité dans une publicité.

Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité et portions

### Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité

**239** Lorsque l'aliment de consommation préemballé est vendu comme une seule unité, mais qu'il consiste en deux ou plusieurs aliments emballés individuellement qui portent une étiquette sur laquelle figure les renseignements exigés pour un aliment de consommation préemballé, sa déclaration de quantité nette doit indiquer :

- a)** le nombre d'aliments emballés individuellement de chaque catégorie d'aliments, ainsi que le nom usuel des aliments de chaque catégorie;
- b)** la quantité nette totale des aliments emballés individuellement de chaque catégorie ou la quantité nette

**Prohibition — representation respecting number of servings**

**240** It is prohibited for a person to apply or attach to any consumer prepackaged food a label that bears any representation with respect to the number of servings contained in the consumer prepackaged food unless the label bears a declaration of net quantity of each serving in accordance with section 241.

**Servings**

**241 (1)** The declaration of net quantity of a serving of a consumer prepackaged food must be shown

- (a)** in close proximity to the representation with respect to the number of servings contained in the consumer prepackaged food; and
- (b)** in characters of the same height as those in which that representation is shown.

**Units**

**(2)** The declaration of net quantity of a serving must be shown

- (a)** in accordance with the requirements of sections 231 and 233 to 237 respecting the declaration of net quantity of the food; and
- (b)** in metric units, unless otherwise provided by these Regulations.

**Representation — cups or tablespoons**

**(3)** If the representation with respect to the number of servings is made in terms of cups or tablespoons,

- (a)** one cup is equivalent to 250 mL and one tablespoon is equivalent to 15 mL; and
- (b)** the declaration of net quantity is not required to meet the requirements of paragraph (2)(b).

de chacun de ces aliments, de chaque catégorie, qui sont identiques.

**Interdiction — déclaration à l'égard du nombre de portions**

**240** Il est interdit à toute personne d'apposer sur un aliment de consommation préemballé ou d'y attacher une étiquette sur laquelle figure une déclaration à l'égard de son nombre de portions, sauf si celle-ci porte la déclaration de quantité nette de chaque portion conformément à l'article 241.

**Portions**

**241 (1)** La déclaration de quantité nette des portions d'un aliment de consommation préemballé doit figurer :

- a)** à proximité de la déclaration relative au nombre de portions de cet aliment;
- b)** en caractères dont la hauteur est la même que celle des caractères de la déclaration relative au nombre de portions.

**Unités**

**(2)** Elle figure :

- a)** conformément aux exigences des articles 231 et 233 à 237 relatives à la déclaration de quantité nette de l'aliment;
- b)** en unités métriques, sauf disposition contraire du présent règlement.

**Déclaration en tasses ou en cuillerées à soupe**

**(3)** Les règles ci-après s'appliquent lorsque la déclaration relative au nombre de portions est indiquée en tasses ou en cuillerées à soupe :

- a)** une tasse équivaut à 250 ml et une cuillerée à soupe, à 15 ml;
- b)** la déclaration de quantité nette n'a pas à satisfaire à l'exigence de l'alinéa (2)b).

## DIVISION 3

# Specific Requirements for Certain Foods

### SUBDIVISION A

## Application of Division

#### Interprovincial trade, import and export

**242** The requirements of this Division apply in respect of any food that is sent or conveyed from one province to another, imported or exported.

### SUBDIVISION B

## Declaration of Net Quantity

#### Exception — consumer prepackaged food

**243** The requirements relating to the declaration of net quantity that are set out in this Division do not apply in respect of a consumer prepackaged food.

#### Declaration of net quantity

**244** Any declaration of net quantity that is required by this Division must be shown by volume, weight or numerical count in accordance with the document entitled *Units of Measurement for the Net Quantity Declaration of Certain Foods*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

### SUBDIVISION C

## Location of Information

#### Food or container

**245 (1)** A label that bears the information required by this Division in respect of a food must be applied or attached

(a) in the case of a prepackaged food, to its container;  
or

(b) in the case of food that is not prepackaged, to the food.

#### Any part of label

**(2)** The information may be shown on any part of the label, unless otherwise provided by this Division in respect of the food.

## SECTION 3

# Exigences particulières concernant certains aliments

### SOUS-SECTION A

## Champ d'application de la section

#### Commerce interprovincial, importation et exportation

**242** Les exigences de la présente section s'appliquent à l'égard des aliments qui sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou qui sont importés ou exportés.

### SOUS-SECTION B

## Déclaration de quantité nette

#### Exception — aliments de consommation préemballés

**243** Les exigences relatives à la déclaration de quantité nette prévues à la présente section ne s'appliquent pas à l'égard des aliments de consommation préemballés.

#### Déclaration de quantité nette

**244** La déclaration de quantité nette qui est exigée par la présente section doit figurer en volume, en poids ou en nombre d'unités, conformément au document intitulé *Les unités de mesure pour la déclaration de quantité nette de certains aliments*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

### SOUS-SECTION C

## Emplacement des renseignements

#### Aliment ou contenant

**245 (1)** Une étiquette sur laquelle figure les renseignements qui sont exigés par la présente section à l'égard d'un aliment doit, selon le cas :

(a) être apposée sur le contenant ou y être attachée, s'il s'agit d'un aliment préemballé;

(b) être apposée sur l'aliment ou y être attachée, s'il s'agit d'un aliment qui n'est pas préemballé.

#### Toute partie de l'étiquette

**(2)** Les renseignements peuvent figurer sur toute partie de l'étiquette, sauf disposition contraire de la présente section à l'égard de l'aliment.



### Bottom of food or container

**(3)** Despite subsection (2), if the information is shown on any part of the label that is applied or attached to the bottom of the prepackaged food or container, that information must also be shown

- (a)** on any part of the label where it is required to be shown under another provision of this Division in respect of the food; or
- (b)** if paragraph (a) does not apply, on any part of the label that is not applied or attached to the bottom of the food or container.

## SUBDIVISION D

### Dairy Products

#### Prepackaged dairy products

**246** The principal display panel of a prepackaged dairy product must bear

**(a)** in the case of butter, calorie-reduced butter, light butter or lite butter, dairy spread and whey butter, the following words or expressions:

- (i)** “Cultured” or “de culture”, preceding the common name in English or following the common name in French, if the dairy product has been prepared from cream to which a bacterial culture has been added,
- (ii)** “Whipped” or “fouetté”, preceding the common name in English or following the common name in French, if the dairy product has had air or inert gas uniformly incorporated into it as a result of whipping,
- (iii)** “Unsalted” or “non salé”, in close proximity to the common name, if the dairy product is unsalted and has not been cultured, and
- (iv)** “Salted” or “salé”, in close proximity to the common name, if the dairy product is salted and has been cultured;

**(b)** in the case of a combination of skim milk powder and whey powder, the percentage of each powder;

**(c)** in the case of partly skimmed milk powder, dairy spread and calorie-reduced butter, the percentage of milk fat; and

### Dessous de l’aliment ou du contenant

**(3)** Malgré le paragraphe (2), les renseignements ne peuvent figurer sur la partie de l’étiquette qui, le cas échéant, est apposée sur le dessous de l’aliment préemballé ou de son contenant ou y est attachée, sauf s’ils figurent également :

- a)** sur la partie de l’étiquette, le cas échéant, où les renseignements doivent figurer en application d’une autre disposition de la présente section à l’égard de cet aliment;
- b)** à défaut, sur toute partie de l’étiquette qui n’est pas apposée sur le dessous de l’aliment ou de son contenant ou qui n’y est pas attachée.

## SOUS-SECTION D

### Produits laitiers

#### Produits laitiers préemballés

**246** Les renseignements ci-après doivent figurer sur l’espace principal des produits laitiers préemballés :

**a)** dans le cas du beurre, du beurre réduit en calories, de la tartinade laitière, du beurre léger et du beurre de lactosérum ou beurre de petit-lait :

- (i)** s’ils ont été conditionnés à partir de crème additionnée d’une culture bactérienne, la mention « de culture » ou « Cultured » figurant après le nom usuel en français, mais le précédant en anglais,
- (ii)** si de l’air ou un gaz inerte y a été incorporé uniformément par fouettage, la mention « fouetté » ou « Whipped » figurant après le nom usuel en français, mais le précédant en anglais,
- (iii)** s’ils ne sont ni salés ni de culture, la mention « non salé » ou « Unsalted » figurant à proximité du nom usuel,
- (iv)** s’ils sont à la fois salés et de culture, la mention « salé » ou « Salted » figurant à proximité du nom usuel;

**b)** dans le cas du mélange de lait écrémé en poudre et de lactosérum en poudre ou petit-lait en poudre, leurs pourcentages respectifs;

**c)** dans le cas du lait partiellement écrémé en poudre, de la tartinade laitière et du beurre réduit en calories, le pourcentage de matière grasse du lait;

**d)** dans tous les cas, la déclaration de quantité nette :

**(d)** in all cases, a declaration of net quantity that is

**(i)** in metric units or Canadian units, or both, in which case the units must be grouped together, if a standard is set out in Volume 1 of the Standards of Identity Document for the dairy product, or

**(ii)** in metric units, if no standard is set out in Volume 1 of the Standards of Identity Document for the dairy product.

### Prepackaged dairy products — not consumer prepackaged

**247** The principal display panel of a prepackaged dairy product, other than a consumer prepackaged dairy product, must bear

**(a)** in the case of cheese in its original shape, made from pasteurized milk, the word “Pasteurized” or “pasteurisé”, unless the list of ingredients indicates that the cheese is made from pasteurized milk;

**(b)** in the case of buttermilk powder, the percentage of milk fat;

**(c)** in the case of skim milk powder that has a whey protein nitrogen content of not less than 6.0 mg/g, the expression “Low Heat” or “Low Temperature” or “basse température” or the abbreviation “Low Temp.” or “basse temp.”; and

**(d)** in the case of skim milk powder that has a whey protein nitrogen content of not more than 1.5 mg/g, the expression “High Heat” or “High Temperature” or “haute température” or the abbreviation “High Temp.” or “haute temp.”.

### Consumer prepackaged dairy products

**248** The principal display panel of a consumer prepackaged dairy product must bear

**(a)** in the case of cheese, except cottage cheese and creamed cottage cheese, and in the case of cheese curd, the percentage of moisture;

**(b)** in the case of cheese, cheese curd and evaporated partly skimmed milk or concentrated partly skimmed milk, the percentage of milk fat;

**(c)** in the case of a dairy product that consists of or was manufactured or prepared wholly or partly from milk that is obtained from an animal other than a cow, the source of the milk, unless the source is indicated in the common name; and

**(i)** en unités métriques, en unités canadiennes ou les deux, auquel cas elles doivent être groupées, si une norme est prévue dans le volume 1 du Document sur les normes d'identité à l'égard du produit laitier,

**(ii)** en unités métriques, si aucune norme n'est prévue dans le volume 1 du Document sur les normes d'identité à l'égard du produit laitier.

### Produits laitiers préemballés autres que ceux de consommation préemballés

**247** Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal des produits laitiers préemballés autres que les produits laitiers de consommation préemballés :

**a)** dans le cas du fromage dans sa forme originale fait de lait pasteurisé, la mention « pasteurisé » ou « Pasteurized », sauf s'il est indiqué dans la liste des ingrédients qu'il est fait de lait pasteurisé;

**b)** dans le cas du babeurre en poudre, le pourcentage de matière grasse du lait;

**c)** dans le cas du lait écrémé en poudre ayant une teneur en azote protéique de lactosérum ou petit-lait d'au moins 6,0 mg/g, la mention « basse température » ou « Low Heat » ou « Low Temperature » ou la forme abrégée « basse temp. » ou « Low Temp. »;

**d)** dans le cas du lait écrémé en poudre ayant une teneur en azote protéique de lactosérum ou petit-lait d'au plus 1,5 mg/g, la mention « haute température » ou « High Heat » ou « High Temperature » ou la forme abrégée « haute temp. » ou « High Temp. ».

### Produits laitiers de consommation préemballés

**248** Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal des produits laitiers de consommation préemballés :

**a)** dans le cas du fromage, sauf le fromage cottage et le fromage cottage en crème, et du caillé de fromagerie, le pourcentage d'humidité;

**b)** dans le cas du fromage, du caillé de fromagerie et du lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé, le pourcentage de matière grasse du lait;

**c)** dans le cas d'un produit laitier soit constitué de lait obtenu d'un animal autre que la vache, soit fabriqué ou conditionné, en tout ou en partie, avec ce lait, la source de ce dernier, sauf si elle est indiquée dans le nom usuel;

**(d)** in the case of a dairy product that is sold as one unit but consists of two or more individual packages of butter patties, butter reddies or other related dairy products, the number of individual packages, as well as the net quantity of each individual package, if the total net quantity of the individual packages is more than 20 g.

### Consumer prepackaged cheese

**249 (1)** The principal display panel of a consumer prepackaged cheese must bear

- (a)** the relative firmness of the cheese;
- (b)** except in the case of a soft white cheese, the principal ripening characteristic of the cheese;
- (c)** in the case of hard cheese that is intended for grating and has a moisture content of 34% or less, the expressions “Hard Grating Cheese” and “fromage dur à râper”; and
- (d)** in the case of a mixture of grated or shredded cheeses, the varieties of the cheeses, in descending order of their proportion in the cheese.

### Exception

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of

- (a)** cheddar cheese;
- (b)** cream cheese with or without added ingredients;
- (c)** cream cheese spread with or without added ingredients;
- (d)** whey cheese;
- (e)** processed cheese with or without added ingredients;
- (f)** processed cheese food with or without added ingredients;
- (g)** processed cheese spread with or without added ingredients;
- (h)** cold-pack cheese with or without added ingredients;
- (i)** cold-pack cheese food with or without added ingredients;
- (j)** cottage cheese;
- (k)** creamed cottage cheese; and

**(d)** dans le cas d'un produit laitier vendu comme une seule unité, mais consistant en deux ou plusieurs emballages individuels de plaquettes de beurre sur papier ou sur carton ou d'autres produits laitiers connexes, le nombre d'emballages individuels et la quantité nette de chacun, si la quantité nette totale des emballages individuels est de plus de 20 g.

### Fromages de consommation préemballés

**249 (1)** Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal du fromage de consommation préemballé :

- a)** la fermeté relative du fromage;
- b)** sa principale caractéristique d'affinage, sauf dans le cas du fromage à pâte fraîche;
- c)** dans le cas du fromage à pâte dure destiné au râpage et contenant au plus 34 % d'humidité, la mention « fromage dur à râper » et « Hard Grating Cheese »;
- d)** dans le cas d'un mélange de fromages râpés fins ou en filaments, les variétés par ordre décroissant de leur proportion respective.

### Exception

**(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux fromages suivants :

- a)** le fromage cheddar;
- b)** le fromage à la crème avec ou sans ingrédients ajoutés;
- c)** le fromage à la crème à tartiner avec ou sans ingrédients ajoutés;
- d)** le fromage de lactosérum ou fromage de petit-lait ;
- e)** le fromage fondu avec ou sans ingrédients ajoutés;
- f)** la préparation de fromage fondu avec ou sans ingrédients ajoutés;
- g)** le fromage fondu à tartiner avec ou sans ingrédients ajoutés;
- h)** le fromage conditionné à froid avec ou sans ingrédients ajoutés;
- i)** la préparation de fromage conditionné à froid avec ou sans ingrédients ajoutés;
- j)** le fromage cottage;

(II) any cheese that is listed in Part I or II of the table to section B.08.033 of the *Food and Drug Regulations*.

#### Relative firmness

(3) The relative firmness of the cheese must be identified by the following expressions:

- (a) “Soft White Cheese” and “fromage à pâte fraîche” or “fromage frais”, if it has a moisture on fat-free basis content of 80% or more;
- (b) “Soft Cheese” and “fromage à pâte molle”, if it has a moisture on fat-free basis content of more than 67% but less than 80%;
- (c) “Semi-soft Cheese” and “fromage à pâte demi-ferme”, if it has a moisture on fat-free basis content of more than 62% but not more than 67%;
- (d) “Firm Cheese” and “fromage à pâte ferme”, if it has a moisture on fat-free basis content of 50% or more but not more than 62%; and
- (e) “Hard Cheese” and “fromage à pâte dure”, if it has a moisture on fat-free basis content of less than 50%.

#### Principal ripening characteristic

(4) The principal ripening characteristic of the cheese must be identified by the following words or expressions:

- (a) “Ripened” and “affiné”, if the ripening process develops within the whole body of the cheese;
- (b) “Surface Ripened” and “affiné en surface”, if the ripening process starts from the surface and moves into the body of the cheese;
- (c) “Blue Veined” and “à pâte persillée”, if veins of mould occur within the body of the cheese; and
- (d) “Unripened” and “non affiné” or “Fresh” and “frais”, if the cheese has not undergone any ripening.

#### Imported dairy products

**250 (1)** The label of the following dairy products must bear the expression “Product of” or “produit de”, followed by the name of the foreign state of origin:

- (a) an imported prepackaged dairy product; and
- (b) a consumer prepackaged cheese that is packaged in Canada from imported bulk cheese for which a

k) le fromage cottage en crème;

l) tout fromage mentionné dans la partie I ou II du tableau de l'article B.08.033 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### Fermeté relative

(3) La fermeté relative du fromage doit être indiquée par les mentions suivantes :

- a) « fromage à pâte fraîche » ou « fromage frais » et « Soft White Cheese », si la teneur en humidité du fromage rapportée à l'extrait sec dégraissé est de 80 % ou plus;
- b) « fromage à pâte molle » et « Soft Cheese », si elle est de plus de 67 % mais de moins de 80 %;
- c) « fromage à pâte demi-ferme » et « Semi-soft Cheese », si elle est de plus de 62 % mais d'au plus 67 %;
- d) « fromage à pâte ferme » et « Firm Cheese », si elle est d'au moins 50 % mais d'au plus 62 %;
- e) « fromage à pâte dure » et « Hard Cheese », si elle est de moins de 50 %.

#### Principale caractéristique d'affinage

(4) La principale caractéristique d'affinage du fromage doit être indiquée par les mentions suivantes :

- a) « affiné » et « Ripened », si l'affinage se produit à l'intérieur du fromage;
- b) « affiné en surface » et « Surface Ripened », si l'affinage se produit de la surface vers l'intérieur du fromage;
- c) « à pâte persillée » et « Blue Veined », si des veines de moisissures se développent à l'intérieur du fromage;
- d) « non affiné » et « Unripened » ou « frais » et « Fresh », si le fromage n'est soumis à aucun affinage.

#### Produits laitiers importés

**250 (1)** L'étiquette des produits laitiers ci-après doit porter la mention « produit de » ou « Product of », suivie du nom de l'État étranger d'origine :

- a) le produit laitier préemballé importé;
- b) le fromage de consommation préemballé qui est emballé au Canada à partir de fromage importé en

standard is set out in Volume 1 of the Standards of Identity Document.

### Principal display panel

**(2)** In the case of the cheese referred to in paragraph (1)(b), the information must be shown on the principal display panel.

### Exception

**251** Sections 246, 248 and 250 do not apply in respect of an individual portion of a consumer prepackaged dairy product that is sold

**(a)** by means of an automatic vending machine or mobile canteen; or

**(b)** by a restaurant or other commercial enterprise if it is served with meals or snacks.

### Exported prepackaged dairy products

**252** The label of a prepackaged dairy product that is exported must bear the expression “Product of Canada” or “produit du Canada”.

### Type size

**253** The information that is required by sections 250 and 252 must be shown in boldface type in characters that are at least 16 mm in height, in the case of a prepackaged dairy product other than a consumer prepackaged dairy product.

## SUBDIVISION E

### Eggs

#### Graded eggs

**254** The label of prepackaged eggs that are graded in accordance with these Regulations must bear

**(a)** a declaration of net quantity; and

**(b)** in the case of eggs that are pasteurized in the shell, the words “Pasteurized” and “pasteurisé”, as well as the expressions “Graded Canada A Before Pasteurization” and “classifié Canada A avant pasteurisation” or the expressions “Graded Grade A Before Pasteurization” and “classifié catégorie A avant pasteurisation”, as the case may be.

vrac à l’égard duquel une norme est prévue dans le volume 1 du Document sur les normes d’identité.

### Espace principal

**(2)** Dans le cas du fromage visé à l’alinéa (1)b), ces renseignements doivent figurer sur l’espace principal.

### Exception

**251** Les articles 246, 248 et 250 ne s’appliquent pas aux portions individuelles d’un produit laitier de consommation préemballé qui sont vendues, selon le cas :

**a)** soit au moyen de distributeurs automatiques ou de cantines mobiles;

**b)** soit par un restaurant ou une autre entreprise commerciale lorsqu’elles sont servies avec des repas ou des casse-croûte.

### Produits laitiers préemballés exportés

**252** L’étiquette des produits laitiers préemballés exportés doit porter la mention « produit du Canada » ou « Product of Canada ».

### Taille des caractères

**253** Les renseignements exigés par les articles 250 et 252 doivent figurer, dans le cas des produits laitiers préemballés autres que les produits laitiers de consommation préemballés, en caractères gras dont la hauteur est d’au moins 16 mm.

## SOUS-SECTION E

### Œufs

#### Œufs classifiés

**254** L’étiquette des œufs préemballés qui sont classifiés conformément au présent règlement doit porter les renseignements suivants :

**a)** la déclaration de quantité nette;

**b)** dans le cas des œufs pasteurisés en coquille, les mentions « pasteurisé » et « Pasteurized », ainsi que « classifié Canada A avant pasteurisation » et « Graded Canada A Before Pasteurization » ou « classifié catégorie A avant pasteurisation » et « Graded Grade A Before Pasteurization », selon le cas.

### Size of label of graded egg

**255** The label applied to an egg that is graded Canada A, Canada B, Grade A or Grade B must not cover an area of the egg that is larger than 2.5 cm<sup>2</sup>.

### Imported eggs

**256 (1)** The label of imported prepackaged eggs must bear the expressions “Product of” and “produit de”, followed by the name of the foreign state of origin.

### Location and type size

**(2)** That information must be shown in characters that are

**(a)** in the case of a tray with an overwrap or an egg carton, on the top or side of the tray or egg carton, at least 1.5 mm in height; and

**(b)** in the case of a container other than a tray with an overwrap or an egg carton, at least 6 mm in height.

### Eggs to be exported

**257 (1)** The label of prepackaged eggs that are graded in accordance with these Regulations and that are exported must bear the expressions “Product of Canada” and “produit du Canada”.

### Location and type size

**(2)** That information must be shown in characters that are

**(a)** in the case of a tray with an overwrap or an egg carton, on the top or side of the tray or egg carton, at least 1.5 mm in height; and

**(b)** in the case of a container other than a tray with an overwrap or an egg carton, immediately below the common name, at least 13 mm in height.

## SUBDIVISION F

### Processed Egg Products

#### Prepackaged processed egg products

**258** The label of a prepackaged processed egg product must bear

**(a)** the inspection legend set out in Figure 1 of Schedule 2, if the prepackaged processed egg product is sent or conveyed from one province to another or exported;

### Taille de l'étiquette des oeufs classifiés

**255** L'étiquette apposée sur un oeuf classifié Canada A, Canada B, catégorie A ou catégorie B ne peut couvrir plus de 2,5 cm<sup>2</sup> de la surface de l'oeuf.

### Oeufs importés

**256 (1)** L'étiquette des oeufs préemballés importés doit porter les mentions « produit de » et « Product of », suivies du nom de l'État étranger d'origine.

### Emplacement et taille des caractères

**(2)** Ces renseignements doivent figurer :

**a)** dans le cas d'un plateau suremballé ou d'une boîte à oeufs, sur le dessus ou le côté du plateau ou de la boîte à oeufs et en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,5 mm;

**b)** dans le cas d'un contenant autre qu'un plateau sur-emballé ou qu'une boîte à oeufs, en caractères dont la hauteur est d'au moins 6 mm.

### Oeufs destinés à être exportés

**257 (1)** L'étiquette des oeufs préemballés qui sont classifiés conformément au présent règlement et qui sont destinés à être exportés doit porter les mentions « produit du Canada » et « Product of Canada ».

### Emplacement et taille des caractères

**(2)** Ces mentions doivent figurer :

**a)** dans le cas d'un plateau suremballé ou d'une boîte à oeufs, sur le dessus ou le côté du plateau ou de la boîte à oeufs et en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,5 mm;

**b)** dans le cas d'un contenant autre qu'un plateau sur-emballé ou qu'une boîte à oeufs, immédiatement sous le nom usuel et en caractères dont la hauteur est d'au moins 13 mm.

## SOUS-SECTION F

### Produits d'oeufs transformés

#### Produits d'oeufs transformés préemballés

**258** L'étiquette des produits d'oeufs transformés préemballés doit porter les renseignements suivants :

**a)** s'ils sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou exportés, l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2;

(b) the official inspection mark of the foreign state of origin, if the prepackaged processed egg product is imported;

(c) the expression “Product of Turkey Eggs” or “produit d’œufs de dinde” or the expression “Product of Turkey Eggs and Chicken Eggs” or “produit d’œufs de dinde et de poule”, as the case may be, if the processed egg product was manufactured or prepared from eggs of a domestic turkey or from eggs of a domestic turkey and eggs of a domestic chicken; and

(d) the expression “Pan-dried” or “séché sur plaque” or the expression “Spray-dried” or “séché par pulvérisation”, as the case may be, if the processed egg product is dried egg white or dried albumen.

#### Imported prepackaged processed egg products

**259** The label of an imported prepackaged processed egg product must also bear the expression “Product of” or “produit de”, followed by the name of the foreign state of origin.

#### Prepackaged dried egg blends

**260** The label of the following prepackaged processed egg products must bear the expression “Product of Canada and” or “produit du Canada et”, followed by the name of the foreign state of origin:

(a) dried whole egg that is a blend of imported and Canadian dried whole egg;

(b) dried yolk that is a blend of imported and Canadian dried yolk; and

(c) dried egg white or dried albumen that is a blend of imported and Canadian dried egg white or dried albumen.

### SUBDIVISION G

#### Fish

##### Definitions

**261** The following definitions apply in this Subdivision.

**brine** means sea water, with or without the addition of salt, or a solution of salt and fresh water. (*saumure*)

**fillet** means a slice of fish flesh of irregular size and shape, whether cut into sections or not, that

(a) has been removed from the carcass of a fish by cuts that are parallel to the backbone; and

(b) s’ils sont importés, le sceau d’inspection officiel de l’État étranger d’origine;

(c) s’il s’agit de produits d’œufs transformés qui ont été fabriqués ou conditionnés à partir d’œufs de dinde domestique ou d’œufs de dinde et de poule domestiques, la mention « produit d’œufs de dinde » ou « Product of Turkey Eggs » ou « produit d’œufs de dinde et de poule » ou « Product of Turkey Eggs and Chicken Eggs », selon le cas;

(d) s’il s’agit de poudre de blancs d’œufs ou poudre d’albumen, la mention « séché sur plaque » ou « Pan-dried » ou « séché par pulvérisation » ou « Spray-dried », selon le cas.

#### Produits d’œufs transformés préemballés importés

**259** L’étiquette de tout produit d’œufs transformés préemballé qui est importé doit également porter la mention « produit de » ou « Product of », suivie du nom de l’État étranger d’origine.

#### Mélanges de poudre d’œufs préemballés

**260** L’étiquette des produits d’œufs transformés préemballés ci-après doit porter la mention « produit du Canada et » ou « Product of Canada and », suivie du nom de l’État étranger d’origine :

(a) la poudre d’œufs qui est une combinaison de poudre d’œufs importée et canadienne;

(b) la poudre de jaunes d’œufs qui est une combinaison de poudre de jaunes d’œufs importée et canadienne;

(c) la poudre de blancs d’œufs ou la poudre d’albumen qui est une combinaison de poudre de blancs d’œufs ou de poudre d’albumen importée et canadienne.

### SOUS-SECTION G

#### Poisson

##### Définitions

**261** Les définitions qui suivent s’appliquent à la présente sous-section.

**filet** Bande de chair du poisson de taille et de forme irrégulières, qu’elle soit coupée en morceaux ou non et qui a été, à la fois :

(a) levée de la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale;

**(b)** has had the internal organs, head, fins and all discoloured flesh and bones, other than intramuscular or lateral bones, removed. (*filet*)

**minced**, in respect of fish, means that particles of skeletal muscle have been separated from a clean, sound fish that has had its head and all its internal organs, bones, skin and discoloured flesh removed. (*haché*)

**salted fish** means fish of the *Gadidae* family that has been preserved by salt and that has a salt content of 12% or more by wet weight and a moisture content of not more than 65%. (*poisson salé*)

**whitefish** means fish of the species *Coregonus clupeaformis*, *Coregonus nasus* or *Prosopium cylindraceum*. (*poisson blanc*)

### Prepackaged fish

**262 (1)** The label of prepackaged fish must bear

**(a)** in the case of salmon that is in a hermetically sealed package, the word “Skinless” or the expression “sans peau” or the word “Boneless” or the expression “sans os” or “sans arête”, if the skin and the vertebrae have been removed from the salmon and the salmon consists of sections of flesh that are cut transversely from the fish and are nearly equal in length to the height of the hermetically sealed package;

**(b)** in the case of minced salmon or trimmings from the tail and nape sections of a salmon or other small pieces of salmon, the word “Minced” or the expression “haché” or the expression “Salmon Tips” or “bouts de saumon”, as the case may be, if the salmon or trimmings are in a hermetically sealed package;

**(c)** in the case of unfrozen lobster meat that has been packaged without the addition of brine, the expression “Dry Pack” or “emballage à sec”;

**(d)** in the case of frozen lobster meat, the expression “Frozen Lobster Meat” or “chair de homard congelée”;

**(e)** in the case of fish sticks, fish fingers and other uniform rectangular portions of breaded fish flesh that were manufactured or prepared from minced fish, a descriptive term declaring that the food is manufactured or prepared from minced fish;

**(f)** in the case of bivalve molluscs in the shell that are not in a hermetically sealed package, the date of processing and an expression, code or identifier that

**(b)** débarrassée des viscères, de la tête, des nageoires, de toute chair décolorée et des arêtes autres qu’intra-musculaires ou latérales. (*fillet*)

**haché** Se dit de tout poisson propre et sain, débarrassé de la tête, des viscères, des arêtes, de la peau et de toute chair décolorée et dont des fragments de muscle squelettique ont été prélevés. (*minced*)

**poisson blanc** Poisson de l’espèce *Coregonus clupeaformis*, *Coregonus nasus* ou *Prosopium cylindraceum*. (*whitefish*)

**poisson salé** Poisson de la famille des *Gadidés* qui a été salé pour sa conservation et dont la teneur en sel en phase aqueuse est d’au moins 12 % et la teneur en eau est d’au plus 65 %. (*salted fish*)

**saumure** Eau de mer additionnée ou non de sel, ou solution de sel et d’eau douce. (*brine*)

### Poisson préemballé

**262 (1)** L’étiquette du poisson préemballé doit porter les renseignements suivants :

**a)** dans le cas du saumon qui est dans un emballage hermétiquement scellé, les mentions « sans peau » ou « Skinless » ou « sans os » ou « sans arête » ou « Boneless », si la peau et les vertèbres en ont été enlevées et qu’il s’agit de tronçons de chair coupés transversalement dont la longueur est presque égale à la hauteur de l’emballage;

**b)** dans le cas du saumon haché ou des parures provenant de la queue et du collet ou d’autres petits morceaux de saumon, s’ils sont dans un emballage hermétiquement scellé, les mentions « haché » ou « Minced » ou « bouts de saumon » ou « Salmon Tips », selon le cas;

**c)** dans le cas de la chair de homard non congelée qui a été emballée sans ajout de saumure, la mention « emballage à sec » ou « Dry Pack »;

**d)** dans le cas de la chair de homard congelée, la mention « chair de homard congelée » ou « Frozen Lobster Meat »;

**e)** dans le cas des bâtonnets de poisson et d’autres portions rectangulaires uniformes de chair de poisson panée qui ont été fabriqués ou conditionnés à partir de poisson haché, un terme descriptif précisant que l’aliment est fabriqué ou conditionné à partir de poisson haché;



indicates the area from which the bivalve molluscs were harvested;

**(g)** in the case of tuna that is in a hermetically sealed package, one of the following expressions to describe the colour of the fish flesh:

**(i)** “White Meat Tuna” or “chair de thon blanc” or “White Tuna” or “thon blanc”, if the tuna is of the species *Thunnus alalunga* and has a diffuse luminous reflectance of not less than 33.7% of that of magnesium oxide,

**(ii)** “Light Meat Tuna” or “chair pâle de thon” or “Light Tuna” or “thon pâle”, if the tuna has a diffuse luminous reflectance of not less than 22.6% of that of magnesium oxide, and

**(iii)** “Dark Meat Tuna” or “chair foncée de thon” or “Dark Tuna” or “thon foncé”, if the tuna does not meet the requirements of subparagraph (ii);

**(h)** in the case of salted fish, one of the following words or expressions to describe the processing of the fish:

**(i)** “Split Fish” or “poisson fendu”, if the fish is split and at least two thirds of the anterior of the backbone has been removed,

**(ii)** “Split Fish with Entire Backbone” or “poisson fendu avec colonne vertébrale entière”, if the fish is split and no portion of the backbone has been removed,

**(iii)** “Fillet” or “filet”, in the case of a *fillet* as defined in section 261, and

**(iv)** any other expression that is distinctive from those set out in subparagraphs (i) to (iii) and that describes the processing of the fish;

**(i)** in the case of salted fish, one of the following expressions to describe the salt or moisture content of the fish:

**(i)** “Slack Salted Fish” or “poisson faiblement salé”, if, after salting is complete, the fish has a salt content of not more than 25% by dry weight,

**(ii)** “Light Salted Fish” or “poisson légèrement salé”, if, after salting is complete, the fish has a salt content of more than 25% but not more than 33% by dry weight,

**(iii)** “Dried Heavy Salted Fish” or “poisson fortement salé séché”, if, after salting is complete, the

**f)** dans le cas des mollusques bivalves en écailles qui ne sont pas dans un emballage hermétiquement scellé, la date de leur transformation et une expression, un code ou un identificateur indiquant l’endroit de leur récolte;

**g)** dans le cas du thon qui est dans un emballage hermétiquement scellé, l’une des mentions ci-après pour décrire la couleur de la chair :

**(i)** « chair de thon blanc » ou « White Meat Tuna » ou « thon blanc » ou « White Tuna », s’il s’agit du thon de l’espèce *Thunnus alalunga* qui a une réflectance diffuse d’au moins 33,7 % de celle de l’oxyde de magnésium,

**(ii)** « chair pâle de thon » ou « Light Meat Tuna » ou « thon pâle » ou « Light Tuna », s’il s’agit du thon qui a une réflectance diffuse d’au moins 22,6 % de celle de l’oxyde de magnésium,

**(iii)** « chair foncée de thon » ou « Dark Meat Tuna » ou « thon foncé » ou « Dark Tuna », si le thon ne satisfait pas aux exigences du sous-alinéa (ii);

**h)** dans le cas du poisson salé, l’une des mentions ci-après pour décrire sa transformation :

**(i)** « poisson fendu » ou « Split Fish », s’il est fendu et qu’au moins les deux tiers de l’extrémité antérieure de sa colonne vertébrale ont été enlevés,

**(ii)** « poisson fendu avec colonne vertébrale entière » ou « Split Fish with Entire Backbone », s’il est fendu et qu’aucune portion de sa colonne vertébrale n’a été enlevée,

**(iii)** « filet » ou « Fillet », s’il s’agit d’un *filet* au sens de l’article 261,

**(iv)** toute autre mention se distinguant de celles visées aux sous-alinéas (i) à (iii) décrivant sa transformation;

**i)** dans le cas du poisson salé, l’une des mentions ci-après pour décrire sa teneur en sel ou en eau :

**(i)** « poisson faiblement salé » ou « Slack Salted Fish », si, après salage, il a une teneur en sel d’au plus 25 % en poids sec,

**(ii)** « poisson légèrement salé » ou « Light Salted Fish », si, après salage, il a une teneur en sel de plus de 25 % mais d’au plus 33 % en poids sec,

**(iii)** « poisson fortement salé séché » ou « Dried Heavy Salted Fish », si, après salage, il a une teneur

fish has a salt content of more than 33% by dry weight and has a moisture content of not more than 54%, and

(iv) “Green Heavy Salted Fish” or “poisson fortement salé en vert”, if, after salting is complete, the fish has a salt content of more than 33% by dry weight and has a moisture content of more than 54% but not more than 65%;

(j) in the case of fish that is in a hermetically sealed package, an indication, as part of the common name, as to whether the fish was manufactured or prepared

(i) by mincing, flaking or another special process,

(ii) from selected parts of fish, or

(iii) for dietetic use; and

(k) in all cases, a declaration of net quantity.

#### Mackerel

(2) In the case of mackerel or mackerel fillets that are packaged without the addition of water, brine or a vinegar solution and that are in a hermetically sealed package, the label must bear the drained weight in addition to the declaration of net quantity, if the drained weight is less than 80% of that quantity.

#### Descriptive terms — minced fish

(3) The descriptive term referred to in paragraph (1)(e) must be shown in close proximity to the common name and in characters that are at least the height that is the greater of

(a) one-half the height of the characters in which the common name is shown, and

(b) 1.6 mm.

#### Prepackaged fish placed in a second container

263 If prepackaged fish that is labelled in accordance with this Part is placed inside of a second container and the resulting product is prepackaged fish, other than consumer prepackaged fish, the second container is not required to be labelled with the declaration of net quantity referred to in paragraph 262(1)(k).

#### Prepackaged fish — common name

264 If prepackaged fish is of a species that is set out in the document entitled *Common Names for Prepackaged Fish*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time, the common name

en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau d’au plus 54 %,

(iv) « poisson fortement salé en vert » ou « Green Heavy Salted Fish », si, après salage, il a une teneur en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau de plus de 54 %, mais d’au plus 65 %;

j) dans le cas du poisson qui est dans un emballage hermétiquement scellé, une mention dans le nom usuel indiquant que le poisson a été fabriqué ou conditionné, selon le cas :

(i) par hachage, émiettement ou autre procédé spécial,

(ii) à partir de morceaux choisis de poisson,

(iii) à des fins diététiques;

k) dans tous les cas, la déclaration de quantité nette.

#### Maquereau

(2) Dans le cas du maquereau ou des filets de maquereau emballés sans addition d’eau, de saumure ou de solution vinaigrée et qui sont dans un emballage hermétiquement scellé, l’étiquette doit, en plus de la déclaration de quantité nette, indiquer le poids égoutté si celui-ci est de moins de 80 % de cette quantité.

#### Terme descriptif — poisson haché

(3) Le terme descriptif visé à l’alinéa (1)e) doit figurer à proximité du nom usuel et en caractères dont la hauteur est au moins égale à la plus grande des hauteurs suivantes :

a) la moitié de celle des caractères du nom usuel;

b) 1,6 mm.

#### Poisson préemballé placé dans un second contenant

263 Lorsque le poisson préemballé qui est étiqueté conformément à la présente partie est placé dans un second contenant et que le produit qui en résulte est du poisson préemballé autre que du poisson de consommation préemballé, la déclaration de quantité nette visée à l’alinéa 262(1)(k) n’a pas à figurer sur l’étiquette du second contenant.

#### Poisson préemballé — nom usuel

264 Lorsque le poisson préemballé est d’une espèce prévue dans le document intitulé *Noms usuels pour le poisson préemballé*, préparé par l’Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives, le nom

that is required to be shown on the label is any common name that is set out for that species in that document.

#### **Fish in hermetically sealed package**

**265** In the case of fish that is in a hermetically sealed package and commercially sterile, the declaration of net quantity referred to in paragraph 262(1)(k) must be shown on the principal display panel.

#### **Imported prepackaged fish**

**266** The label of imported prepackaged fish must bear the name of the foreign state of origin.

#### **Prepackaged whitefish**

**267** The label of prepackaged whitefish, other than imported prepackaged whitefish, must bear the name of the lake and province of origin.

### **SUBDIVISION H**

## **Fresh Fruits or Vegetables**

#### **Prepackaged fresh fruits or vegetables**

**268 (1)** The label of prepackaged fresh fruits or vegetables must bear

- (a) in the case of apples, the name of the variety; and
- (b) in all cases, a declaration of net quantity.

#### **Prepackaged apples placed in second container**

**(2)** If prepackaged fresh apples that are labelled in accordance with this Part are placed inside of a second container and the resulting product is prepackaged fresh apples, other than consumer prepackaged fresh apples, the second container is not required to be labelled with the name of the variety.

#### **Definition of *apple***

**(3)** In paragraph (1)(a) and subsection (2), ***apple*** means a fresh apple for which a grade is prescribed by these Regulations.

#### **Declaration of net quantity**

**(4)** Unless the declaration of net quantity is shown by numerical count, it must be shown in metric units or Canadian units, or both, in which case the units must be grouped together.

usuel devant figurer sur l'étiquette est l'un des noms usuels prévus en regard de cette espèce dans ce document.

#### **Poisson dans un emballage hermétiquement scellé**

**265** Dans le cas du poisson qui est dans un emballage hermétiquement scellé et qui est dans un état de stérilité commerciale, la déclaration de quantité nette visée à l'alinéa 262(1)k) doit figurer sur l'espace principal.

#### **Poisson préemballé importé**

**266** L'étiquette du poisson préemballé importé doit porter le nom de l'État étranger d'origine.

#### **Poisson blanc préemballé**

**267** L'étiquette du poisson blanc préemballé, sauf celui qui est importé, doit porter le nom du lac et de la province d'origine.

### **SOUS-SECTION H**

## **Fruits ou légumes frais**

#### **Fruits ou légumes frais préemballés**

**268 (1)** L'étiquette des fruits ou légumes frais préemballés doit porter les renseignements suivants :

- a) dans le cas des pommes, le nom de la variété;
- b) dans tous les cas, la déclaration de quantité nette.

#### **Pommes préemballées placées dans un second contenant**

**(2)** Lorsque des pommes fraîches préemballées qui sont étiquetées conformément à la présente partie sont placées dans un second contenant et que le produit qui en résulte est des pommes fraîches préemballées autres que des pommes fraîches de consommation préemballées, le nom de la variété n'a pas à figurer sur l'étiquette du second contenant.

#### **Définition de *pomme***

**(3)** À l'alinéa (1)a) et au paragraphe (2), ***pomme*** s'entend de toute pomme fraîche pour laquelle une catégorie est établie en vertu du présent règlement.

#### **Déclaration de quantité nette**

**(4)** Sauf si elle figure en nombre d'unités, la déclaration de quantité nette doit figurer en unités métriques, en unités canadiennes ou les deux à la fois, auquel cas les unités doivent être groupées.

### Imported prepackaged fresh fruits or vegetables

**269 (1)** The expression “Product of” or “Produce of” or “produit de”, “Grown in” or “cultivé dans” or “Country of Origin” or “pays d’origine”, followed by the name of the foreign state in which the fresh fruits or vegetables were grown, or other words that clearly indicate that foreign state, must be shown on the principal display panel of imported prepackaged fresh fruits or vegetables in close proximity to the declaration of net quantity or the grade name.

### Prepackaged fresh fruits or vegetables placed in second container

**(2)** If prepackaged fresh fruits or vegetables that are labelled in accordance with this Part are placed inside of a second container and the resulting product is prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, the second container is not required to be labelled with the information referred to in subsection (1) if that information is readily discernible and legible without having to open the second container and that information is not obscured by the container.

### Subsequent repackaging

**(3)** This section applies whether or not the imported prepackaged fresh fruits or vegetables are subsequently repackaged in Canada.

### Type size

**270 (1)** The information that is required by section 269 must be shown in boldface type in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1.

### Exception

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are packaged from bulk at retail or that are catch-weight foods sold by a retailer.

### Reusable plastic container

**271** Despite subsection 270(1), in the case of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, whose container is a reusable plastic container, the characters must be at least 1.6 mm in height.

### Fruits ou légumes frais préemballés importés

**269 (1)** La mention « produit de » ou « Product of » ou « Produce of », « cultivé dans » ou « Grown in » ou « pays d’origine » ou « Country of Origin », suivie du nom de l’État étranger où les fruits ou légumes frais ont été cultivés, ou de toute autre mention indiquant clairement cet État étranger, doit figurer sur l’espace principal des fruits ou légumes frais préemballés importés, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

### Fruits ou légumes frais préemballés placés dans un second contenant

**(2)** Lorsque les fruits ou légumes frais préemballés qui sont étiquetés conformément à la présente partie sont placés dans un second contenant et que le produit qui en résulte est des fruits ou légumes frais préemballés autres que des fruits ou légumes frais de consommation préemballés, les renseignements visés au paragraphe (1) n’ont pas à figurer sur l’étiquette du second contenant s’ils sont facilement visibles et lisibles sans qu’il soit nécessaire d’ouvrir ce contenant et s’ils ne sont pas masqués par ce dernier.

### Emballage subséquent

**(3)** Le présent article s’applique aux fruits ou légumes frais préemballés importés, qu’ils soient ou non réemballés par la suite au Canada.

### Taille des caractères

**270 (1)** Les renseignements exigés par l’article 269 doivent figurer en caractères gras dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l’annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1.

### Exception

**(2)** Le paragraphe (1) ne s’applique pas à l’égard des fruits ou légumes frais de consommation préemballés qui sont emballés au détail à partir d’un produit en vrac ou qui sont des aliments à poids variable vendus par un détaillant.

### Contenant en plastique réutilisable

**271** Malgré le paragraphe 270(1), dans le cas des fruits ou légumes frais préemballés, autres que ceux de consommation préemballés, dont le contenant est en plastique réutilisable, la hauteur des caractères doit être d’au moins 1,6 mm.

**SUBDIVISION I****Processed Fruit or Vegetable Products****Prepackaged processed fruit or vegetable products**

**272 (1)** The label of a prepackaged processed fruit or vegetable product must bear

**(a)** a declaration of net quantity, in metric units, shown on the principal display panel;

**(b)** the expression “Solid Pack” or “consERVE compacte”, in the case of a package containing fruits or vegetables that have been partially or wholly pre-cooked before processing so as to allow the fruits or vegetables to pack closely with the minimum amount of free liquid and in which there is little or no free liquid;

**(c)** the expression “Heavy Pack” or “consERVE épaisse”, in the case of a package in which the minimum amount of water required for proper processing of the product is used as the liquid packaging medium and that contains the maximum drained weight of the food that processing will permit;

**(d)** the expression “In Water” or “dans l’eau”, if the product is packaged in water;

**(e)** the expression “Contents ... Per Cent Slack Filled” or “... pour cent du contenant non rempli” or “Contents ... Per Cent Short Weight” or “contient ... pour cent de moins que le poids indiqué”, if the package is not filled to capacity or contains less than the minimum net and drained weights prescribed by these Regulations;

**(f)** the total percentage of sweetening ingredients added, if any, in the case of frozen fruits packaged in sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry form;

**(g)** the word “Seville” or “Séville” or “Bitter” or “amère” or the expression “Extra Bitter” or “extra amère”, in the case of orange marmalade made from Seville or other bitter varieties of oranges;

**(h)** in the case of green or wax beans, whether they are frozen or in a hermetically sealed package, any of the following to describe the style of cut or packaging:

**(i)** the word “Whole” or “entiers”, in the case of whole beans that are not arranged in any definite position in a package,

**SOUS-SECTION I****Produits de fruits ou de légumes transformés****Produits de fruits ou de légumes transformés préemballés**

**272 (1)** L’étiquette de tout produit de fruits ou de légumes transformés préemballé doit porter les renseignements suivants :

**a)** la déclaration de quantité nette, en unités métriques, sur l’espace principal;

**b)** la mention « conserve compacte » ou « Solid Pack », dans le cas de l’emballage qui contient des fruits ou légumes qui ont été partiellement ou totalement précuits avant leur transformation de façon à ce qu’ils soient bien tassés et à laisser le moins de place possible au liquide libre et dans lequel est contenu peu ou pas de liquide libre;

**c)** la mention « conserve épaisse » ou « Heavy Pack », dans le cas de l’emballage dans lequel la quantité minimale d’eau nécessaire à la bonne transformation du produit est utilisée comme agent d’emballage liquide et dans lequel est contenu le poids égoutté maximal que la transformation permet;

**d)** la mention « dans l’eau » ou « In Water », si le produit est emballé dans l’eau;

**e)** la mention « ... pour cent du contenant non rempli » ou « Contents ... Per Cent Slack Filled » ou « contient ... pour cent de moins que le poids indiqué » ou « Contents ... Per Cent Short Weight », si l’emballage n’est pas rempli ou s’il contient moins que les poids net et égoutté minimaux prévus par le présent règlement;

**f)** le pourcentage total d’ingrédients édulcorants ajoutés, le cas échéant, dans le cas des fruits congelés emballés dans du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l’état sec;

**g)** la mention « Séville » ou « Seville », « amère » ou « Bitter » ou « extra amère » ou « Extra Bitter », dans le cas de la marmelade à l’orange faite d’oranges de Séville ou d’autres variétés d’oranges amères;

**h)** dans le cas des haricots verts ou haricots beurre, qu’ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé, l’une des mentions ci-après pour décrire la coupe ou la façon dont le produit est emballé :

**(ii)** the expression “Asparagus Style” or “genre asperges” or “Whole Vertical Pack” or “entiers, emballage vertical”, in the case of whole beans that are packaged parallel to the sides of a package and are substantially equal in length,

**(iii)** the word “Cut” or “coupés”, in the case of pods that are cut transversely into pieces that are not more than 51 mm in length and not less than 19 mm in length, except in the case of shorter end pieces that result from cutting, and

**(iv)** the expression “French Cut” or “coupe française” or “French Style” or “à la française”, in the case of pods that are sliced lengthwise;

**(i)** the expression “Tips Removed” or “pointes enlevées” or “Without Tips” or “sans pointes” immediately below the common name, in the case of asparagus cuts or cuttings that are graded Canada Choice and packaged without tips;

**(j)** in the case of corn that is in a hermetically sealed package, any of the following:

**(i)** the expression “Cream Style” or “maïs crème” or “Packed in Liquid” or “conservé dans un liquide”, as the case may be,

**(ii)** the expression “Brine Pack” or “mis en conserve dans la saumure” or “Packed in Brine” or “conservé dans la saumure” or “in Brine” or “dans la saumure”, if the corn is in a package in which a water and salt solution is used as the liquid packaging medium with or without the addition of sugar, and

**(iii)** the expression “Vacuum Pack” or “mis en conserve sous vide” or “Vacuum Packed” or “conservé sous vide”, if the corn is in a package in which a minimum amount of liquid packaging medium is used and in which a vacuum is created mechanically;

**(k)** the expression “Vitamin C Added” or “additionné de vitamine C” or the word “Vitaminized” or “vitaminé”, in the case of apple juice, mixed vegetable juice, tomato juice cocktail, prune nectar, apricot nectar, grape juice or grape juice from concentrate, to which ascorbic acid has been added in order to increase the Vitamin C content;

**(l)** the expression “A Water Extract of Dried Prunes” or “extrait aqueux de pruneaux secs” immediately following the common name, in the case of prune nectar;

**(m)** the word “Clingstone” or the expression “à noyau adhérent”, in the case of peaches that are in a

**(i)** la mention « entiers » ou « Whole » si les haricots sont entiers et sont emballés sans ordre particulier,

**(ii)** la mention « genre asperges » ou « Asparagus Style » ou « entiers, emballage vertical » ou « Whole Vertical Pack » si les haricots sont entiers et sont emballés parallèlement aux parois de leur emballage et de longueur à peu près égale;

**(iii)** la mention « coupés » ou « Cut » si la gousse des haricots a été coupée transversalement en morceaux mesurant au plus 51 mm, mais au moins de 19 mm de long, sauf dans le cas des morceaux plus courts provenant des extrémités de la gousse coupée,

**(iv)** la mention « coupe française » ou « French Cut » ou « à la française » ou « French Style », si la gousse des haricots a été tranchée longitudinalement;

**i)** la mention « pointes enlevées » ou « Tips Removed » ou « sans pointes » ou « Without Tips » immédiatement sous le nom usuel, dans le cas des morceaux d’asperges classifiés Canada de choix emballés sans pointes;

**j)** dans le cas du maïs qui est dans un emballage hermétiquement scellé, l’une des mentions suivantes :

**(i)** la mention « maïs crème » ou « Cream Style » ou « conservé dans un liquide » ou « Packed in Liquid », selon le cas,

**(ii)** la mention « mis en conserve dans la saumure » ou « Brine Pack », « conservé dans la saumure » ou « Packed in Brine » ou « dans la saumure » ou « in Brine » si le maïs est emballé dans une solution d’eau et de sel, additionnée ou non de sucre, utilisée comme agent d’emballage liquide,

**(iii)** la mention « mis en conserve sous vide » ou « Vacuum Pack » ou « conservé sous vide » ou « Vacuum Packed » si le maïs est emballé dans une quantité minimale d’agent d’emballage liquide et dans un emballage où le vide est créé mécaniquement;

**k)** la mention « additionné de vitamine C » ou « Vitamin C Added » ou « vitaminé » ou « Vitaminized », dans le cas du jus de pomme, du jus de légumes mixtes, du cocktail au jus de tomate, du nectar de pruneau ou d’abricot, du jus de raisin ou du jus de raisin fait de concentré, additionnés d’acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

hermetically sealed package and that have stones or pits that adhere to the flesh, or the word “Freestone” or the expression “à noyau non adhérent”, in the case of peaches that are in a hermetically sealed package and whose flesh separates readily from the stones or pits;

(n) the expression “Keep Refrigerated” or “garder réfrigéré”, in the case of sauerkraut with preservative, or a fruit juice that is in a non-hermetically sealed package;

(o) the word “Wild” or the expression “de type sauvage” or the word “Cultivated” or the expression “de type cultivé”, as the case may be, as well as the abbreviation “I.Q.F.” (Individually Quick Frozen) or the word “surgelés” or the expression “Non-free Flowing” or “non individuellement congelés”, in the case of frozen blueberries;

(p) the word “Sparkling” or “pétillant”, “mousseux” or “gazéifié” or “Carbonated” or “carbonaté”, “mousseux” or “gazéifié”, in the case of apple juice, apple juice from concentrate, grape juice or grape juice from concentrate, to which carbon dioxide under pressure has been added; and

(q) the word “Pitted” or “dénoyautées”, in the case of frozen sweet cherries that are whole and stemmed and that have had the pits removed, or the word “Unpitted” or the expression “non dénoyautées”, in the case of frozen sweet cherries that are whole and stemmed and that have not had the pits removed.

### Definition of sweetening ingredient

(2) In paragraph (1)(f), **sweetening ingredient** means white sugar, brown sugar, yellow sugar, golden sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, cane sugar, maple sugar, maple syrup, molasses, refined sugar syrup, refiner’s syrup, golden syrup, corn syrup, glucose, dextrose, fructose or any combination of those substances in dry or liquid form.

### Identification name

**273** A food that is set out in column 1 of Schedule 7 that is frozen or in a hermetically sealed package, that is packaged in syrup or fruit juice, or in fruit juice to which sugar has been added, and that has a percentage of soluble

l) la mention « extrait aqueux de pruneaux secs » ou « A Water Extract of Dried Prunes », juste après le nom usuel, dans le cas du nectar de pruneau;

m) la mention « à noyau adhérent » ou « Clingstone », dans le cas des pêches dans un emballage hermétiquement scellé et dont le noyau adhère à la chair, ou « à noyau non adhérent » ou « Freestone », dans le cas des pêches dans un emballage hermétiquement scellé et dont la chair se sépare facilement du noyau;

n) la mention « garder réfrigéré » ou « Keep Refrigerated », dans le cas de la choucroute avec agent de conservation ou du jus de fruits dont l’emballage n’est pas un emballage hermétiquement scellé;

o) la mention « de type sauvage » ou « Wild » ou « de type cultivé » ou « Cultivated », selon le cas, ainsi que la mention « surgelés » ou la forme abrégée « I.Q.F. » (Individually Quick Frozen) ou « non individuellement congelés » ou « Non-free Flowing », dans le cas des bleuets congelés;

p) la mention « pétillant » ou « Sparkling », « carbonaté » ou « Carbonated », « mousseux » ou « Sparkling » ou « Carbonated » ou encore « gazéifié » ou « Sparkling » ou « Carbonated », dans le cas du jus de pomme, du jus de pomme fait de concentré, du jus de pomme obtenu d’un jus concentré, du jus de raisin ou du jus de raisin fait de concentré, additionnés d’anhydride carbonique sous pression;

q) la mention « dénoyautées » ou « Pitted », dans le cas des cerises douces congelées qui sont entières et équeutées et dont les noyaux ont été enlevés, ou la mention « non dénoyautées » ou « Unpitted », dans le cas des cerises douces congelées qui sont entières et équeutées et dont les noyaux n’ont pas été enlevés.

### Définition – ingrédient édulcorant

(2) Pour l’application de l’alinéa (1)f), **ingrédient édulcorant** s’entend du sucre blanc, de la cassonade, du sucre brun, du sucre doré, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du sucre de canne, du sucre d’érable, de la mélasse, du sirop d’érable, du sirop de sucre raffiné, du sirop de raffineur, du sirop doré, du sirop de maïs, du glucose, du dextrose, du fructose ou de toute combinaison de ces produits, à l’état sec ou liquide.

### Nom d’identification

**273** L’aliment visé à la colonne 1 de l’annexe 7 qui est congelé ou dans un emballage hermétiquement scellé, qui est emballé dans du sirop, du jus de fruits ou du jus de fruits additionné de sucre et dont la quantité de solides solubles correspond à l’un des pourcentages prévus aux alinéas a) à e) de la colonne 2 doit porter une

solids that is set out in any of paragraphs (a) to (e) of column 2 must be labelled with the identification name that is set out for that percentage in column 3.

#### Name of foreign state

**274 (1)** The label of an imported prepackaged processed fruit or vegetable product must bear the name of the foreign state where the processed fruit or vegetable product was packaged.

#### Type size

**(2)** The name must be shown in characters that are at least 1.6 mm in height.

#### Product packaged for Canadian importer

**(3)** Despite subsection (2), if the product was packaged for a Canadian importer under the importer's private label, the name must be shown in characters that are

**(a)** at least 6.4 mm in height, if the declaration of net quantity is more than 283.5 g; and

**(b)** at least 3.2 mm in height, if the declaration of net quantity is 283.5 g or less.

### SUBDIVISION J

## Honey

#### Prepackaged honey

**275 (1)** The label of prepackaged honey that is graded must bear

**(a)** a declaration of net quantity, in metric units or, in the case of prepackaged honey that is sold as one unit but that consists of two or more individual packages, the number of those packages and the net quantity of each, in metric units; and

**(b)** the word "Creamed" or "en crème" or another word that indicates that the contents are granulated, "Liquid" or "liquide", "Pasteurized" or "pasteurisé" or "Pressed" or "de presse", as the case may be.

#### Location

**(2)** In the case of consumer prepackaged honey, the information referred to in paragraph (1)(b) must be shown on the principal display panel.

#### Graded Canadian honey

**276** The label of prepackaged honey that is produced in Canada and graded in accordance with these Regulations

étiquette sur laquelle figure le nom d'identification prévu en regard de ce pourcentage à la colonne 3.

#### Nom de l'État étranger

**274 (1)** L'étiquette du produit de fruits ou de légumes transformés préemballé et importé doit porter le nom de l'État étranger où il a été emballé.

#### Taille des caractères

**(2)** Ce nom doit figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm.

#### Produits emballés pour un importateur canadien

**(3)** Malgré le paragraphe (2), si le produit a été emballé pour un importateur canadien sous sa propre étiquette, ce nom doit figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins :

**a)** 6,4 mm, si la déclaration de quantité nette est de plus de 283,5 g;

**b)** 3,2 mm, si la déclaration de quantité nette est de 283,5 g ou moins.

### SOUS-SECTION J

## Miel

#### Miel préemballé

**275 (1)** L'étiquette du miel préemballé qui est classifié doit porter les renseignements suivants :

**a)** la déclaration de quantité nette en unités métriques ou, dans le cas du miel préemballé qui est vendu comme une seule unité mais qui consiste en deux ou plusieurs emballages individuels, le nombre et la quantité nette de chacun en unités métriques;

**b)** la mention « en crème » ou « Creamed », ou une autre mention indiquant la consistance granuleuse du contenu, « liquide » ou « Liquid », « pasteurisé » ou « Pasteurized » ou « de presse » ou « Pressed », selon le cas.

#### Emplacement

**(2)** Dans le cas du miel de consommation préemballé, les renseignements visés au paragraphe (1)(b) doivent figurer sur l'espace principal.

#### Miel canadien classifié

**276** L'étiquette du miel préemballé qui est produit au Canada et qui est classifié conformément au présent



must bear the expression “Product of Canada” or “produit du Canada” or “Canadian Honey” or “miel canadien”.

#### **Imported prepackaged honey**

**277 (1)** The label of imported prepackaged honey must bear the expression “Product of” or “produit de” followed by the name of the foreign state of origin.

#### **Type size**

**(2)** In the case of imported prepackaged honey, other than consumer prepackaged honey, that information must be shown in characters that are at least 9.5 mm in height.

#### **Honey packaged from imported honey**

**278** The label of consumer prepackaged honey that was packaged from imported honey and graded in accordance with these Regulations must bear the expressions “Product of” and “produit de” followed by the name of the foreign state of origin.

#### **Blend of Canadian and imported honey**

**279 (1)** The label of prepackaged honey that is a blend of imported honey and Canadian honey and that is graded in accordance with these Regulations must bear the expression “A Blend of Canadian and (naming the foreign state or states of origin) Honey” or “mélange de miel canadien et de miel (indication de l’État étranger ou des États étrangers d’origine)” or “A Blend of (naming the foreign state or states of origin) Honey and Canadian Honey” or “mélange de miel (indication de l’État étranger ou des États étrangers d’origine) et de miel canadien”.

#### **Sources of honey**

**(2)** The states of origin, Canadian or foreign, must be shown in descending order of the proportion of honey from each state.

### **SUBDIVISION K**

## **Maple Products**

#### **Net quantity**

**280 (1)** The label of a prepackaged maple product must bear a declaration of net quantity in metric units.

#### **Exception**

**(2)** Subsection (1) does not apply in respect of maple syrup unless it is graded in accordance with these Regulations.

règlement doit porter la mention « produit du Canada » ou « Product of Canada » ou « miel canadien » ou « Canadian Honey ».

#### **Miel préemballé importé**

**277 (1)** L’étiquette du miel préemballé qui est importé doit porter la mention « produit de » ou « Product of » suivie du nom de l’État étranger d’origine.

#### **Taille des caractères**

**(2)** Dans le cas du miel préemballé qui est importé, autre que le miel de consommation préemballé, ces renseignements doivent figurer en caractères dont la hauteur est d’au moins 9,5 mm.

#### **Miel emballé à partir de miel importé**

**278** L’étiquette du miel de consommation préemballé qui a été emballé à partir de miel importé et qui est classifié conformément au présent règlement doit porter la mention « produit de » et « Product of » suivie du nom de l’État étranger d’origine.

#### **Mélange de miel canadien et de miel importé**

**279 (1)** L’étiquette du miel préemballé qui est un mélange de miel importé et de miel canadien et qui est classifié conformément au présent règlement doit porter la mention « mélange de miel canadien et de miel (indication de l’État étranger ou des États étrangers d’origine) » ou « A Blend of Canadian and (naming the foreign state or states of origin) Honey » ou « mélange de miel (indication de l’État étranger ou des États étrangers d’origine) et de miel canadien » ou « A Blend of (naming the foreign state or states of origin) Honey and Canadian Honey ».

#### **Origines du miel**

**(2)** Les États d’origine — canadien ou étrangers — doivent être indiqués par ordre décroissant des proportions des divers miels.

### **SOUS-SECTION K**

## **Produits de l’érable**

#### **Quantité nette**

**280 (1)** L’étiquette du produit de l’érable préemballé doit porter la déclaration de quantité nette en unités métriques.

#### **Exception**

**(2)** Le paragraphe (1) ne s’applique pas au sirop d’érable, sauf s’il est classifié conformément au présent règlement.

**Imported maple products**

**281** The label of the following maple products must bear the name of the foreign state of origin:

- (a) any imported prepackaged maple syrup whose net quantity is 5 L or less; and
- (b) any other imported prepackaged maple product whose net quantity is 5 kg or less.

**SUBDIVISION L****Edible Meat Products****Inspection legend – non-prepackaged edible meat products**

**282 (1)** An edible meat product that is not prepackaged must bear

- (a) the inspection legend set out in Figure 1 of Schedule 2, if the edible meat product is sent or conveyed from one province to another or exported; and
- (b) the official inspection mark of the foreign state of origin, if the edible meat product is imported.

**Size of inspection legend**

**(2)** If an inspection legend or official inspection mark of a foreign state is applied directly on an edible meat product, the transverse axis passing through the centre of the legend or mark must be at least 25 mm in length.

**Label – non-prepackaged edible meat products**

**283 (1)** A label must be applied or attached to an edible meat product that is not prepackaged, and must bear

- (a) the information required by paragraphs 218(1)(a) and (b) and 286(a) and (b) and the expressions mentioned in paragraphs 286(c) and (d), shown on the principal display panel;
- (b) the ingredients listed either in descending order of their proportion in the product or as a percentage of the product; and
- (c) the components of the ingredients,
  - (i) listed immediately after the ingredient of which they are components, in such a manner as to indicate that they are components of that ingredient,
  - (ii) listed either in descending order of their proportion in the ingredient or as a percentage of the

**Produits de l'érable importés**

**281** L'étiquette des produits de l'érable ci-après doit porter la mention de l'État étranger d'origine :

- a) le sirop d'érable préemballé qui est importé et dont la quantité nette est de 5 L ou moins;
- b) tout autre produit de l'érable préemballé qui est importé et dont la quantité nette est de 5 kg ou moins.

**SOUS-SECTION L****Produits de viande comestibles****Estampille d'inspection – produits de viande comestibles non préemballés**

**282 (1)** Le produit de viande comestible qui n'est pas préemballé doit porter les renseignements suivants :

- a) s'il est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou exporté, l'estampille d'inspection correspondant à la figure 1 de l'annexe 2;
- b) s'il est importé, le sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine.

**Taille de l'estampille**

**(2)** L'axe transversal passant au centre de l'estampille d'inspection, ou du sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine, apposée directement sur le produit de viande comestible doit avoir une longueur minimale de 25 mm.

**Étiquette – produits de viande comestibles non préemballés**

**283 (1)** Une étiquette doit être apposée sur le produit de viande comestible qui n'est pas préemballé, ou y être attachée, et doit porter les renseignements suivants :

- a) sur l'espace principal, les renseignements exigés en vertu des alinéas 218(1)a) et b) et 286a) et b) et les mentions visées aux alinéas 286c) et d);
- b) les ingrédients figurant soit par ordre décroissant de leur proportion dans le produit, soit selon le pourcentage du produit qu'ils représentent;
- c) les constituants des ingrédients figurant à la fois :
  - (i) immédiatement après chaque ingrédient dont ils font partie de manière à montrer qu'ils en sont les constituants,
  - (ii) soit par ordre décroissant de leur proportion respective dans l'ingrédient, soit avec mention du

ingredient, and the order or percentage must be the order or percentage of the components before they are combined to form the ingredient, and

(iii) shown in accordance with sections B.01.009 and B.01.010 of the *Food and Drug Regulations*.

#### Exception

(2) If one or more components of an ingredient is shown in a list of ingredients, the ingredient is not required to be shown in the list if all of the components of the ingredient are shown in the list by their common names and in accordance with paragraph (1)(b) as if they were ingredients.

#### Exception — omission or substitution of an ingredient or ingredient component

**284 (1)** In the case where it is an acceptable manufacturing practice for a licence holder to omit, from an edible meat product, any food that is ordinarily an ingredient of the meat product or a component of the ingredient, or substitute in whole or in part, in a meat product, any food for a food that is ordinarily an ingredient or a component of the ingredient, the list of ingredients on the label of the meat product may, for the 12-month period beginning at the time the label is applied or attached to the edible meat product, show as ingredients of the meat product or components of the ingredients the food that may be omitted or substituted, if

(a) all the foods that may be used as ingredients or components throughout the 12-month period are shown in the list of ingredients;

(b) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the food shown as an ingredient or component may not be present in the meat product or that another food may be substituted; and

(c) the food that is omitted or substituted is grouped with foods of the same class of foods that are used as ingredients or components in the product and the foods within each of the groups of foods are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12-month period.

#### Exception — varying proportions

(2) In the case where it is an acceptable manufacturing practice for a licence holder to vary the proportions of ingredients of an edible meat product or components of the ingredients, the list of ingredients on the label of the edible meat product may, for the 12-month period beginning at the time the label is applied or attached to the meat

pourcentage de chaque constituant dans l'ingrédient, l'ordre d'importance ou le pourcentage devant être celui des constituants avant qu'ils ne soient combinés pour former l'ingrédient,

(iii) conformément aux articles B.01.009 et B.01.010 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### Exception

(2) Lorsqu'un ou plusieurs constituants d'un ingrédient figurent dans la liste des ingrédients, le nom de cet ingrédient n'a pas à être inclus dans la liste si tous ses constituants y sont désignés par leur nom usuel et y figurent conformément à l'alinéa (1)b) comme s'ils étaient des ingrédients.

#### Exception — ingrédients ou constituants omis ou remplacés

**284 (1)** Lorsqu'il est reconnu comme une pratique industrielle acceptable pour un titulaire de licence de ne pas inclure dans un produit de viande comestible qui n'est pas préemballé un aliment qui est normalement un ingrédient ou un constituant d'un tel ingrédient ou de remplacer dans un tel produit de viande tout ou partie d'un tel aliment par un autre aliment, la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit peut, pour une période de douze mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit, ou y est attachée, indiquer comme ingrédients ou constituants les aliments qui peuvent être omis et ceux qui peuvent être utilisés pour les remplacer si, à la fois :

a) tous les aliments qui peuvent être utilisés comme ingrédients ou constituants pendant toute la période de douze mois figurent dans la liste d'ingrédients;

b) il est clairement indiqué dans la liste d'ingrédients que l'aliment peut être omis du produit de viande ou qu'un autre aliment peut le remplacer;

c) les aliments qui peuvent être omis ou remplacés sont groupés avec la même catégorie d'aliments qui sont utilisés comme ingrédients ou constituants et les aliments compris dans chacun de ces groupes sont énumérés dans l'ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront probablement utilisés au cours de la période de douze mois.

#### Exception — variation des proportions

(2) Lorsqu'il est reconnu comme une pratique industrielle acceptable pour un titulaire de licence de varier les proportions des ingrédients ou constituants dans un produit de viande comestible qui n'est pas préemballé, la liste d'ingrédients figurant sur l'étiquette du produit peut, pour une période de douze mois à compter du

product, show the ingredients or components in the same proportions throughout the 12-month period, if

- (a) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the proportions indicated are subject to change; and
- (b) the ingredients or components are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12-month period.

### Definitions

**285** The following definitions apply in sections 283 and 284.

**component** means an individual unit of food that is combined as an individual unit of food with one or more other individual units of food to form an ingredient. (*constituant*)

**ingredient** means an individual unit of food that is combined as an individual unit of food with one or more other individual units of food to form an integral unit of food that is an edible meat product. (*ingrédient*)

### Prepackaged edible meat products

**286** The label of a prepackaged edible meat product must bear on the principal display panel

- (a) a declaration of net quantity, in metric units, shown in the manner required by sections 233 to 236 and 239 as if it were a consumer prepackaged food;
- (b) a statement that indicates that the meat product must be kept refrigerated or kept frozen, as the case may be, unless the meat product
  - (i) is in a hermetically sealed package and is commercially sterile,
  - (ii) is dried to attain a water activity of 0.85 or less,
  - (iii) has a pH of 4.6 or less,
  - (iv) is packaged in salt or a saturated salt solution, or
  - (v) is fermented and has a pH of 5.3 or less, and a water activity of 0.90 or less, at the end of the fermentation;
- (c) in the case of a poultry carcass that is dressed or partially dressed, the expressions “With Giblets” and

moment où l'étiquette est apposée sur le produit, ou y est attachée, indiquer les ingrédients ou constituants dans les mêmes proportions pendant toute la période de douze mois si, à la fois :

- a) il est clairement indiqué dans la liste d'ingrédients que les proportions peuvent changer;
- b) les ingrédients ou constituants sont énumérés dans l'ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront probablement utilisés au cours de la période de douze mois.

### Définitions

**285** Les définitions qui suivent s'appliquent aux articles 283 et 284.

**constituant** Unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire individuel, à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient. (*component*)

**ingrédient** Unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire, à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un produit de viande comestible. (*ingrédient*)

### Produits de viande comestibles préemballés

**286** L'étiquette du produit de viande comestible préemballé doit porter sur l'espace principal les renseignements suivants :

- a) la déclaration de quantité nette, en unités métriques, figurant conformément aux articles 233 à 236 et 239, comme si le produit de viande était un aliment de consommation préemballé;
- b) un énoncé indiquant que le produit doit être gardé réfrigéré ou gardé congelé, selon le cas, sauf s'il s'agit d'un produit de viande :
  - (i) qui est dans un emballage hermétiquement scellé et qui est dans un état de stérilité commerciale,
  - (ii) qui est séché jusqu'à ce que l'activité de l'eau atteigne au plus 0,85,
  - (iii) dont le pH est d'au plus 4,6,
  - (iv) qui est emballé dans du sel ou une solution saline saturée,
  - (v) qui est fermenté et dont le pH est d'au plus 5,3 et l'activité de l'eau d'au plus 0,90, ces valeurs devant être établies à la fin de la période de fermentation;

“avec abats” or “avec abattis”, if giblets are packaged with the poultry carcass and it has been graded; and

(d) in the case of a carcass of a chicken or young duck that is dressed or partially dressed or a portion of such a carcass, the expression “May Contain Kidneys” or “peut contenir les reins”, if the kidneys have not been removed or it may contain kidneys.

### Inspection legend — prepackaged edible meat products

**287 (1)** The label of a prepackaged edible meat product must also bear

(a) the inspection legend set out in Figure 1 or 2 of Schedule 2, if the prepackaged edible meat product is sent or conveyed from one province to another or exported; and

(b) the official inspection mark of the foreign state of origin, if the prepackaged edible meat product is imported.

### Principal display panel

(2) In the case of a prepackaged edible meat product, other than a consumer prepackaged meat product, the principal display panel must bear the inspection legend or the official inspection mark of the foreign state of origin.

### Tamper-resistant seal

(3) Despite subsection (2), in the case of a prepackaged edible meat product, other than a consumer prepackaged meat product, the inspection legend or the official inspection mark of the foreign state of origin may be shown on the tamper-resistant seal, if such a seal is used, unless that seal is applied to the bottom of the container.

### Edible meat products

**288 (1)** The label of an edible meat product may bear a word or expression that is set out in quotation marks in column 1 of Schedule 8 only if the edible meat product meets the requirements that are set out in column 2.

### Location

(2) If such a word or expression is shown on the label, it must be shown in close proximity to the common name.

c) dans le cas d'une carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée, les mentions « avec abats » ou « avec abattis » et « With Giblets » lorsque les abattis sont emballés avec la carcasse et que celle-ci a été classifiée;

d) dans le cas d'une carcasse de poulet ou de jeune canard habillée ou partiellement habillée, ou d'une partie de celle-ci, qui peut contenir les reins ou dont les reins n'ont pas été enlevés, la mention « peut contenir les reins » ou « May Contain Kidneys ».

### Estampille d'inspection — produits de viande comestibles préemballés

**287 (1)** L'étiquette d'un produit de viande comestible préemballé doit également porter les renseignements suivants :

a) si le produit est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou exporté, l'estampille d'inspection correspondant aux figures 1 ou 2 de l'annexe 2;

b) s'il est importé, le sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine.

### Espace principal

(2) Dans le cas d'un produit de viande comestible préemballé autre qu'un produit de viande de consommation préemballé, l'estampille d'inspection ou le sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine doit figurer sur l'espace principal.

### Témoin d'inviolabilité

(3) Malgré le paragraphe (2), dans le cas d'un produit de viande comestible préemballé, autre qu'un produit de viande de consommation préemballé, muni d'un témoin d'inviolabilité, l'estampille d'inspection ou le sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine peut figurer sur le témoin, sauf si celui-ci est apposé sur le dessous du contenant.

### Produits de viande comestibles

**288 (1)** L'étiquette d'un produit de viande comestible ne peut porter la mention prévue à la colonne 1 de l'annexe 8 qui figure entre guillemets que s'il satisfait aux exigences prévues en regard de celui-ci à la colonne 2.

### Emplacement

(2) Si l'étiquette porte une telle mention, cette dernière doit figurer à proximité du nom usuel.

### Animal species

**289** The label of an edible meat product may describe the meat product as, or as being derived from, a carcass or part of a carcass or a cut, organ or tissue of a food animal only if the label bears the name of the animal species, as it is commonly known, from which the meat product was derived.

### Ready-to-eat edible meat products

**290** The label of an edible meat product may bear a word or expression that indicates or suggests that it is a ready-to-eat product only if the requirements of section 47 are met in respect of the edible meat product.

### Uncooked meat products

**291** The principal display panel of a prepackaged edible meat product that is not a ready-to-eat product but could be mistaken for one must bear

- (a) the expression “Must Be Cooked” or “doit être cuit” or “Raw Product” or “produit cru” or the word “Uncooked” or “non cuit”, or any equivalent word or expression, in close proximity to the common name, to indicate that the meat product requires cooking before consumption; and
- (b) comprehensive cooking instructions — such as a combination of internal temperature and cooking time — that, if followed, will result in a ready-to-eat meat product.

### Prepackaged poultry carcass

**292** In the case of a prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded, the common name must be shown on

- (a) the part of the package that lies on or over the anterior centre of the breast of the poultry, if the carcass is individually packaged; or
- (b) on a tag that is attached to the V of the wishbone of the poultry carcass, if it is not individually packaged.

### Consumer prepackaged poultry carcass

**293** In the case of a consumer prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded in accordance with these Regulations, the label must bear

- (a) if the poultry carcass has been basted, the words “Basted” and “imprégné”, the words “Pre-basted” and “préimprégné”, the expressions “Deep Basted” and

### Espèce animale

**289** L'étiquette d'un produit de viande comestible ne peut décrire le produit de viande comme étant une carcasse ou une partie de celle-ci, une coupe, un organe ou un tissu de l'animal, ou comme provenant de ceux-ci, que si elle porte le nom sous lequel l'espèce animale de laquelle provient le produit de viande est habituellement connue.

### Produits de viande comestibles prêts à manger

**290** L'étiquette d'un produit de viande comestible ne peut porter une mention indiquant ou suggérant qu'il est prêt à manger que si les exigences de l'article 47 sont respectées à son égard.

### Produits de viande non cuits

**291** Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal du produit de viande comestible préemballé qui n'est pas prêt à manger, mais qui pourrait passer pour tel :

- a) à proximité du nom usuel, les mentions « doit être cuit » ou « Must Be Cooked », « produit cru » ou « Raw Product » ou « non cuit » ou « Uncooked » ou une mention équivalente afin d'indiquer qu'il faut cuire le produit avant de le consommer;
- b) les directives de cuisson détaillées, telles que la combinaison de la température interne et du temps de cuisson, qui, si elles sont suivies, rendent le produit prêt à manger.

### Carcasses de volaille préemballées

**292** Dans le cas d'une carcasse de volaille préemballée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et a été classifiée, le nom usuel doit figurer aux endroits suivants :

- a) si elle est emballée individuellement, sur la partie de l'emballage recouvrant le centre de la partie antérieure de la poitrine;
- b) si elle n'est pas emballée individuellement, sur une étiquette mobile attachée à la dépression en « V » des clavicules.

### Carcasses de volaille de consommation préemballées

**293** Dans le cas d'une carcasse de volaille de consommation préemballée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et qu'elle a été classifiée conformément au présent règlement, l'étiquette doit porter :

- a) si la carcasse a été imprégnée, les mentions « imprégné » et « Basted », « préimprégné » et « Pre-basted », « imprégné en profondeur » et « Deep Basted »

“imprégné en profondeur” or the words “Self-basting” and “auto-imprégné”, as the case may be, as well as the expressions “Graded before Basting” and “classifié avant imprégnation”;

**(b)** if it is graded Canada Utility, the expressions “May Have Parts Missing” and “des parties peuvent manquer”;

**(c)** if its breast bone has been removed, the expressions “Breast Bone Removed” and “bréchet enlevé”;

**(d)** if it has been stuffed, the words “Stuffed” and “farci” and the expressions “Graded before Stuffing” and “classifié avant d’être farci”; and

**(e)** if it has been seasoned, the words “Seasoned” and “assaisonné” and the expressions “Graded before Seasoning” and “classifié avant assaisonnement”.

#### Poultry carcass — not individually packaged

**294** In the case of a prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded, but it is not individually packaged, a tag must be attached to the V of the wishbone of the poultry carcass that bears

**(a)** the name and principal place of business of the person by or for whom the poultry carcass was packaged; and

**(b)** the expression “May Contain Kidneys” or “peut contenir les reins”, if the poultry carcass is that of a chicken or young duck, or a portion of such a carcass, and it may contain kidneys or the kidneys have not been removed.

#### Word “ham”

**295** The label of an edible meat product may bear the word “Ham” or “jambon” only if the product is derived from the hind leg of a dressed swine carcass above the tarsal joint.

#### Label of edible meat products — exception

**296 (1)** An edible meat product whose label does not meet the requirements of these Regulations may be sent or conveyed from an establishment that is identified in a licence if

**(a)** it is a prepackaged meat product, other than a consumer prepackaged meat product, that is sealed with a tamper-resistant seal or it is in a conveyance that is sealed with a tamper-resistant seal;

ou « auto-imprégné » et « Self-basting », selon le cas, ainsi que les mentions « classifié avant imprégnation » et « Graded before Basting »;

**b)** si elle est classifiée Canada Utilité, les mentions « des parties peuvent manquer » et « May Have Parts Missing »;

**c)** si le bréchet en a été enlevé, les mentions « bréchet enlevé » et « Breast Bone Removed »;

**d)** si elle a été farcie, les mentions « farci » et « Stuffed », ainsi que « classifié avant d’être farci » et « Graded before Stuffing »;

**e)** si elle a été assaisonnée, les mentions « assaisonné » et « Seasoned », ainsi que « classifié avant assaisonnement » et « Graded before Seasoning ».

#### Carcasses de volaille non emballées individuellement

**294** Dans le cas d’une carcasse de volaille préemballée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et a été classifiée, mais qu’elle n’est pas emballée individuellement, les renseignements ci-après doivent figurer sur une étiquette mobile attachée à la dépression en « V » des clavicules :

**a)** le nom et le principal lieu d’affaires de la personne par qui ou pour qui la carcasse a été emballée;

**b)** la mention « peut contenir les reins » ou « May Contain Kidneys », s’il s’agit de la carcasse d’un poulet ou d’un jeune canard, ou d’une partie de celle-ci, qui peut contenir des reins ou dont les reins n’ont pas été enlevés.

#### Mention « jambon »

**295** L’étiquette d’un produit de viande comestible peut porter la mention « jambon » ou « Ham » seulement si le produit de viande provient de la cuisse d’une carcasse de porc habillée au-dessus de l’articulation tarsienne.

#### Étiquette de produits de viande comestibles — exception

**296 (1)** Le produit de viande comestible dont l’étiquette ne satisfait pas aux exigences du présent règlement peut être expédié ou transporté à partir d’un établissement visé par une licence si, à la fois :

**a)** il est un produit préemballé, autre qu’un produit de viande de consommation préemballé, qui est scellé à l’aide d’un témoin d’inviolabilité ou qui se trouve dans un véhicule scellé à l’aide d’un témoin d’inviolabilité;

**(b)** it is sent or conveyed to another establishment where meat products are manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled by a licence holder; and

**(c)** it is accompanied by

**(i)** a document from the licence holder that states that the meat product is identified as edible under section 125, and

**(ii)** a list of ingredients that meets the requirements of the *Food and Drug Regulations* that apply in respect of a *prepackaged product* as defined in subsection B.01.001(1) of those Regulations.

#### **Tamper-resistant seal**

**(2)** The tamper-resistant seal on the prepackaged meat product or conveyance must not be broken until after the meat product arrives at the other establishment.

#### **Imported edible meat products**

**297 (1)** The label of an imported edible meat product must bear the expression “Product of” or “produit de”, followed by the name of the foreign state of origin, in close proximity to the common name.

#### **Type size**

**(2)** The information must, whether or not the edible meat product is a consumer prepackaged meat product, be shown in characters of the height required by subsections 210(2) and (3).

#### **Subsequent packaging or labelling**

**(3)** This section applies whether or not the imported edible meat product is subsequently packaged or labelled in Canada without being manufactured or prepared in Canada.

#### **Imported consumer prepackaged poultry carcasses**

**298** In the case of an imported consumer prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded in accordance with these Regulations, the information required by subsection 297(1) must be shown in the same colour as the grade name.

**b)** il est expédié ou transporté à un autre établissement où des produits de viande sont fabriqués, transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés par un titulaire de licence;

**c)** il est accompagné de ce qui suit :

**(i)** un document dans lequel le titulaire de licence atteste que le produit de viande est désigné comme étant comestible en application de l'article 125,

**(ii)** une liste des ingrédients qui satisfait aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues* qui s'appliquent à un *produit préemballé* au sens du paragraphe B.01.001(1) de ce règlement.

#### **Témoin d'inviolabilité**

**(2)** Le témoin d'inviolabilité du produit de viande préemballé ou du véhicule ne doit pas être brisé avant que le produit de viande ne soit arrivé à l'autre établissement.

#### **Produits de viande comestibles importés**

**297 (1)** L'étiquette d'un produit de viande comestible importé doit porter la mention « produit de » ou « Product of », suivie du nom de l'État étranger d'origine, à proximité du nom usuel.

#### **Taille des caractères**

**(2)** Ces renseignements doivent figurer en caractères de la hauteur prévue aux paragraphes 210(2) et (3), qu'il s'agisse d'un produit de viande comestible de consommation préemballé ou non.

#### **Emballage ou étiquetage subséquents**

**(3)** Le présent article s'applique, que le produit de viande comestible importé soit ou non emballé ou étiqueté par la suite au Canada sans y avoir été fabriqué ou conditionné.

#### **Carcasses de volaille de consommation préemballées importées**

**298** Dans le cas d'une carcasse de volaille de consommation préemballée qui est importée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et a été classifiée conformément au présent règlement, les renseignements visés au paragraphe 297(1) doivent être de la même couleur que le nom de catégorie.



## DIVISION 4

### Exceptions

#### Consumer prepackaged food

**299** Sections 199, 200, 216, 221 to 224 and 228 to 241 do not apply in respect of a consumer prepackaged food that is

- (a) manufactured, prepared, produced, packaged or labelled for use by commercial or industrial enterprises or institutions without being sold by them as a consumer prepackaged food;
- (b) manufactured, prepared, produced, packaged or labelled only for sale to or by a duty free shop; or
- (c) distributed to one or more persons for no consideration.

#### Declaration of net quantity

**300** The following consumer prepackaged foods are not required to be labelled with the declaration of net quantity referred to in section 221:

- (a) an individual portion of a food that is prepared by a commissary and sold by automatic vending machine or mobile canteen;
- (b) a catch-weight food that is sold to a retailer; and
- (c) an individual portion of a food that is sold by a restaurant or other commercial enterprise if it is served with meals or snacks.

#### Raspberries or strawberries

**301** Sections 216, 221 and 240 do not apply in respect of consumer prepackaged raspberries or consumer prepackaged strawberries that are packaged in the field in a container that has a capacity of 1.14 L or less.

#### Individually measured food

**302 (1)** A declaration of net quantity of a consumer prepackaged food that is an individually measured food is not required to meet the legibility and character height requirements of subsection 210(2), paragraph 229(1)(a), subsections 229(2) and (3) and paragraph 230(b).

## SECTION 4

### Exceptions

#### Aliments de consommation préemballés

**299** Les articles 199, 200, 216, 221 à 224 et 228 à 241 ne s'appliquent pas à l'égard de l'aliment de consommation préemballé qui, selon le cas :

- a) est fabriqué, conditionné, produit, emballé ou étiqueté pour l'usage d'entreprises ou d'institutions commerciales ou industrielles et n'est pas vendu par celles-ci comme aliment de consommations préemballé;
- b) est fabriqué, conditionné, produit, emballé ou étiqueté uniquement pour la vente à une boutique hors taxes ou pour la vente dans une telle boutique;
- c) est distribué à une ou à plusieurs personnes sans contrepartie.

#### Déclaration de quantité nette

**300** La déclaration de quantité nette visée à l'article 221 n'a pas à figurer sur l'étiquette des aliments de consommation préemballés suivants :

- a) les portions individuelles d'un aliment conditionnées dans un dépôt de vivres et vendues au moyen de distributeurs automatiques ou de cantines mobiles;
- b) les aliments à poids variable vendus aux détaillants;
- c) les portions individuelles d'un aliment vendues par un restaurant ou une autre entreprise commerciale lorsqu'elles sont servies avec des repas ou des casse-croûte.

#### Framboises ou fraises

**301** Les articles 216, 221 et 240 ne s'appliquent pas à l'égard des framboises de consommation préemballées ou des fraises de consommation préemballées qui sont emballées au champ dans un contenant d'une capacité de 1,14 L ou moins.

#### Aliments mesurés individuellement

**302 (1)** La déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé mesuré individuellement n'a pas à satisfaire aux exigences en matière de lisibilité et de hauteur des caractères du paragraphe 210(2), de l'alinéa 229(1)a), des paragraphes 229(2) et (3) et de l'alinéa 230b).

### Food packaged from bulk

(2) The declaration of net quantity of a consumer prepackaged food, other than an individually measured food, that is packaged from bulk at retail and that is clearly shown on the principal display panel in Canadian units, is not required to

- (a) meet the legibility and character height requirements of subsection 210(2), paragraph 229(1)(a), subsections 229(2) and (3) and paragraph 230(b); or
- (b) be shown in metric units.

### Definition of *individually measured*

(3) In this section, *individually measured*, in respect of a food, means that the food is measured and packaged in a manner other than in accordance with a predetermined fixed quantity and, as a result, is sold in varying quantities.

### Individually packaged food sold as one unit

**303** A label of a consumer prepackaged food is not required to meet the requirements of sections 221, 239 and 240 if

- (a) the consumer prepackaged food is sold as one unit but consists of fewer than seven identical individually packaged foods;
- (b) each of those individually packaged foods is labelled with the information required by this Part; and
- (c) that information is readily discernable and legible at the time of sale.

## PART 12

# Grades and Grade Names

### DIVISION 1

## Interpretation

### Definitions

**304** The following definitions apply in this Part.

**beef carcass** has the same meaning as in the Grades Document. (*carcasse de bœuf*)

### Aliments emballés à partir de produits en vrac

(2) La déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé, autre que celui mesuré individuellement, qui est emballé au détail à partir de produits en vrac, si elle figure clairement en unités canadiennes sur l'espace principal, n'a pas à :

- a) satisfaire aux exigences en matière de lisibilité et de hauteur des caractères du paragraphe 210(2), de l'alinéa 229(1)a), des paragraphes 229(2) et (3) et de l'alinéa 230b);
- b) figurer en unités métriques.

### Définition de *mesuré individuellement*

(3) Au présent article, *mesuré individuellement* se dit de l'aliment mesuré et emballé autrement que selon une quantité fixe préétablie et qui, en conséquence, est vendu en quantités variables.

### Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité

**303** L'étiquette d'un aliment de consommation préemballé n'a pas à satisfaire aux exigences des articles 221, 239 et 240 si, à la fois :

- a) cet aliment est vendu comme une seule unité, mais qu'il consiste en moins de sept aliments identiques emballés individuellement;
- b) les renseignements qui sont exigés par la présente partie figurent sur l'étiquette de chacun de ceux-ci;
- c) ces renseignements sont facilement visibles et lisibles au moment de la vente.

## PARTIE 12

# Classification et noms de catégorie

### SECTION 1

## Définitions

### Définitions

**304** Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

**applicateur de cachet de classification** Outil servant à apposer un cachet de classification ou un cachet de

**bison carcass** has the same meaning as in the Grades Document. (*carcasse de bison*)

**grader** means a person designated as a grader under subsection 13(3) of the *Canadian Food Inspection Agency Act* for the purposes of the Act. (*classificateur*)

**grade roller** means a tool that is used to apply a roller brand on each side of a livestock carcass. (*rouleau à estampiller*)

**Grades Document** means the document entitled *Beef, Bison and Veal Carcass Grade Requirements*, prepared by the Canadian Beef Grading Agency and published on its website, as amended from time to time. (*Document de classification*)

**grade stamp** means a mark that is applied to a livestock carcass and that shows the grade name and the grader's code. (*cachet de classification*)

**grade stamp applicator** means a tool that is used to apply a grade stamp or a yield stamp to a livestock carcass. (*appliqueur de cachet de classification*)

**grading stand** means a platform that is used for grading livestock carcasses. (*plate-forme de classification*)

**identification code** means a distinct code that is applied to a food animal before slaughter and grading to enable the food animal to be traced. (*code d'identification*)

**knife-rib** means to cut the left side, or the left and right sides, of a beef carcass or bison carcass in the following locations by severing the vertebrae and cutting 15 cm or more beyond the *longissimus* muscles in order to expose those muscles for evaluation by a grader:

(a) in the case of a beef carcass, between the 12th and 13th ribs; and

(b) in the case of a bison carcass, between the 11th and 12th ribs. (*incision transversale*)

**lot** means a group of food animals or a quantity of livestock carcasses that, for any reason, is considered together for inspection. (*lot*)

**marketing agency** means a board or commission that is established under an Act of a province that regulates the marketing of bovine or ovine animals. (*office de commercialisation*)

**meat inspection stamp** means

rendement sur une carcasse de bétail. (*grade stamp applicator*)

**cachet de classification** Marque apposée sur une carcasse de bétail et indiquant le nom de catégorie et le code du classificateur. (*grade stamp*)

**cachet de rendement** S'entend au sens du Recueil ou du Document de classification. (*yield stamp*)

**cachet d'inspection de viande** Selon le cas :

a) l'estampille d'inspection visée à l'article 179, à l'égard d'un produit de viande;

b) un sceau dont l'apposition sur une carcasse de bétail ou une carcasse de volaille ou l'utilisation à l'égard de cette carcasse, après l'inspection, est autorisée sous le régime d'une loi provinciale. (*meat inspection stamp*)

**carcasse de bison** S'entend au sens du Document de classification. (*bison carcass*)

**carcasse de bœuf** S'entend au sens du Document de classification. (*beef carcass*)

**carcasse de veau** S'entend au sens du Document de classification. (*veal carcass*)

**carcasse d'ovine** S'entend au sens du Recueil. (*ovine carcass*)

**catégorie de rendement** S'entend au sens du Recueil ou du Document de classification. (*yield class*)

**classificateur** Personne désignée à ce titre pour l'application de la Loi en vertu du paragraphe 13(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*grader*)

**code d'identification** Code distinct apposé sur un animal pour alimentation humaine avant l'abattage et la classification permettant de le retracer. (*identification code*)

**coupe primaire :**

a) S'agissant d'une carcasse de bœuf ou d'une carcasse de bison, la ronde, la surlonge, la longe courte, la côte, ou le bloc d'épaule de la demi-carcasse;

b) s'agissant d'une carcasse d'ovine ou d'une carcasse de veau, le gigot ou le cuisseau, selon le cas, la longe ou le quartier avant de la demi-carcasse. (*primal cut*)

(a) an inspection legend that is prescribed under section 179 in respect of a meat product; or

(b) a mark that is authorized under an Act of a province to be applied to or used in connection with a livestock carcass or poultry carcass after inspection. (*cachet d'inspection de viande*)

**musculature** means the size and shape of the muscles of a livestock carcass. (*musculature*)

**ovine carcass** has the same meaning as in the Compendium. (*carcasse d'ovin*)

**primal cut** means

(a) in the case of a beef carcass or bison carcass, the round, sirloin, short loin, rib or chuck of the carcass side; and

(b) in the case of an ovine carcass or veal carcass, the leg, loin or foresaddle of the carcass side. (*coupe primaire*)

**producer** means any person who sells livestock for slaughter. (*producteur*)

**provincial establishment** means an establishment

(a) that is registered under an Act of a province that regulates the inspection of livestock carcasses or poultry carcasses; or

(b) where livestock carcasses or poultry carcasses are prepared by any person who is authorized to do so under an Act of a province that regulates the inspection of those carcasses. (*établissement provincial*)

**roller brand** means the mark that is applied to a beef carcass and that shows the grade name and the number that is assigned to the establishment where the livestock carcass is graded. (*marque d'estampillage*)

**sub-primal cut** means a cut of meat that is greater than 125 cm<sup>3</sup> and that is derived from a beef carcass or a primal cut of a beef carcass. (*coupe sous-primaire*)

**trim** means to remove all or part of the external fat from a livestock carcass. (*parer*)

**veal carcass** has the same meaning as in the Grades Document. (*carcasse de veau*)

**weighmaster** means an employee of an establishment that is identified in a licence or of a provincial establishment who is trained to operate a scale that is approved

**coupe sous-primaire** Coupe de viande dont le volume est de plus de 125 cm<sup>3</sup> et qui provient d'une carcasse de bœuf ou d'une coupe primaire d'une carcasse de bœuf. (*sub-primal cut*)

**Document de classification** Le document intitulé *Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau*, préparé par l'Agence canadienne de classement du bœuf et publié sur son site Web, avec ses modifications successives. (*Grades Document*)

**établissement provincial**

a) Soit un établissement agréé en vertu d'une loi provinciale régissant l'inspection des carcasses de bétail ou des carcasses de volaille;

b) soit un établissement où des carcasses de bétail ou des carcasses de volaille sont conditionnées par une personne autorisée à le faire en vertu d'une telle loi. (*provincial establishment*)

**incision transversale** Action d'entailler le côté gauche, ou les deux côtés, d'une carcasse de bœuf ou d'une carcasse de bison aux endroits ci-après en sectionnant les vertèbres et en coupant au moins 15 cm au-delà des muscles *longissimus* de façon à exposer ces muscles en vue de l'évaluation par le classificateur :

a) entre les douzième et treizième côtes, dans le cas d'une carcasse de bœuf;

b) entre les onzième et douzième côtes, dans le cas d'une carcasse de bison. (*knife-rib*)

**lot** Groupe d'animaux pour alimentation humaine ou quantité de carcasses de bétail qui, pour une raison quelconque, est considéré ensemble lors de l'inspection. (*lot*)

**marque d'estampillage** Marque apposée sur une carcasse de bœuf et indiquant le nom de catégorie et le numéro assigné à l'établissement où la carcasse est classifiée. (*roller brand*)

**musculature** Taille et forme des muscles d'une carcasse de bétail. (*musculature*)

**office de commercialisation** Office établi en vertu d'une loi provinciale régissant la commercialisation des bovins ou des ovins. (*marketing agency*)

**parer** Retirer en tout ou en partie le gras de couverture d'une carcasse de bétail. (*trim*)

under section 3 of the *Weights and Measures Act*. (*pe-seur*)

**yield class** has the same meaning as in the Compendium or the Grades Document. (*catégorie de rendement*)

**yield stamp** has the same meaning as in the Compendium or the Grades Document. (*cachet de rendement*)

## DIVISION 2

### Grade Names

#### Definition *grade name* in Act

**305** For the purposes of the definition *grade name* in section 2 of the Act, the grade names that are set out in the Compendium and in the Grades Document are prescribed in respect of foods.

## DIVISION 3

### Grading

#### Mandatory grading

**306 (1)** Any eggs, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple syrup or beef carcass in respect of which grades are prescribed by these Regulations that are sent or conveyed from one province to another or that are imported or exported must

- (a) be graded;
- (b) meet the requirements that are set out in the Compendium or the Grades Document in respect of the applicable grade of that food; and
- (c) be labelled, in accordance with the Compendium or the Grades Document, with the applicable grade name that is set out in the Compendium or the Grades Document.

#### Exception — subsection (1)

(2) Subsection (1) does not apply in respect of

- (a) frozen gutted Pacific salmon;

**pe-seur** Employé d'un établissement visé par une licence ou d'un établissement provincial qui est formé pour utiliser une balance approuvée au titre de l'article 3 de la *Loi sur les poids et mesures*. (*weighmaster*)

**plate-forme de classification** Plate-forme pour classer les carcasses de bétail. (*grading stand*)

**producteur** Personne qui vend du bétail pour l'abattage. (*producer*)

**rouleau à estampiller** Outil servant à apposer une marque d'estampillage sur chaque côté d'une carcasse de bétail. (*grade roller*)

## SECTION 2

### Noms de catégorie

#### Définition de *nom de catégorie* dans la Loi

**305** Pour l'application de la définition de *nom de catégorie* à l'article 2 de la Loi, les noms de catégorie des aliments sont ceux prévus dans le Recueil et dans le Document de classification.

## SECTION 3

### Classification

#### Classification obligatoire

**306 (1)** Les œufs, le poisson, les fruits ou légumes frais, les produits de fruits ou de légumes transformés, le miel, le sirop d'érable ou les carcasses de bœuf pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement et qui sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou qui sont importés ou exportés, doivent, à la fois :

- a) être classifiés;
- b) satisfaire aux exigences relatives à leur catégorie prévues dans le Recueil ou le Document de classification;
- c) porter, conformément au Recueil ou au Document de classification, une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu dans le Recueil ou le Document de classification.

#### Exception — paragraphe (1)

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments suivants :

- (b)** fresh fruits or vegetables that are exported;
- (c)** fresh blueberries, fresh cantaloupes, fresh crabapples, fresh cranberries, fresh field rhubarb and fresh strawberries;
- (d)** if they are in a hermetically sealed package, mixed vegetables (macédoine), stewed tomatoes, tomato puree, tomato pulp, tomato paste, tomato ketchup and tomato chili sauce;
- (e)** a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass that has been imported, in the following cases:
  - (i)** if it is prepackaged, its container is labelled with the expression “Ungraded Beef” or “bœuf non classifié”, and
  - (ii)** if it is not prepackaged, it is accompanied by documents for presentation to an inspector or grader that show that it has not been graded; and
- (f)** a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that is sent or conveyed from one province to another or exported, in the following cases:
  - (i)** if it is prepackaged, its container is labelled with the expression “Ungraded Beef” or “bœuf non classifié”, and
  - (ii)** if it is not prepackaged, it is accompanied by documents for presentation to an inspector or grader that show that it has not been graded.

**Exception – paragraphs (1)(b) and (c)**

**(3)** Paragraphs (1)(b) and (c) do not apply in respect of

- (a)** any processed fruit or vegetable product that does not meet the requirements of the Regulations with respect to grade and that is sent or conveyed from one province to another, if it is labelled with the words “Substandard” or “sous-régulier”;
- (b)** honey that does not meet the requirements of the Regulations with respect to grade and that is sent or conveyed from one province to another, if it is labelled with the words “Substandard” or “sous-régulier”; and
- (c)** honey that does not meet the requirements of the Regulations with respect to grade and that is exported,

- a)** le saumon du Pacifique vidé et congelé;
- b)** les fruits ou légumes frais exportés;
- c)** les bleuets frais, les cantaloups frais, les pommes de terre fraîches, les canneberges fraîches (atocas), la rhubarbe de grande culture fraîche et les fraises fraîches;
- d)** la macédoine de légumes, les tomates à l’étuvée, la purée de tomates, la pulpe de tomates, la pâte de tomates, le ketchup de tomates et la sauce chili aux tomates qui sont dans des emballages hermétiquement scellés;
- e)** la carcasse de bœuf ou la demi-carcasse, le quartier arrière, le quartier avant, la coupe primaire ou la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui est importé, dans les cas suivants :
  - (i)** s’il est préemballé, son contenant porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « bœuf non classifié » ou « Ungraded Beef »,
  - (ii)** s’il n’est pas préemballé, il est accompagné des documents à présenter à l’inspecteur ou au classificateur indiquant qu’il n’est pas classifié;
- f)** la carcasse de bœuf ou la demi-carcasse, le quartier arrière, le quartier avant, la coupe primaire ou la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui est expédié ou transporté, d’une province à une autre, ou qui est exporté, dans les cas suivants :
  - (i)** s’il est préemballé, son contenant porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « bœuf non classifié » ou « Ungraded Beef »,
  - (ii)** s’il n’est pas préemballé, il est accompagné des documents à présenter à l’inspecteur ou au classificateur indiquant qu’il n’est pas classifié.

**Exception – alinéas (1)b) et c)**

**(3)** Les alinéas (1)b) et c) ne s’appliquent pas aux aliments suivants :

- a)** les produits de fruits ou de légumes transformés qui ne satisfont pas aux exigences de classification du présent règlement et qui sont expédiés ou transportés, d’une province à une autre, s’ils portent une étiquette sur laquelle figurent les mentions « sous régulier » ou « Substandard »;
- b)** le miel qui ne satisfait pas aux exigences de classification du présent règlement et qui est expédié ou transporté, d’une province à une autre, s’il porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « sous-régulier » ou « Substandard »;

if the information on the label or the container with respect to the quality of the honey is not false, misleading or deceptive or is not likely to create an erroneous impression.

**Exception — paragraph (1)(c)**

**(4)** Paragraph 1(c) does not apply in respect of

**(a)** a food that is imported, if the Compendium indicates that it must be labelled with a grade designation that is established by the foreign state of origin and the imported food is labelled with that grade designation rather than with a grade name, and the grade name must be shown in accordance with sections 205, 206 and 312 as if it were a grade name;

**(b)** prepackaged fresh fruits or vegetables that are imported, sold in their original container and labelled with a grade designation that is established by the foreign state of origin, if they meet the requirements of the foreign state in respect of that grade designation and those requirements are substantially equivalent to any requirements that apply under these Regulations;

**(c)** imported prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, if they are graded and meet the requirements of the Compendium in respect of that grade;

**(d)** a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that is not prepackaged and that is imported if

**(i)** it is graded and labelled in accordance with the requirements, in respect of grades of beef carcasses, that are established by the foreign state of origin, or

**(ii)** it is accompanied by documents for presentation to an inspector or grader that show the grade designation that is established by the foreign state of origin; and

**(e)** a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that is not prepackaged and does not bear a grade name, and that is sent or conveyed from one province to another, if it is accompanied by documents, for presentation to an inspector or grader, that show its grade name.

**c)** le miel qui ne satisfait pas aux exigences de classification du présent règlement et qui est exporté, si les renseignements qui figurent sur l'étiquette ou sur le contenant relativement à la qualité du miel ne constituent pas une déclaration fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression.

**Exception — alinéa (1)c)**

**(4)** L'alinéa (1)c) ne s'applique pas aux aliments suivants :

**a)** l'aliment importé, si le Recueil prévoit qu'il doit porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de catégorie établie par l'État étranger d'origine et si cette désignation plutôt que le nom de catégorie figure sur l'étiquette, et ce, conformément aux articles 205, 206 et 312, comme si elle était un nom de catégorie;

**b)** les fruits ou légumes frais préemballés qui sont importés et vendus dans leur contenant d'origine portant une étiquette sur laquelle figure la désignation de catégorie établie par l'État étranger d'origine, s'ils satisfont aux exigences de désignation de cet État étranger et que ces exigences sont essentiellement équivalentes à celles prévues, le cas échéant, par le présent règlement;

**c)** les fruits ou légumes frais préemballés importés, autres que ceux de consommation préemballés, s'ils sont classifiés et satisfont aux exigences relatives à leur catégorie prévues dans le Recueil;

**d)** la carcasse de bœuf ou la demi-carcasse, le quartier arrière, le quartier avant, la coupe primaire ou la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui n'est pas préemballé et qui est importé, dans les cas suivants :

**(i)** il est classifié et étiqueté conformément aux exigences de classification des carcasses de bœuf établies par l'État étranger d'origine,

**(ii)** il est accompagné de documents à présenter à l'inspecteur ou au classificateur indiquant sa désignation de catégorie établie par l'État étranger d'origine;

**e)** la carcasse de bœuf ou la demi-carcasse, le quartier arrière, le quartier avant, la coupe primaire ou la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui n'est pas préemballé, qui ne porte pas de nom de catégorie et qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, s'il est accompagné de documents à présenter à l'inspecteur ou au classificateur indiquant son nom de catégorie.

### Optional grading

**307** The following foods for which grades are prescribed by these Regulations, if they are graded and sent or conveyed from one province to another, or imported or exported, must meet the requirements that are set out in the Compendium or the Grades Document in respect of the applicable grade of that food and must be labelled, in accordance with the Compendium or Grades Document, with the applicable grade name that is set out in the Compendium or Grades Document:

- (a) a food referred to in paragraphs 306(2)(a), (c) and (d);
- (b) a dairy product, except for a dairy product that is exported;
- (c) a bison carcass, ovine carcass or veal carcass; and
- (d) a poultry carcass that is dressed or partially dressed.

### Authorized application or use

**308 (1)** Subject to subsection (2), a licence holder is authorized to apply a grade name to, and use a grade name in connection with, a food that is identified in their licence if

- (a) the food meets the requirements of paragraphs 8(1)(a) to (d);
- (b) the food meets the requirements that are set out in the Compendium or the Grades Document in respect of the applicable grade of that food;
- (c) the food complies with any standards that are set out in the Standards of Identity Document;
- (d) in the case of a dairy product, an egg, fish, a processed fruit or vegetable product, honey or maple syrup, the food has been graded by a licence holder;
- (e) in the case of a livestock carcass or poultry carcass that is dressed or partially dressed, the food has been graded by a grader; and
- (f) the food is packaged and labelled in accordance with these Regulations.

### Livestock carcass or poultry carcass

**(2)** In the case of a livestock carcass or a poultry carcass that is dressed or partially dressed, only the persons who are referred to in the Compendium or the Grades

### Classification optionnelle

**307** Les aliments ci-après pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement, s'ils sont classifiés et sont expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou sont importés ou exportés, doivent satisfaire aux exigences relatives à leur catégorie prévues dans le Recueil ou le Document de classification et doivent porter, conformément au Recueil ou au Document de classification, une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu dans le Recueil ou le Document de classification :

- a) les aliments visés aux alinéas 306(2)a), c) et d);
- b) les produits laitiers, autres que ceux qui sont exportés;
- c) la carcasse de bison, la carcasse d'ovin ou la carcasse de veau;
- d) la carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée.

### Apposition ou utilisation autorisées

**308 (1)** Sous réserve du paragraphe (2), le titulaire de licence est autorisé à apposer un nom de catégorie sur un aliment visé par sa licence et à utiliser ce nom de catégorie relativement à cet aliment si les conditions ci-après sont réunies :

- a) l'aliment satisfait aux exigences des alinéas 8(1)a) à d);
- b) il satisfait aux exigences relatives à sa catégorie prévues dans le Recueil ou le Document de classification;
- c) il satisfait à toute norme prévue dans le Document sur les normes d'identité;
- d) s'agissant de produits laitiers, d'œufs, de poisson, de produits de fruits ou de légumes transformés, de miel ou de sirop d'érable, il a été classifié par un titulaire de licence;
- e) s'agissant d'une carcasse de bétail ou d'une carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée, elle a été classifiée par un classificateur;
- f) il est emballé et étiqueté conformément au présent règlement.

### Carcasses de bétail ou carcasses de volaille

**(2)** S'agissant d'une carcasse de bétail ou d'une carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée, seules les personnes visées dans le Recueil ou le Document de



Document are authorized, under the circumstances set out in the Compendium or the Grades Document, to apply a grade name to, or use a grade name in connection with, a food in accordance with this Part.

#### Imported foods — no prescribed grade name

**309** A food that is imported and in respect of which no grade name is prescribed by these Regulations may be labelled with the grade designation that is established by the foreign state of origin if

- (a) the food meets the requirements for the grade designation that are established by that foreign state;
- (b) the food is labelled in accordance with these Regulations; and
- (c) the name of that foreign state of origin is clearly indicated on the label.

#### Authorized reproduction

**310** The following persons are authorized to reproduce a grade name:

- (a) printers of labels or manufacturers of packages, if the labels or packages that bear the grade name are provided to a person who is authorized to apply or use the grade name under section 308;
- (b) publishers of documents on the subject of a food that is graded;
- (c) publishers of documents that advertise a food that is graded; and
- (d) manufacturers of grade stamp applicators or grade rollers, if the grade stamps applicators or grade rollers are provided to a grader.

#### Advertising or sale

**311** Any person is authorized to use a grade name in the advertising or sale of a food if the food is labelled with the grade name in accordance with these Regulations.

classification sont autorisées à apposer un nom de catégorie et à utiliser ce nom de catégorie relativement à cet aliment, conformément à la présente partie, dans les circonstances prévues dans le Recueil ou le Document de classification.

#### Aliments importés — aucun nom de catégorie prévu

**309** L'aliment importé à l'égard duquel aucun nom de catégorie n'est prévu par le présent règlement peut porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de catégorie établie par l'État étranger d'origine si, à la fois :

- a) il satisfait aux exigences de désignation établies par cet État étranger;
- b) il est étiqueté conformément au présent règlement;
- c) le nom de cet État figure clairement sur l'étiquette.

#### Reproduction autorisée

**310** Les personnes ci-après sont autorisées à reproduire les noms de catégorie :

- a) les imprimeurs d'étiquettes et les fabricants d'emballages, si les étiquettes et les emballages portant le nom de catégorie sont fournis à des personnes autorisées à les apposer ou à les utiliser en vertu de l'article 308;
- b) les éditeurs de documents sur les aliments classifiés;
- c) les éditeurs de documents qui font la publicité des aliments classifiés;
- d) les fabricants d'applicateurs de cachet de classification et de rouleaux à estampiller, si les applicateurs de cachet de classification ou les rouleaux à estampiller sont fournis aux classificateurs.

#### Publicité et vente

**311** Toute personne est autorisée à utiliser un nom de catégorie pour la publicité et la vente d'un aliment si celui-ci porte une étiquette sur laquelle figure ce nom de catégorie, conformément au présent règlement.

## DIVISION 4

### Packaging and Labelling

#### SUBDIVISION A

##### General

###### Labelling of grade name — consumer prepackaged food

**312** In the case of a consumer prepackaged food, the grade name must be shown

- (a) on the principal display panel or in the manner set out in the Compendium; and
- (b) in characters of the height that is required by another provision in this Division or, if there is no such provision, in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1.

###### Illustration of grade name

**313** A grade name that is applied to a beef carcass, bison carcass, ovine carcass, veal carcass, poultry carcass that is dressed or partially dressed, dairy product or egg must be shown as illustrated in the Compendium or the Grades Document.

#### SUBDIVISION B

##### Eggs

###### Grade name — prepackaged eggs

**314 (1)** The grade name on prepackaged eggs must be shown

- (a) in the case of a tray with an overwrap or an egg carton, on the top of the tray or egg carton; and
- (b) in the case of a container, other than a tray with an overwrap or an egg carton, in a central location on the container, except the top or the bottom.

###### Exception — paragraph (1)(a)

**(2)** The grade name is not required to be shown on trays with an overwrap or on egg cartons that are packaged inside of a second container if the grade name is shown on the second container and the second container is sent or conveyed to an establishment where eggs are graded, packaged and labelled by a licence holder.

## SECTION 4

### Emballage et étiquetage

#### SOUS-SECTION A

##### Général

###### Étiquetage du nom de catégorie — aliment de consommation préemballé

**312** Dans le cas d'un aliment de consommation préemballé, le nom de catégorie doit, à la fois :

- a) figurer sur l'espace principal ou de la façon prévue dans le Recueil;
- b) figurer en caractères d'une hauteur prévue par une disposition de la présente section ou, à défaut, en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1.

###### Illustration du nom de catégorie

**313** Le nom de catégorie apposé sur une carcasse de bœuf, une carcasse de bison, une carcasse d'ovin, une carcasse de veau, une carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée, un produit laitier ou un œuf doit apparaître de la façon illustrée dans le Recueil ou le Document de classification.

#### SOUS-SECTION B

##### Œufs

###### Nom de catégorie — œufs préemballés

**314 (1)** Le nom de catégorie d'œufs préemballés doit figurer :

- a) dans le cas d'un plateau suremballé ou d'une boîte à œufs, sur le dessus du plateau ou de la boîte à œufs;
- b) dans le cas d'un contenant autre qu'un plateau suremballé ou d'une boîte à œufs, à un endroit central sur le contenant, à l'exclusion du dessus et du dessous.

###### Exception — alinéa (1)a)

**(2)** Lorsque les œufs préemballés dans un plateau suremballé ou dans une boîte à œufs sont placés dans un second contenant, que le nom de catégorie figure sur ce dernier et que les œufs sont expédiés ou transportés à un

### Exception – paragraphe (1)(b)

(3) If consumer prepackaged eggs in a container other than a tray with an overwrap or an egg carton are packaged inside of a second container, the grade name is not required to be shown on the second container if the grade name is readily discernable and legible without opening the second container and the grade name is not obscured by the second container.

### Type size

**315** The grade name on prepackaged eggs must be shown in characters that are at least the following height:

- (a) in the case of a tray with an overwrap or an egg carton of eggs graded Canada A or Canada B, 1.5 mm for the word “Canada” and 3 mm for “A” or “B”;
- (b) in the case of a tray with an overwrap or an egg carton of eggs graded Canada C or Canada Nest Run, 1.5 mm;
- (c) in the case of a container, other than a tray with an overwrap or an egg carton, that contains eggs graded Canada A or Canada B, 6 mm for the word “Canada” and 13 mm for “A” or “B”; and
- (d) in the case of a container, other than a tray with an overwrap or an egg carton, that contains eggs graded Canada C or Canada Nest Run, 13 mm.

### Eggs – Canada A

**316** Eggs that are graded Canada A must be labelled with any applicable size designation that is set out in the Compendium. The size designation must be shown on the container in close proximity to the grade name.

## SUBDIVISION C

### Fish

#### Prepackaged fish

**317** Prepackaged fish that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported must be labelled with any applicable class and size designation that is set out in the Compendium. The class name or size designation must be shown in close proximity to the

établissement où des œufs sont classifiés, emballés et étiquetés par un titulaire de licence, le nom de catégorie n’a pas à figurer sur le plateau suremballé ou la boîte à œufs.

### Exception – alinéa (1)(b)

(3) Lorsque les œufs de consommation préemballés dans un contenant autre qu’un plateau suremballé ou une boîte à œufs sont placés dans un second contenant, le nom de catégorie n’a pas à figurer sur ce dernier s’il est facilement visible et lisible sans qu’il soit nécessaire d’ouvrir le second contenant et s’il n’est pas masqué par ce dernier.

### Taille des caractères

**315** Le nom de catégorie d’œufs préemballés doit figurer en caractères dont la hauteur est d’au moins, selon le cas :

- a) s’agissant d’un plateau suremballé ou d’une boîte à œufs contenant des œufs classifiés catégorie Canada A ou Canada B, 1,5 mm pour la mention « Canada » et 3 mm pour la mention « A » ou « B »;
- b) s’agissant d’un plateau suremballé ou d’une boîte à œufs contenant des œufs classifiés catégorie Canada C ou Canada Œufs tout-venant, 1,5 mm;
- c) s’agissant d’un contenant — autre qu’un plateau suremballé ou une boîte à œufs — d’œufs classifiés catégorie Canada A ou Canada B, 6 mm pour la mention « Canada » et 13 mm pour la mention « A » ou « B »;
- d) s’agissant d’un contenant — autre qu’un plateau suremballé ou une boîte d’œufs — d’œufs classifiés catégorie Canada C ou Canada Œufs tout-venant, 13 mm.

### Œufs Canada A

**316** Les œufs qui sont classifiés Canada A doivent porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de calibre applicable prévue dans le Recueil. Celle-ci doit figurer sur le contenant à proximité du nom de catégorie.

## SOUS-SECTION C

### Poisson

#### Poisson préemballé

**317** Le poisson préemballé qui est expédié ou transporté, d’une province à une autre, ou qui est importé ou exporté doit porter une étiquette sur laquelle figurent à proximité du nom de catégorie et en caractères dont la hauteur est d’au moins 3,2 mm, la classe et la désignation

grade name and in characters that are at least 3.2 mm in height.

### Second container

**318** If consumer prepackaged fish that is labelled in accordance with these Regulations is placed inside of a second container and the resulting product is consumer prepackaged fish, the second container is not required to be labelled with the grade name.

### Type size

**319** The grade name of prepackaged fish must be shown in characters that are at least 3.2 mm in height if the declaration of net quantity is 900 g or less.

## SUBDIVISION D

### Fresh Fruits or Vegetables

#### Grade name — prepackaged fresh fruits or vegetables

**320 (1)** The grade name of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, must be shown

(a) on any surface of the container, except the bottom; and

(b) in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1.

#### Exception — type size

(2) Despite subsection (1), the grade name of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, may, if the container is a reusable plastic container, be in characters that are at least 1.6 mm in height.

#### Exception — second container

(3) If prepackaged fresh fruits or vegetables that are labelled in accordance with these Regulations are placed inside of a second container and the resulting product is prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, the second container is not required to be labelled with the grade name if the grade name is readily discernible and legible without having to open the second container and the grade name is not obscured by the second container.

de calibre applicables prévues dans le Recueil, le cas échéant.

### Second contenant

**318** Lorsque le poisson de consommation préemballé qui est étiqueté conformément au présent règlement est placé dans un second contenant et que le produit qui en résulte est du poisson de consommation préemballé, le nom de catégorie n'a pas à figurer sur l'étiquette du second contenant.

### Taille des caractères

**319** Le nom de catégorie du poisson préemballé doit figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 3,2 mm si la déclaration de quantité nette est de 900 g ou moins.

## SOUS-SECTION D

### Fruits ou légumes frais

#### Nom de catégorie — fruits ou légumes frais préemballés

**320 (1)** Le nom de catégorie de fruits ou légumes frais préemballés, autres que ceux de consommation préemballés, doit, à la fois :

a) figurer sur le contenant, à l'exclusion du dessous;

b) figurer en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1.

#### Exception — taille de caractères

(2) Malgré le paragraphe (1), dans le cas de fruits ou légumes frais préemballés, autres que ceux de consommation préemballés, dont le contenant est en plastique réutilisable, le nom de catégorie peut figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm.

#### Exception — second contenant

(3) Lorsque les fruits ou légumes frais préemballés qui sont étiquetés conformément au présent règlement sont placés dans un second contenant et que le produit qui en résulte est des fruits ou légumes frais préemballés, autres que des fruits ou légumes frais de consommation préemballés, le nom de catégorie n'a pas à figurer sur l'étiquette du second contenant s'il est facilement visible et lisible sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ce contenant et s'il n'est pas masqué par ce dernier.

### Size designation

**321** Fresh fruits or vegetables that are sent or conveyed from one province to another or imported must be labelled with the applicable size designation that is set out in the Compendium, if any. The size designation must

- (a) be shown in close proximity to the grade name;
- (b) in the case of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables,
  - (i) if their container is a reusable plastic container, be shown in characters that are at least 1.6 mm in height, or
  - (ii) if their container is not a reusable plastic container, be shown in characters of at least the minimum character height that is set out in paragraph 320(1)(b) for the grade name; and
- (c) in the case of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, be shown in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1.

## SUBDIVISION E

### Processed Fruit or Vegetable Products

#### Size designation

**322 (1)** A processed fruit or vegetable product that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported must be labelled with any applicable size designation that is set out in the Compendium. The size designation must be shown in close proximity to the grade name in characters that are at least 1.6 mm in height.

#### Exception

**(2)** Despite subsection (1), green or wax beans, peas, lima beans, asparagus tips or spears, whole white potatoes, whole carrots or cut carrots-whole style that are in a hermetically sealed package and have not been size graded or that are not all of the same size may be labelled, as the case may be, with the expression

- (a) “Ungraded as to Size” or “non calibré”; or
- (b) “Assorted Sizes” or “grosseurs assorties” or “Mixed Sizes” or “grosseurs mixtes”.

### Désignation de calibre

**321** Les fruits ou légumes frais qui sont expédiés ou transportés, d’une province à une autre, ou qui sont importés doivent porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de calibre applicable prévue dans le Recueil, le cas échéant. La désignation de calibre doit, à la fois :

- a) figurer à proximité du nom de catégorie;
- b) dans le cas de fruits ou légumes frais préemballés, autres que les fruits ou légumes frais de consommation préemballés, figurer :
  - (i) si leur contenant est en plastique réutilisable, en caractères dont la hauteur est d’au moins 1,6 mm,
  - (ii) si leur contenant n’est pas en plastique réutilisable, en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale prévue à l’alinéa 320(1)(b) pour le nom de catégorie;
- c) dans le cas de fruits ou légumes frais de consommation préemballés, figurer en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l’annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1.

## SOUS-SECTION E

### Produits de fruits ou de légumes transformés

#### Désignation de calibre

**322 (1)** Les produits de fruits ou de légumes transformés qui sont expédiés ou transportés, d’une province à une autre, ou qui sont importés ou exportés doivent porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de calibre applicable prévue dans le Recueil, le cas échéant. Celle-ci doit figurer à proximité du nom de catégorie, en caractères dont la hauteur est d’au moins 1,6 mm.

#### Exception

**(2)** Malgré le paragraphe (1), les haricots verts, haricots beurre, pois, haricots de Lima, pointes ou turions d’asperge, pommes de terre blanches entières et carottes entières ou coupées en forme de carottes entières qui sont dans des emballages hermétiquement scellés et dont le calibre n’a pas été déterminé ou n’est pas le même peuvent porter une étiquette sur laquelle figurent, selon le cas, les mentions :

- a) « non calibré » ou « Ungraded as to Size »;

- b) « grosseurs assorties » ou « Assorted Sizes » ou « grosseurs mixtes » ou « Mixed Sizes ».

## SUBDIVISION F

### Honey

#### Grade name — prepackaged honey

**323** The grade name of prepackaged honey, other than consumer prepackaged honey, must be shown

- (a) on at least one side or one end of the container; and  
(b) in characters that are at least 9.5 mm in height.

#### Colour class

**324** Honey that is sent or conveyed from one province to another or that is imported or exported must be labelled with any applicable colour class that is set out in the Compendium. The colour class must be shown on the container, in close proximity to the grade name,

- (a) in the case of consumer prepackaged honey, in characters that are of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1; or  
(b) in the case of prepackaged honey other than consumer prepackaged honey, in the manner set out in paragraphs 323(a) and (b).

## SUBDIVISION G

### Maple Syrup

#### Colour class

**325** Maple syrup that is graded Canada Grade A and is sent or conveyed from one province to another or exported, or that is graded Grade A and is imported, must be labelled with the applicable colour class that is set out in the Compendium. The colour class must be shown on the container in characters of at least the minimum character height that is set out in column 2 of Schedule 6 for the area of a principal display surface that is set out in column 1.

## SOUS-SECTION F

### Miel

#### Nom de catégorie — miel préemballé

**323** Le nom de catégorie du miel préemballé, autre que celui de consommation préemballé, doit, à la fois :

- a) figurer sur au moins un côté ou une extrémité du contenant;  
b) figurer en caractères dont la hauteur est d'au moins 9,5 mm.

#### Classe de couleur

**324** Le miel qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé ou exporté doit porter une étiquette sur laquelle figure la classe de couleur applicable prévue dans le Recueil. Celle-ci doit figurer sur le contenant à proximité du nom de catégorie et :

- a) dans le cas du miel de consommation préemballé, en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1;  
b) dans le cas du miel préemballé, autre que celui de consommation préemballé, de la façon prévue aux alinéas 323a) et b).

## SOUS-SECTION G

### Sirop d'érable

#### Classe de couleur

**325** Le sirop d'érable qui est classifié Canada catégorie A et qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est exporté, ou qui est classifié catégorie A et qui est importé, doit porter une étiquette sur laquelle figure la classe de couleur applicable prévue dans le Recueil. Celle-ci doit figurer sur le contenant en caractères dont la hauteur est au moins égale à la hauteur minimale des caractères prévue à la colonne 2 de l'annexe 6 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue à la colonne 1.

## SUBDIVISION H

### Livestock Carcasses

#### Prepackaged cut of beef

**326** A grade name that is applied to a prepackaged primal cut or sub-primal cut of a beef carcass must correspond to the grade of the beef carcass from which it is cut.

#### Beef — Canada AAA

**327** A cut from a beef carcass that is graded Canada AAA and that is exported in a container may be labelled with the expression “Canada Choice” or “Choix Canada” instead of the grade name.

#### Livestock carcass — removal of marking

**328 (1)** A grade stamp, roller brand or yield stamp must not be removed from a livestock carcass or a primal cut of a livestock carcass unless the removal is at the direction of and under the supervision of a grader or the livestock carcass or primal cut is being trimmed for further processing.

#### Removal of marked fat

**(2)** If fat that is marked with a grade stamp, roller brand or yield stamp is removed from a livestock carcass or a primal cut, the fat must be disposed of under a grader’s supervision unless the fat is

- (a)** reapplied to the same livestock carcass or primal cut from which it was removed; or
- (b)** applied, under a grader’s supervision, to another livestock carcass or primal cut that bears the same grade stamp, roller brand or yield stamp.

#### Beef carcass — rib

**(3)** If the carcass referred to in paragraph (2)(b) is a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime, the fat must be applied to the rib of the carcass.

#### Livestock carcass — additional marks

**329** A livestock carcass or primal cut of a livestock carcass that is marked with a grade stamp, roller brand or yield stamp may bear another mark only if

- (a)** the mark is shown no more than once on the livestock carcass or once on each primal cut;

## SOUS-SECTION H

### Carcasses de bétail

#### Coupe de bœuf préemballée

**326** Le nom de catégorie apposé sur une coupe primaire ou une coupe sous-primaire de carcasse de bœuf préemballée doit correspondre au nom de catégorie de la carcasse de bœuf dont cette coupe provient.

#### Bœuf Canada AAA

**327** La coupe provenant d’une carcasse de bœuf classifiée Canada AAA qui est exportée dans un contenant peut porter une étiquette sur laquelle figurent les mentions « Choix Canada » ou « Canada Choice » plutôt que le nom de catégorie.

#### Carcasses de bétail — retrait d’une marque ou d’un cachet

**328 (1)** Le cachet de classification, la marque d’estampillage ou le cachet de rendement ne peuvent être retirés d’une carcasse de bétail ou de la coupe primaire d’une telle carcasse que sur ordre et sous la supervision d’un classificateur, sauf si la carcasse ou sa coupe primaire est parée en vue d’une transformation ultérieure.

#### Retrait du gras portant une marque

**(2)** Si du gras marqué d’un cachet de classification, d’une marque d’estampillage ou d’un cachet de rendement est retiré d’une carcasse de bétail ou d’une coupe primaire d’une telle carcasse, il doit en être disposé sous la supervision d’un classificateur, sauf dans les cas suivants :

- a)** le gras est remis sur la carcasse de bétail ou sur la coupe primaire dont il a été retiré;
- b)** il est mis, sous la supervision d’un classificateur, sur une autre carcasse de bétail ou coupe primaire portant le même cachet ou la même marque.

#### Carcasses de bœuf — côtes

**(3)** Si, dans le cas d’une carcasse visée à l’alinéa (2)b), le gras est mis sur une carcasse de bœuf qui est classifiée Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé, il doit être mis sur les côtes de la carcasse.

#### Carcasses de bétail — marques additionnelles

**329** La carcasse de bétail ou la coupe primaire d’une telle carcasse marquée d’un cachet de classification, d’une marque d’estampillage ou d’un cachet de rendement peut porter, en plus, une autre marque dans la mesure où :

(b) the mark is shown alone or in combination with a date;

(c) the size in height and width of the mark or, if a date is shown, of the mark and date in combination does not exceed 76 mm; and

(d) the mark and any date do not touch the grade stamp, the roller brand or the yield stamp.

## SUBDIVISION I

### Poultry Carcasses

#### Grade name — poultry carcass

**330 (1)** The grade name of a poultry carcass must be shown

(a) in the case of a poultry carcass that is individually packaged, on the part of the package that lies on or over the anterior centre of the breast of the poultry; and

(b) in the case of a poultry carcass that is not individually packaged, on a tag that is attached to the V of the wishbone of the carcass.

#### Type size

(2) The grade name of a poultry carcass must be shown in characters that are

(a) in the case of poultry carcass that is not individually packaged or is in a container labelled “not for further processing” or « aucune transformation ultérieure » and individually wrapped, at least 1.5 mm in height;

(b) in the case of a consumer prepackaged poultry carcass graded Canada A or Canada C that has a net weight of 1 kg or less, at least 3 mm in height;

(c) in the case of a consumer prepackaged poultry carcass graded Canada A or Canada C that has a net weight of more than 1 kg but not more than 5 kg, at least 6 mm in height;

(d) in the case of a consumer prepackaged poultry carcass graded Canada A or Canada C that has a net weight of more than 5 kg, at least 9 mm in height;

(e) in the case of a consumer prepackaged poultry carcass graded Canada Utility that has a net weight of 5 kg or less, at least 3 mm in height;

a) celle-ci n’apparaît qu’une seule fois sur la carcasse ou sur chaque coupe primaire;

b) elle y apparaît seule ou est jumelée à une date;

c) la dimension en hauteur et en largeur de la marque ou si elle est jumelée à une date, de la marque et de la date, ne dépasse pas 76 mm;

d) ni elle ni la date ne touchent le cachet ou la marque.

## SOUS-SECTION I

### Carcasses de volaille

#### Nom de catégorie — carcasses de volaille

**330 (1)** Le nom de catégorie d’une carcasse de volaille doit figurer :

a) dans le cas d’une carcasse emballée individuellement, sur la partie de l’emballage recouvrant le centre de la partie antérieure de la poitrine de la volaille;

b) dans le cas d’une carcasse qui n’est pas emballée individuellement, sur une étiquette mobile attachée à la dépression en « V » des clavicules de la carcasse.

#### Taille des caractères

(2) Le nom de catégorie d’une carcasse de volaille doit figurer en caractères dont la hauteur est d’au moins :

a) s’agissant d’une carcasse de volaille qui n’est pas emballée individuellement ou qui est emballée individuellement dans un contenant étiqueté « aucune transformation ultérieure » ou « not for further processing », 1,5 mm;

b) s’agissant d’une carcasse de volaille de consommation préemballée classifiée Canada A ou Canada C dont le poids net est d’au plus 1 kg, 3 mm;

c) s’agissant d’une carcasse de volaille de consommation préemballée classifiée Canada A ou Canada C dont le poids net est de plus de 1 kg mais d’au plus 5 kg, 6 mm;

d) s’agissant d’une carcasse de volaille de consommation préemballée classifiée Canada A ou Canada C dont le poids net est de plus de 5 kg, 9 mm;

e) s’agissant d’une carcasse de consommation préemballée classifiée Canada Utilité dont le poids net est d’au plus 5 kg, 3 mm;



(f) in the case of a consumer prepackaged poultry carcass graded Canada Utility that has a net weight of more than 5 kg, at least 5 mm in height; and

(g) in the case of a prepackaged poultry carcass, other than a consumer prepackaged poultry carcass, at least 6 mm in height.

#### Packaging in same container

**331** Only graded poultry carcasses that are dressed or partially dressed and that have the same common name may be packaged in the same container.

### DIVISION 5

## Conditions for Grading of Certain Foods

### SUBDIVISION A

## Grading of Eggs

#### Conditions for grading

**332 (1)** A licence holder may grade an egg only if the egg

- (a) is edible;
- (b) does not emit an abnormal odour;
- (c) is not mouldy;
- (d) has not been in an incubator;
- (e) does not have any internal defect; and
- (f) is of a usual colour.

#### Exception

(2) Despite paragraph (1)(e), a licence holder may grade and apply the grade name Canada C to an egg that has a particle of the oviduct or a blood spot neither of which exceeds 3 mm in diameter.

#### Ungraded eggs

**333 (1)** Ungraded eggs that are received at an establishment where eggs are graded by a licence holder must be graded and labelled with the applicable grade name that is set out in the Compendium or, if they do not meet the requirements in respect of any grade that are set out in these Regulations, they must be rejected.

f) s'agissant d'une carcasse de volaille de consommation préemballée classifiée Canada Utilité dont le poids net est de plus de 5 kg, 5 mm;

g) s'agissant d'une carcasse de volaille préemballée, autre qu'une carcasse de consommation préemballée, 6 mm.

#### Emballage dans le même contenant

**331** Seules les carcasses de volaille habillées ou partiellement habillées qui sont classifiées et qui portent le même nom usuel peuvent être emballées dans le même contenant.

### SECTION 5

## Conditions de classification de certains aliments

### SOUS-SECTION A

## Classification des œufs

#### Conditions de classification

**332 (1)** Le titulaire de licence peut classifier des œufs seulement s'ils satisfont aux exigences suivantes :

- a) ils sont comestibles;
- b) ils ne dégagent pas d'odeur anormale;
- c) ils ne sont pas moisissés;
- d) ils n'ont pas été dans un incubateur;
- e) ils ne présentent pas de défaut interne;
- f) ils sont d'une couleur habituelle.

#### Exception

(2) Malgré l'alinéa (1)e), le titulaire de licence peut classifier des œufs qui présentent une particule de l'oviducte ou un caillot sanguin qui ne dépassent pas 3 mm de diamètre et apposer le nom de catégorie Canada C sur ces œufs.

#### Œufs non classifiés

**333 (1)** Les œufs non classifiés qui sont reçus à un établissement où des œufs sont classifiés par un titulaire de licence doivent être classifiés et porter une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu dans le Recueil ou être rejetés s'ils ne satisfont pas aux exigences de classification prévues par le présent règlement.

### Rejected eggs

(2) Eggs that are rejected must be destroyed or be placed in a container that is labelled with the words “Rejects” and “rejetés”.

## SUBDIVISION B

### Grading of Livestock Carcasses

#### Request for grading

**334** A grader may grade a livestock carcass in an establishment that is identified in a licence or in a provincial establishment if one of the following persons has requested in writing that the carcass be graded:

- (a) any person who is in authority in the establishment;
- (b) any producer; or
- (c) the person who is in possession of the livestock carcass.

#### Conditions for grading

**335** A grader may grade a livestock carcass if

- (a) the carcass bears a meat inspection stamp or, in the case of an imported beef carcass, the official inspection mark of the foreign state of origin;
- (b) the grading takes place
  - (i) in the case of a bison carcass or ovine carcass, in the establishment that is identified in a licence, or the provincial establishment, where the animal was slaughtered,
  - (ii) in the case of a veal carcass, in the establishment that is identified in a licence, or the provincial establishment, where the animal was slaughtered or where the carcass was divided into primal cuts or sub-primal cuts, or
  - (iii) in the case of a beef carcass, in the establishment that is identified in a licence, or the provincial establishment, where the animal was slaughtered or in the establishment that is identified in a licence where the carcass was divided into primal cuts or sub-primal cuts;
- (c) the carcass has been weighed by a weighmaster using a scale that is approved under section 3 of the *Weights and Measures Act*;

### Oeufs rejetés

(2) Les œufs rejetés doivent être détruits ou mis dans un contenant qui porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « rejetés » et « Rejects ».

## SOUS-SECTION B

### Classification des carcasses de bétail

#### Demande de classification

**334** Le classificateur peut classifier une carcasse de bétail dans un établissement visé par une licence ou dans un établissement provincial si l'une ou l'autre des personnes ci-après présente une demande écrite de classification :

- a) un responsable de l'établissement;
- b) un producteur;
- c) la personne en possession de la carcasse.

#### Conditions de classification

**335** Le classificateur peut classifier une carcasse de bétail si, à la fois :

- a) la carcasse porte le cachet d'inspection de viande ou, dans le cas d'une carcasse de bœuf importée, le sceau d'inspection officiel de l'État étranger d'origine;
- b) la classification est effectuée :
  - (i) dans le cas d'une carcasse de bison ou d'une carcasse d'ovin, dans l'établissement visé par une licence, ou l'établissement provincial, où l'animal a été abattu,
  - (ii) dans le cas d'une carcasse de veau, dans l'établissement visé par une licence, ou l'établissement provincial, où l'animal a été abattu ou encore où la carcasse a été divisée en coupes primaires ou en coupes sous-primaires,
  - (iii) dans le cas d'une carcasse de bœuf, dans l'établissement visé par une licence, ou l'établissement provincial, où l'animal a été abattu ou dans l'établissement visé par une licence où la carcasse a été divisée en coupes primaires ou en coupes sous-primaires;
- c) elle a été pesée par un peseur à l'aide d'une balance approuvée au titre de l'article 3 de la *Loi sur les poids et mesures*;

- (d)** the carcass is presented for grading
- (i)** at a grading stand where the lighting intensity, measured at the level of the grading stand, is at least 1 000 lx, or
  - (ii)** in a cooler where the lighting intensity, measured at the loin level of the carcass, is at least 200 lx;
- (e)** at least 10 minutes before grading,
- (i)** in the case of a beef carcass or bison carcass, an employee of the establishment performs, to the satisfaction of the grader, a knife-rib on the carcass, or
  - (ii)** in the case of a veal carcass, an employee of the establishment performs, to the satisfaction of the grader, a cut on the lean of the brisket to enable the grader to determine the colour reading of the veal carcass;
- (f)** the establishment has adequate equipment and facilities for weighing and grading livestock carcasses; and
- (g)** the grading equipment is functioning properly and is accurate.

#### Adequate facilities

**336 (1)** If more than 400 livestock carcasses are graded per hour in an establishment that is identified in a licence or in a provincial establishment, more than one grading stand is required for the purposes of paragraph 335(f).

#### Grading stand – requirements

- (2)** For the purposes of paragraph 335(f), a grading stand must be easily adjustable for height and must
- (a)** if the rate of grading is 150 carcasses per hour or less, be at least 3 m long and 2 m wide;
  - (b)** if the rate of grading is more than 150 carcasses per hour but not more than 300 carcasses per hour, be at least 4 m long and 2 m wide; and
  - (c)** if the rate of grading is more than 300 carcasses per hour, be at least 5 m long and 2 m wide.

- d)** elle a été présentée pour être classifiée :
- (i)** soit sur une plate-forme de classification où l'intensité lumineuse mesurée au niveau de la plate-forme est d'au moins 1 000 lx,
  - (ii)** soit dans une chambre froide où l'intensité lumineuse mesurée au niveau de la longe de la carcasse est d'au moins 200 lx;
- e)** au moins dix minutes avant sa classification :
- (i)** dans le cas d'une carcasse de bœuf ou d'une carcasse de bison, une incision transversale, que le classificateur juge satisfaisante, a été pratiquée par un employé de l'établissement,
  - (ii)** dans le cas d'une carcasse de veau, une incision dans le maigre de la pointe de poitrine, que le classificateur juge satisfaisante, a été pratiquée par un employé de l'établissement afin de permettre à celui-ci de déterminer sa valeur colorimétrique;
- f)** l'établissement dispose des installations et du matériel adéquats pour le pesage et la classification des carcasses de bétail;
- g)** le matériel de classification est précis et en bon état de fonctionnement.

#### Installations adéquates

**336 (1)** Dans un établissement visé par une licence ou dans un établissement provincial où le taux de classification dépasse quatre cents carcasses de bétail par heure, plus d'une plate-forme de classification est requise pour l'application de l'alinéa 335f).

#### Exigences relatives à la plate-forme

- (2)** Pour l'application de l'alinéa 335f), la plate-forme de classification doit être facilement réglable en hauteur et avoir les dimensions suivantes :
- a)** au moins 3 m de long et 2 m de large, si le taux de classification est d'au plus cent cinquante carcasses par heure;
  - b)** au moins 4 m de long et 2 m de large, si le taux de classification est de plus de cent cinquante mais d'au plus trois cents carcasses par heure;
  - c)** au moins 5 m de long et 2 m de large, si le taux de classification est de plus de trois cents carcasses par heure.

**Weighing before trimming**

**337** A livestock carcass that is graded must be weighed before it is trimmed, unless an inspector or grader directs that it be trimmed before it is weighed.

**SUBDIVISION C****Grading of Poultry Carcasses****Conditions for grading — dressed carcass**

**338 (1)** A grader may grade a poultry carcass that has been dressed if

- (a) the carcass is from poultry slaughtered in an establishment that is identified in a licence or in a provincial establishment;
- (b) the carcass has been inspected under the Act or under an Act of a province that regulates the inspection of poultry carcasses;
- (c) in the case of a chilled poultry carcass, the flesh or skin is not dried out;
- (d) the carcass is not discoloured from insufficient bleeding;
- (e) the carcass has no more than one heart, liver, gizzard and neck packed with it or inserted into it;
- (f) in the case of a poultry carcass that weighs more than 900 g, the breast bone is intact; and
- (g) the carcass has not been basted or stuffed.

**Conditions for grading — partially dressed carcass**

**(2)** A grader may grade a poultry carcass that has been partially dressed if

- (a) the carcass meets the requirements that are set out in paragraphs (1)(a) to (g);
- (b) the carcass has been eviscerated;
- (c) the epidermis has been removed from the feet and shanks;
- (d) the claws have been removed;
- (e) the head, if present, is wrapped; and
- (f) the beak, if present, is clean.

**Pesée préalable**

**337** Sauf sur ordre de l'inspecteur ou du classificateur, la carcasse de bétail qui sera classifiée ne peut être parée avant d'être pesée.

**SOUS-SECTION C****Classification des carcasses de volaille****Conditions de classification — carcasses habillées**

**338 (1)** Le classificateur peut classifier une carcasse de volaille habillée si, à la fois :

- a) la carcasse est celle d'une volaille abattue dans un établissement visé par une licence ou dans un établissement provincial;
- b) elle a été inspectée sous le régime de la Loi ou d'une loi provinciale régissant l'inspection des carcasses de volaille;
- c) s'agissant d'une carcasse refroidie, ni sa chair ni sa peau ne sont desséchées;
- d) elle n'est pas décolorée à cause d'une saignée insuffisante;
- e) au plus un cœur, un foie, un gésier et un cou se trouvent dans l'emballage ou à l'intérieur de la carcasse;
- f) s'agissant d'une carcasse de volaille de plus de 900 g, son bréchet est intact;
- g) elle n'a été ni imprégnée ni farcie.

**Conditions de classification — carcasses partiellement habillées**

**(2)** Le classificateur peut classifier une carcasse de volaille partiellement habillée si, à la fois :

- a) la carcasse satisfait aux exigences des alinéas (1)a) à g);
- b) elle a été éviscérée;
- c) l'épiderme des pattes et des jarrets a été enlevée;
- d) les griffes ont été enlevées;
- e) la tête, si elle est présente, est enveloppée;
- f) le bec, s'il est présent, est propre.

### Grading in an establishment

**(3)** A poultry carcass must not be graded in any place other than in an establishment that is identified in a licence or in a provincial establishment.

## DIVISION 6

### Grading Certificates

#### Conditions for issuance

**339 (1)** A grader — or a licence holder, the operator of a provincial establishment or a marketing agency under the direction of a grader — may issue a grading certificate in respect of a livestock carcass or a lot of livestock carcasses if

**(a)** at the time of delivery of the food animal or lot of food animals to an establishment that is identified in a licence or to a provincial establishment for slaughter, the producer has

- (i)** requested the certificate in writing,
- (ii)** identified each animal that is intended to be slaughtered with an identification code, and
- (iii)** completed and filed with any person who is in authority in the establishment a list that associates each identification code with the producer; and

**(b)** after slaughter, the identification code of each slaughtered animal is retained on or transferred to the livestock carcass by any person who is in authority in the establishment.

#### Contents of certificate

**(2)** The grading certificate must be signed by the grader and include the following information:

- (a)** the name and address of the producer;
- (b)** the name of any person who is acting on behalf of the producer;
- (c)** the name and address of the establishment where the livestock carcasses were graded;
- (d)** the certificate number;
- (e)** the date of slaughter;
- (f)** for each livestock carcass,
  - (i)** its identification code,

### Classification dans un établissement

**(3)** La carcasse de volaille peut être classifiée seulement dans un établissement visé par une licence ou dans un établissement provincial.

## SECTION 6

### Certificat de classification

#### Conditions de délivrance

**339 (1)** Le classificateur, ou le titulaire de licence, l'exploitant d'un établissement provincial ou l'office de commercialisation agissant sous la direction du classificateur, peut délivrer un certificat de classification à l'égard d'une carcasse de bétail ou d'un lot de carcasses de bétail si, à la fois :

**a)** au moment de la livraison de l'animal ou du lot d'animaux pour alimentation humaine à un établissement visé par une licence ou à un établissement provincial à des fins d'abattage, le producteur :

- (i)** a demandé, par écrit, le certificat de classification,
- (ii)** a identifié chaque animal destiné à l'abattage en lui attribuant un code d'identification,
- (iii)** a rempli et remis à un responsable de l'établissement un relevé dans lequel le code d'identification attribué à l'animal est associé au producteur;

**b)** un responsable de l'établissement a, après l'abattage, conservé ou transféré sur chaque carcasse de bétail le code d'identification.

#### Contenu du certificat

**(2)** Le certificat de classification est signé par le classificateur et contient les renseignements suivants :

- a)** les nom et adresse du producteur;
- b)** le nom de toute personne agissant pour le compte du producteur;
- c)** les nom et adresse de l'établissement où les carcasses de bétail ont été classifiées;
- d)** le numéro du certificat;
- e)** la date de l'abattage;
- f)** pour chaque carcasse de bétail :
  - (i)** son code d'identification,

- (ii) its warm weight as determined by a weighmaster, and
- (iii) its grade;
- (g) in the case of a lot of livestock carcasses,
- (i) the number of livestock carcasses per grade or per yield class, and
- (ii) the number of livestock carcasses that have been condemned;
- (h) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime, the yield of the beef carcass;
- (i) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a beef carcass or bison carcass, an indication, for each carcass, of its age, meat colour, firmness, and, if any,
- (i) its musculature,
- (ii) its marbling, specifically, the amount, size and distribution of intramuscular fat deposits in the *longissimus* muscles,
- (iii) its fat colour or texture,
- (iv) its fat measurement, and
- (v) its pronounced masculinity;
- (j) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a lamb carcass, as defined in the Compendium, for each carcass,
- (i) the fat measurement,
- (ii) the score for musculature of each primal cut and the average score for musculature,
- (iii) in the case of a carcass that is graded Canada AAA, the yield, and
- (iv) an indication of any musculature demerits, meat colour demerits or fat colour demerits that were assigned to the carcass; and
- (k) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a mutton carcass, as defined in the Compendium, the fat measurement of the carcass.
- (ii) son poids à chaud déterminé par le peseur,
- (iii) sa catégorie;
- g) s'agissant d'un lot de carcasses de bétail, le nombre de carcasses du lot qui sont :
- (i) classifiées, par catégorie ou par catégorie de rendement,
- (ii) condamnées;
- h) s'agissant d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf qui est classifiée Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé, le rendement de la carcasse de bœuf;
- i) s'agissant d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf ou d'une carcasse de bison, l'âge de la carcasse, la couleur de sa viande, sa fermeté et, le cas échéant, une indication :
- (i) de sa musculature,
- (ii) de son persillage, en particulier, la quantité, le volume et la distribution de la graisse intramusculaire dans les muscles *longissimus*,
- (iii) de sa couleur ou de la texture son gras,
- (iv) de l'épaisseur de son gras mesurée,
- (v) de ses caractéristiques masculines prononcées;
- j) s'agissant d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse d'agneau, au sens du Recueil :
- (i) l'épaisseur de gras mesurée de la carcasse,
- (ii) la cote musculaire de chacune de ses coupes primaires et sa cote musculaire moyenne,
- (iii) son rendement, s'il s'agit d'une carcasse d'agneau qui est classifiée Canada AAA,
- (iv) une indication des dépréciations attribuées à sa musculature, à la couleur de sa viande et à la couleur de son gras, le cas échéant;
- k) s'agissant d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de mouton, au sens du Recueil, l'épaisseur de gras mesurée de la carcasse.

### Recording of information

(3) The information referred to in subsection (2) may be recorded on the grading certificate by the licence holder, the operator or the marketing agency referred to in subsection (1).

## PART 13

# Organic Products

## DIVISION 1

### Interpretation

#### Definitions

**340** The following definitions apply in this Part.

**aquaculture product** has the same meaning as in CAN/CGSB-32.312. (*produit aquacole*)

**CAN/CGSB-32.310** means the Canadian General Standards Board standard CAN/CGSB-32.310, entitled *Organic production systems — General principles and management standards*, as amended from time to time. (*norme CAN/CGSB-32.310*)

**CAN/CGSB-32.311** means the Canadian General Standards Board standard CAN/CGSB-32.311, entitled *Organic production systems — Permitted substances lists*, as amended from time to time. (*norme CAN/CGSB-32.311*)

**CAN/CGSB-32.312** means the Canadian General Standards Board standard CAN/CGSB-32.312, entitled *Organic production systems — Aquaculture — General principles, management standards and permitted substances lists*, as amended from time to time. (*norme CAN/CGSB-32.312*)

**certification body** means any person who is accredited as a certification body under section 361 or 363 and who is responsible for the organic certification of food commodities and for the certification of packaging or labelling of organic products. (*organisme de certification*)

**conformity verification body** means any person who, having complied with the requirements that are set out in ISO/IEC 17011, has entered into an agreement with the Agency under subsection 14(1) of the *Canadian Food Inspection Agency Act* to assess, recommend for accreditation and monitor certification bodies. (*organisme de vérification de la conformité*)

### Consignation des renseignements

(3) Les renseignements visés au paragraphe (2) peuvent être consignés sur le certificat de classification par le titulaire de licence, l'exploitant ou l'office de commercialisation visés au paragraphe (1).

## PARTIE 13

# Produits biologiques

## SECTION 1

### Définitions et interprétation

#### Définitions

**340** Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

**norme CAN/CGSB-32.310** La norme CAN/CGSB-32.310 de l'Office des normes générales du Canada, intitulée *Systèmes de production biologique — Principes généraux et normes de gestion*, avec ses modifications successives. (*CAN/CGSB-32.310*)

**norme CAN/CGSB-32.311** La norme CAN/CGSB-32.311 de l'Office des normes générales du Canada, intitulée *Systèmes de production biologique — Listes des substances permises*, avec ses modifications successives. (*CAN/CGSB-32.311*)

**norme CAN/CGSB-32.312** La norme CAN/CGSB-32.312 de l'Office des normes générales du Canada, intitulée *Systèmes de production biologique Aquaculture — Principes généraux, normes de gestion et listes de substances permises*, avec ses modifications successives. (*CAN/CGSB-32.312*)

**norme ISO/IEC 17011** La norme ISO/IEC 17011 de l'Organisation internationale de normalisation, intitulée *Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité*, avec ses modifications successives. (*ISO/IEC 17011*)

**norme ISO/IEC 17065** La norme ISO/IEC 17065 de l'Organisation internationale de normalisation, intitulée *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services*, avec ses modifications successives. (*ISO/IEC 17065*)

**organisme de certification** Personne agréée à titre d'organisme de certification en vertu des articles 361 ou

**ISO/IEC 17011** means the International Organization for Standardization standard ISO/IEC 17011, entitled *Conformity assessment – General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies*, as amended from time to time. (*norme ISO/IEC 17011*)

**ISO/IEC 17065** means the International Organization for Standardization standard ISO/IEC 17065, entitled *Conformity assessment – Requirements for bodies certifying products, processes and services*, as amended from time to time. (*norme ISO/IEC 17065*)

### Definition *food commodity* in Act

**341 (1)** For the purposes of paragraph (c) of the definition *food commodity* in section 2 of the Act, the following are prescribed food commodities:

- (a) *feed* as defined in section 2 of the *Feeds Act*; and
- (b) *seed* as defined in section 2 of the *Seeds Act*.

### Feed

**(2)** For the purposes of paragraph (1)(a), a reference to “livestock” in the definition *feed* in section 2 of the *Feeds Act* must be read to include livestock that is an aquaculture product.

### Exemption

**(3)** A food commodity that is not included in paragraph (a) or (b) of the definition *food commodity* in section 2 of the Act is exempted from the application of any provision of the Act and of these Regulations that is not necessary to give effect to this Part. For greater certainty, the exemption does not include section 6 of the Act.

## DIVISION 2

### Packaging and Labelling

#### Packaging and labelling

**342** The packaging and labelling of an organic product that is to be sent or conveyed from one province to another may only be conducted by a person who holds a certificate that is granted under section 345 or 348.

363 et chargée de la certification biologique des produits alimentaires et de la certification de l'emballage ou de l'étiquetage exercé à l'égard des produits biologiques. (*certification body*)

**organisme de vérification de la conformité** Personne qui, après s'être conformée aux exigences de la norme ISO/IEC 17011, a conclu un accord avec l'Agence en vertu du paragraphe 14(1) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* pour évaluer et recommander à des fins d'agrément les organismes de certification et surveiller leurs activités. (*conformity verification body*)

**produit aquacole** S'entend au sens de la norme CAN/CGSB-32.312. (*aquaculture product*)

### Définition de *produit alimentaire* dans la Loi

**341 (1)** Pour l'application de l'alinéa c) de la définition de *produit alimentaire* à l'article 2 de la Loi, sont désignés comme des produits alimentaires :

- a) les *aliments* au sens de l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail*;
- b) les *semences* au sens de l'article 2 de la *Loi sur les semences*.

### Aliments

**(2)** Pour l'application de l'alinéa (1)a), « animaux de ferme » à la définition de *aliments* à l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail* vise également les animaux d'élevage qui sont des produits aquacoles.

### Exemption

**(3)** Les produits alimentaires qui ne sont pas visés aux alinéas a) ou b) de la définition de *produit alimentaire* à l'article 2 de la Loi sont exemptés de l'application des dispositions de la Loi et du présent règlement qui ne sont pas nécessaires pour l'application de la présente partie. Il est entendu que l'article 6 de la Loi n'est pas visé par l'exemption.

## SECTION 2

### Emballage et étiquetage

#### Emballage et étiquetage

**342** L'emballage et l'étiquetage d'un produit biologique destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ne peuvent être exercés que par une personne qui détient un certificat accordé au titre des articles 345 ou 348.



## DIVISION 3

### Percentage of Organic Products

#### Determination of percentage of organic products

**343** The percentage of the contents of a multi-ingredient food commodity that are organic products must be determined in accordance with CAN/CGSB-32.310.

## DIVISION 4

### Certification

#### SUBDIVISION A

### Organic Certification of Food Commodities

#### Application for organic certification

**344 (1)** Any person who wishes to obtain the organic certification of a food commodity must apply in writing to a certification body.

#### Contents of application

**(2)** The application must include

- (a)** the name of the food commodity;
- (b)** a statement that sets out the substances and materials that are used to conduct any activities with respect to the food commodity and that describes the manner in which those substances and materials are used;
- (c)** a document that sets out in detail the methods that are used by the applicant, or by a person acting on behalf of the applicant, to conduct any activities with respect to the food commodity and the control mechanisms that are in place to ensure that those methods meet the requirements that are set out
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310;
- (d)** in the case where a person packages and labels the food commodity on behalf of the applicant, the name of the person and a copy of the certificate referred to in subsection 348(2) that they hold; and

## SECTION 3

### Pourcentage de produits biologiques

#### Calcul du pourcentage de produits biologiques

**343** Le pourcentage de produits biologiques contenus dans un produit alimentaire multi-ingrédients doit être déterminé conformément à la norme CAN/CGSB-32.310.

## SECTION 4

### Certification

#### SOUS-SECTION A

### Certification biologique des produits alimentaires

#### Demande de certification biologique

**344 (1)** La personne qui entend obtenir la certification biologique d'un produit alimentaire est tenue d'en faire la demande par écrit auprès d'un organisme de certification.

#### Contenu de la demande

**(2)** La demande doit contenir les éléments suivants :

- a)** le nom du produit alimentaire;
- b)** un énoncé précisant les substances et les matériaux utilisés dans l'exercice des activités à l'égard du produit alimentaire et décrivant la façon dont ils sont utilisés;
- c)** un document détaillant les méthodes utilisées par le demandeur, ou par une personne agissant pour son compte, pour exercer les activités et les mécanismes de contrôle mis en place pour veiller à ce que ces méthodes satisfassent aux exigences énoncées dans les normes suivantes :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310;
- d)** dans le cas où une personne emballe et étiquette le produit alimentaire pour le compte du demandeur, le nom de cette personne et une copie du certificat visé au paragraphe 348(2) qu'elle détient;

**(e)** in the case of a multi-ingredient food commodity, a statement that sets out its composition and the percentage of its contents that are organic products.

### Time of application

**(3)** In the case of an application for the organic certification of a food commodity, the application must be filed within 12 months before the day on which the food commodity is expected to be sold or, in the case of an application for the organic certification of any of the following food commodities, at least 15 months before that day:

- (a)** maple products;
- (b)** field crops or crops that are grown in greenhouses with an in-ground permanent soil system;
- (c)** wild crops within the meaning of CAN/CGSB-32.312; and
- (d)** aquaculture products with a production cycle of more than 12 months.

### Certification

**345 (1)** A certification body must conduct an on-site verification and certify a food commodity as organic if it determines that

- (a)** the substances and materials that are used to conduct activities in respect of the food commodity are set out and used in the manner described
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.311;
- (b)** the methods that are used by the applicant, or by a person acting on behalf of the applicant, to conduct activities in respect of the food commodity and the control mechanisms that are in place meet the requirements and comply with the general principles respecting organic production that are set out
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310;
- (c)** in the case where a person packages and labels the food commodity on behalf of the applicant, the person holds a certificate referred to in subsection 348(2);

**(e)** dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, un énoncé précisant sa composition et le pourcentage de produits biologiques qu'il contient.

### Moment de présentation de la demande

**(3)** La demande de certification biologique d'un produit alimentaire doit être présentée dans les douze mois précédant la date de vente prévue ou, dans le cas d'une demande de certification biologique des produits alimentaires ci-après, au moins quinze mois avant cette date :

- a)** les produits de l'éclaircie;
- b)** les végétaux cultivés en champ ou cultivés en serre dans un système permanent de culture en plein sol;
- c)** les récoltes sauvages au sens de la norme CAN/CGSB-32.312;
- d)** les produits aquacoles ayant un cycle de production de plus de douze mois.

### Certification

**345 (1)** L'organisme de certification effectue une vérification sur les lieux et certifie que le produit alimentaire est biologique après avoir constaté que les exigences ci-après sont respectées :

- a)** les substances et matériaux utilisés dans l'exercice des activités à l'égard du produit alimentaire sont mentionnés dans les normes ci-après et sont utilisés de la façon qui y est prévue :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310 ou la norme CAN/CGSB-32.311;
- b)** les méthodes utilisées par le demandeur, ou par une personne agissant pour son compte, pour exercer les activités à l'égard du produit alimentaire et les mécanismes de contrôle mis en place satisfont aux exigences énoncées dans les normes ci-après et sont conformes aux principes généraux de production biologique qui y sont prévus :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310;

**(d)** in the case of a multi-ingredient food commodity, at least 70% of its contents are organic products and its composition meets the requirements that are set out in CAN/CGSB-32.310; and

**(e)** the information submitted in the application is complete, truthful and not misleading.

### Certificate

**(2)** The certification body must provide the applicant with a certificate that confirms the organic certification of the food commodity and that indicates the name of the food commodity, whether CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.312 is applicable, and, in the case of a multi-ingredient food commodity, whether at least 70% of its contents are organic products or whether at least 95% of its contents are organic products.

### Requirement to provide information

**346 (1)** The holder of the certificate referred to in subsection 345(2) must provide to the certification body the information that is set out in subsection 344(2) once every 12-month period beginning on the day on which the certificate is issued and no later than the day that is six months before the end of that period.

### On-site verification

**(2)** After receiving the information from the certificate holder under subsection (1), the certification body must, no later than the end of the 12-month period referred to in that subsection, conduct an on-site verification to determine whether the requirements that are set out in subsection 345(1) are met.

## SUBDIVISION B

### Certification of Packaging and Labelling

#### Application for certification

**347 (1)** Any person who wishes to package or label an organic product, other than a product in respect of which they hold a certificate granted under section 345, must apply in writing to a certification body for certification of the activity.

#### Contents of application

**(2)** The application must include

**c)** dans le cas où une personne emballe et étiquette le produit alimentaire pour le compte du demandeur, cette personne détient un certificat visé au paragraphe 348(2);

**d)** dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient au moins 70 % de produits biologiques et sa composition satisfait aux exigences énoncées dans la norme CAN/CGSB-32.310;

**e)** les renseignements fournis dans la demande sont complets, véridiques et non trompeurs.

### Certificat

**(2)** L'organisme de certification est tenu de fournir au demandeur un certificat attestant la certification biologique du produit alimentaire et indiquant le nom du produit alimentaire, laquelle de la norme CAN/CGSB-32.310 ou de la norme CAN/CGSB-32.312 est applicable et, dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, s'il contient au moins 70 % de produits biologiques ou s'il contient au moins 95 % de produits biologiques.

### Fourniture de renseignements

**346 (1)** Le titulaire d'un certificat visé au paragraphe 345(2) est tenu de fournir à l'organisme de certification les renseignements visés au paragraphe 344(2) au moins une fois tous les douze mois à compter de la date de délivrance du certificat et au plus tard six mois avant l'expiration de la période de douze mois.

### Vérification sur les lieux

**(2)** L'organisme de certification effectue une vérification sur les lieux afin de constater si les exigences du paragraphe 345(1) sont respectées après la réception des renseignements visés au paragraphe (1) et au plus tard avant l'expiration de la période de douze mois visée à ce paragraphe.

## SOUS-SECTION B

### Certification de l'emballage et de l'étiquetage

#### Demande de certification

**347 (1)** Toute personne qui entend emballer ou étiqueter un produit biologique, autre qu'un produit pour lequel elle détient un certificat accordé au titre de l'article 345, est tenue de présenter une demande écrite de certification pour ces activités à un organisme de certification.

#### Contenu de la demande

**(2)** La demande doit contenir les éléments suivants :

- (a)** an indication of the type of organic product;
- (b)** a statement that sets out the substances and materials that the applicant will use to package or label the organic product and that describes the manner in which those substances and materials will be used; and
- (c)** a document that sets out in detail the methods that the applicant will use to package or label the organic product and the control mechanisms that the applicant will put in place to ensure that those methods meet the requirements that are set out
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310.

### Certification

**348 (1)** A certification body must conduct an on-site verification and certify the activity in respect of the packaging or labelling of an organic product if it determines that

- (a)** the substances and materials that are used by the applicant for packaging or labelling are set out and used in the manner described
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.311;
- (b)** the methods that are used by the applicant for packaging or labelling and the control mechanisms that are in place meet the requirements and comply with the general principles respecting organic production that are set out
  - (i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and
  - (ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310.

### Certificate

**(2)** The certification body must provide the applicant with a certificate that confirms the certification of the packaging or labelling of the organic product and that indicates the type of organic product to which it applies and the period of validity referred to in subsection (3).

- a)** une mention du type de produit biologique;
- b)** un énoncé précisant les substances et les matériaux qui seront utilisés par le demandeur pour l'emballage ou l'étiquetage du produit biologique et décrivant la façon dont ils seront utilisés;
- c)** un document détaillant les méthodes qui seront utilisées par le demandeur pour l'emballage ou l'étiquetage du produit biologique et les mécanismes de contrôle qu'il mettra en place pour veiller à ce que ces méthodes satisfassent aux exigences énoncées dans les normes suivantes :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310.

### Certification

**348 (1)** L'organisme de certification effectue une vérification sur les lieux et certifie l'emballage ou l'étiquetage d'un produit biologique après avoir constaté que les exigences ci-après sont respectées :

- a)** les substances et les matériaux utilisés par le demandeur pour l'emballage ou l'étiquetage sont mentionnés dans les normes ci-après et sont utilisés de la façon qui y est prévue :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310 ou la norme CAN/CGSB-32.311;
- b)** les méthodes utilisées par le demandeur pour l'emballage ou l'étiquetage et les mécanismes de contrôle mis en place satisfont aux exigences énoncées dans les normes ci-après et sont conformes aux principes généraux de production biologique qui y sont prévus :
  - (i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,
  - (ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310.

### Certificat

**(2)** L'organisme de certification est tenu de fournir au demandeur un certificat attestant la certification de l'emballage ou de l'étiquetage d'un produit biologique et indiquant le type de produit biologique visé ainsi que la période de validité visée au paragraphe (3).

### Period of validity

**(3)** The certification of the packaging or labelling of an organic product is valid for 12 months beginning on the day on which it is granted under subsection (1).

## SUBDIVISION C

### Suspension and Cancellation

#### Suspension

**349 (1)** Subject to subsection (2), the certification body must suspend a certification that is granted under section 345 or 348 if

**(a)** the holder of the certificate does not comply with any provision of the Act or this Part;

**(b)** the substances or materials that are used are other than those that are set out

**(i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and

**(ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.311;

**(c)** the food commodity comes into contact with a substance or material other than one that is set out

**(i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and

**(ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.311;

**(d)** the substances or materials that are used are set out but are not used in the manner described,

**(i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and

**(ii)** in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310 or CAN/CGSB-32.311;

**(e)** the methods that are used do not meet the requirements or do not comply with the general principles respecting organic production that are set out

**(i)** in the case of an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.312, and

### Période de validité

**(3)** La certification de l'emballage ou de l'étiquetage d'un produit biologique est valide pendant douze mois à compter de la date à laquelle elle est accordée au titre du paragraphe (1).

## SOUS-SECTION C

### Suspension et révocation

#### Suspension

**349 (1)** Sous réserve du paragraphe (2), l'organisme de certification est tenu de suspendre la certification accordée au titre des articles 345 ou 348 dans les cas suivants :

**a)** le titulaire du certificat ne se conforme pas à une disposition de la Loi ou de la présente partie;

**b)** les substances ou matériaux utilisés sont autres que ceux mentionnés dans les normes suivantes :

**(i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,

**(ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310 ou la norme CAN/CGSB-32.311;

**c)** une substance ou un matériau autres que ceux mentionnés dans l'une des normes ci-après entre en contact avec le produit alimentaire :

**(i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,

**(ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310 ou la norme CAN/CGSB-32.311;

**d)** les substances ou matériaux utilisés sont mentionnés dans l'une des normes ci-après, mais sont utilisés d'une façon autre que celle qui y est prévue :

**(i)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,

**(ii)** dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310 ou la norme CAN/CGSB-32.311;

**e)** les méthodes utilisées ne satisfont pas aux exigences énoncées dans les normes ci-après ou ne sont pas conformes aux principes généraux de production biologique qui y sont prévus :

(ii) in the case of a food commodity other than an aquaculture product, in CAN/CGSB-32.310; or

(f) in the case of a multi-ingredient food commodity, less than 70% of its contents are organic products.

#### Conditions

(2) The certification body must not suspend a certification unless the holder of the certificate

(a) was provided with a written report that sets out the grounds for the suspension and the period within which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action within that period or, if the certification body granted an extension at the written request of the holder, within any later period specified by the certification body.

#### Extension of period

(3) The certification body may grant an extension of the period in which corrective action must be taken only once.

#### Written notice

(4) The certification body must notify the holder of the certificate in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

#### Duration of suspension

(5) The suspension of a certification must be lifted if the certification body determines that corrective action has been taken.

#### Cancellation

**350 (1)** The certification body must cancel a certification if

(a) the holder of the certificate fails to take corrective action within 30 days after the day on which the certification was suspended;

(b) the holder of the certificate was not in compliance with section 15 of the Act in respect of the application made under section 344 or 347 or at any time during the period of validity of the certification; or

(c) while the certification is suspended,

(i) dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312,

(ii) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310;

f) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient moins de 70 % de produits biologiques.

#### Conditions

(2) L'organisme de certification ne peut suspendre la certification que si, à la fois :

a) un rapport écrit précisant les motifs de suspension et le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension a été fourni au titulaire du certificat;

b) le titulaire a omis de prendre des mesures correctives dans le délai imparti ou, si l'organisme de certification a accordé une prolongation, à la demande écrite du titulaire, dans le délai précisé par l'organisme de certification.

#### Prolongation du délai

(3) L'organisme de certification ne peut prolonger le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises qu'une seule fois.

#### Avis écrit

(4) L'organisme de certification est tenu d'aviser par écrit le titulaire de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

#### Durée de la suspension

(5) La suspension de la certification est levée lorsque l'organisme de certification établit que des mesures correctives ont été prises.

#### Révocation

**350 (1)** L'organisme de certification est tenu de révoquer la certification dans les cas suivants :

a) le titulaire du certificat omet de prendre des mesures correctives dans les trente jours suivant la date de suspension de la certification;

b) le titulaire ne s'est pas conformé à l'article 15 de la Loi dans le cadre de la demande visée aux articles 344 ou 347 ou à tout moment pendant la période de validité de la certification;

c) pendant la suspension de la certification :

**(i)** in the case of a certification that was granted under section 345, the holder of the certificate

**(A)** sends or conveys from one province to another a food commodity that is labelled with an expression that is referred to in subsection 353(1) or (2),

**(B)** sends or conveys from one province to another a food commodity that has on it the product legend that is set out in Schedule 9 or a food commodity in connection with which that product legend is used,

**(C)** applies or attaches to a food commodity a label that bears an expression that is referred to in subsection 353(1) or (2) or uses such an expression in the advertisement of a food commodity,

**(D)** applies the product legend that is set out in Schedule 9 to, or uses it in connection with, a food commodity, or

**(E)** conducts any activity with respect to a food commodity that is identified in the certificate, and

**(ii)** in the case of a certification that was granted under section 348, the holder of the certificate packages or labels an organic product.

#### Conditions

**(2)** The certification body must not cancel a certification unless the holder of the certificate was notified in writing of the grounds for the cancellation and was provided with an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

#### Written notice

**(3)** The certification body must notify the holder of the certificate in writing of the cancellation and the date on which it takes effect.

### SUBDIVISION D

#### General

##### Documents

**351** The holder of a certificate must prepare, keep and maintain the documents that are set out in the following standards, in accordance with those standards:

**(a)** in the case of an aquaculture product, CAN/CGSB-32.312; and

**(i)** s'agissant d'une certification accordée au titre de l'article 345, le titulaire, selon le cas :

**(A)** expédie ou transporte, d'une province à une autre, un produit alimentaire qui porte une étiquette sur laquelle figure toute mention visée aux paragraphes 353(1) ou (2),

**(B)** expédie ou transporte, d'une province à une autre, un produit alimentaire qui porte l'estampille figurant à l'annexe 9 ou un produit alimentaire relativement auquel l'estampille est utilisée,

**(C)** appose sur un produit alimentaire ou y attache une étiquette sur laquelle figure toute mention visée aux paragraphes 353(1) ou (2) ou utilise une telle mention dans la publicité d'un produit alimentaire,

**(D)** appose l'estampille figurant à l'annexe 9 sur un produit alimentaire ou l'utilise relativement à un tel produit,

**(E)** exerce une activité à l'égard d'un produit alimentaire visé par le certificat,

**(ii)** s'agissant d'une certification accordée au titre de l'article 348, le titulaire étiquette ou emballe un produit biologique.

#### Conditions

**(2)** L'organisme de certification ne peut révoquer la certification à moins que le titulaire du certificat n'ait été avisé par écrit des motifs de révocation et que celui-ci n'ait eu la possibilité de se faire entendre à l'égard de la révocation.

#### Avis écrit

**(3)** L'organisme de certification est tenu d'aviser par écrit le titulaire du certificat de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

### SOUS-SECTION D

#### Dispositions générales

##### Tenue de documents

**351** Le titulaire du certificat est tenu d'établir, de conserver et de tenir à jour les documents visés dans les normes ci-après, conformément à ces normes :

**a)** dans le cas d'un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.312;

(b) in the case of a food commodity other than an aquaculture product, CAN/CGSB-32.310.

### Changes affecting certification

**352** The holder of a certificate must immediately notify the certification body in writing of any change that could affect the certification and of any complaint that they receive in relation to the organic integrity of the organic product referred to in the certification.

## DIVISION 5

### Labelling and Advertising

#### Expressions

**353 (1)** The expressions “organic” or “biologique” or “organique”, “organically grown” or “cultivé biologiquement”, “organically raised” or “élevé biologiquement” and “organically produced” or “produit biologiquement” and any similar expressions, including abbreviations of, symbols for and phonetic renderings of those expressions, may be shown on the label or used in the advertisement of a food commodity that is sent or conveyed from one province to another if

- (a) the food commodity is an organic product; and
- (b) in the case of a multi-ingredient food commodity, at least 95% of its contents are organic products.

#### Expression “Organic ingredients”

(2) Despite subsection (1), if a multi-ingredient food commodity is an organic product but less than 95% of its contents are organic products, it may be labelled with or advertised using the expression “organic ingredients” or “d’ingrédients biologiques” if that expression is

- (a) immediately preceded by the percentage of its contents that are organic products, rounded down to the nearest whole number; and
- (b) in characters of the same height and prominence as the words, numbers, signs or symbols that indicate that percentage.

#### Multi-ingredient food commodities

(3) Despite subsection (1), the list of ingredients that is shown on the label of a multi-ingredient food commodity that is not an organic product may indicate which of the ingredients are organic products.

b) dans le cas d’un produit alimentaire autre qu’un produit aquacole, la norme CAN/CGSB-32.310.

### Changements touchant la certification

**352** Le titulaire du certificat est tenu d’aviser immédiatement par écrit l’organisme de certification de tout changement qui pourrait avoir un effet sur la certification, de même que de toute plainte reçue à l’égard de l’intégrité biologique du produit biologique visé par la certification.

## SECTION 5

### Étiquetage et publicité

#### Mentions

**353 (1)** Les mentions « biologique », « organique » ou « organic », « cultivé biologiquement » ou « organically grown », « élevé biologiquement » ou « organically raised » et « produit biologiquement » ou « organically produced » et toute autre mention semblable, y compris des abréviations, des symboles ou des expressions phonétiques de ces mentions, peuvent figurer sur l’étiquette ou être utilisées dans la publicité d’un produit alimentaire qui est expédié ou transporté, d’une province à une autre, si, à la fois :

- a) le produit alimentaire est un produit biologique;
- b) dans le cas d’un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient au moins 95 % de produits biologiques.

#### Mention « d’ingrédients biologiques »

(2) Malgré le paragraphe (1), la mention « d’ingrédients biologiques » ou « organic ingredients » peut figurer sur l’étiquette ou être utilisée dans la publicité d’un produit biologique qui est un produit alimentaire multi-ingrédients, mais qui contient moins de 95 % de produits biologiques si, à la fois :

- a) la mention est immédiatement précédée du pourcentage de produits biologiques contenus dans le produit, arrondi à l’unité inférieure;
- b) elle figure en caractères de la même hauteur et aussi bien en vue que tous les mots, chiffres, signes ou symboles qui indiquent le pourcentage.

#### Produits alimentaires multi-ingrédients

(3) Malgré le paragraphe (1), la liste d’ingrédients figurant sur l’étiquette d’un produit alimentaire multi-ingrédients qui n’est pas un produit biologique peut indiquer quels ingrédients sont des produits biologiques.



### Additional information

**354** If an expression that is referred to in subsection 353(1) or (2) is shown on the label of a food commodity, the label must also bear

**(a)** in the case of a food commodity that is sent or conveyed from one province to another, the name of the certification body that certified the food commodity as organic;

**(b)** in the case of a food commodity that is imported, the name of the certification body or the name of the entity accredited by a foreign state referred to in subparagraph 357(1)(a)(ii) or (iii) that certified the food commodity as organic;

**(c)** in the case of a multi-ingredient food commodity that is sent or conveyed from one province to another or that is imported, the organic contents that are identified as organic in its list of ingredients; and

**(d)** in the case of a food commodity that is imported and on whose label the product legend that is set out in Schedule 9 is applied, the expression “Product of” or “produit de” immediately preceding the name of the foreign state of origin or the word “Imported” or “importé” in close proximity to that product legend.

### Official languages

**355 (1)** Subject to subsection (2), the expressions that are referred to in subsections 353(1) and (2) and paragraph 354(d) and the information that is referred to in paragraph 354(c) must be shown on the label of a food commodity in both official languages.

### Exception

**(2)** Those expressions and that information may be shown on the label of a food commodity in only one official language if the food commodity is any of the following:

- (a)** a *feed* as defined in section 2 of the *Feeds Act*;
- (b)** a *seed* as defined in section 2 of the *Seeds Act*; or
- (c)** a food, if subsection B.01.012(3), (7) or (11) of the *Food and Drug Regulations* allows the required information to be shown in only one official language.

### Renseignements additionnels

**354** Lorsque toute mention visée aux paragraphes 353(1) ou (2) figure sur l'étiquette d'un produit alimentaire, les renseignements ci-après doivent également figurer sur l'étiquette :

**a)** dans le cas d'un produit alimentaire expédié ou transporté, d'une province à une autre, le nom de l'organisme de certification qui a certifié que le produit alimentaire est biologique;

**b)** dans le cas d'un produit alimentaire importé, le nom de l'organisme de certification ou le nom de l'entité agréée par l'État étranger visé aux sous-alinéas 357(1)a)(ii) ou (iii) qui a certifié que le produit alimentaire est biologique;

**c)** dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou importé, son contenu en produits biologiques, identifié comme tel dans la liste des ingrédients;

**d)** dans le cas d'un produit alimentaire importé sur l'étiquette duquel est apposée l'estampille figurant à l'annexe 9, la mention « produit de » ou « Product of », précédant immédiatement le nom de l'État étranger d'origine, ou « importé » ou « Imported », à proximité de l'estampille.

### Langues officielles

**355 (1)** Sous réserve du paragraphe (2), les mentions visées aux paragraphes 353(1) et (2) et à l'alinéa 354d) et les renseignements visés à l'alinéa 354c) doivent figurer sur l'étiquette du produit alimentaire dans les deux langues officielles.

### Exception

**(2)** Ces mentions et ces renseignements peuvent figurer sur l'étiquette de produits alimentaires dans une seule langue officielle dans les cas suivants :

- a)** il s'agit d'*aliments* au sens de l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail*;
- b)** il s'agit de *semences* au sens de l'article 2 de la *Loi sur les semences*;
- c)** il s'agit d' *aliments* et les paragraphes B.01.012(3), (7) ou (11) du *Règlement sur les aliments et drogues* permettent que les renseignements devant y figurer soient indiqués dans une seule langue officielle.

## Feed

**(3)** For the purposes of paragraph (2)(a), a reference to “livestock” in the definition *feed* in section 2 of the *Feeds Act* must be read to include livestock that is an aquaculture product.

## DIVISION 6

### Interprovincial Trade and Import

#### Interprovincial trade

**356 (1)** A food commodity that is sent or conveyed from one province to another and that is labelled with or advertised using an expression that is referred to in subsection 353(1) or (2) must

- (a)** be an organic product;
- (b)** meet the requirements for the use of that expression that are set out in subsection 353(1) or (2), as the case may be; and
- (c)** meet the requirements of sections 354 and 355.

#### Multi-ingredient food commodities

**(2)** In the case of a multi-ingredient food commodity that is not an organic product and that is sent or conveyed from one province to another, the list of ingredients that is shown on the label of the food commodity may indicate which of the ingredients are organic products.

#### Import

**357 (1)** A food commodity that is imported and that is labelled with or advertised using an expression that is referred to in subsection 353(1) or (2) must

- (a)** meet one of the following requirements:
  - (i)** be certified as organic under subsection 345(1),
  - (ii)** be imported from a foreign state with which the Agency has entered into an agreement or arrangement regarding the import and export of organic products and be certified as organic, in accordance with the agreement or the arrangement, by an entity that is accredited by that foreign state, or
  - (iii)** be imported from a foreign state with which the Agency has not entered into such an agreement or arrangement, but be certified as organic by an entity that is accredited by a foreign state that is

## Aliments

**(3)** Pour l'application de l'alinéa (2)a), « animaux de ferme » à la définition de *aliments* à l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail* vise également les animaux d'élevage qui sont des produits aquacoles.

## SECTION 6

### Commerce interprovincial et importation

#### Commerce interprovincial

**356 (1)** Tout produit alimentaire qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, et qui porte une étiquette sur laquelle figure toute mention visée aux paragraphes 353(1) ou (2) ou dont la publicité utilise une telle mention doit, à la fois :

- a)** être un produit biologique;
- b)** satisfaire aux exigences des paragraphes 353(1) ou (2), selon le cas, pour l'utilisation de cette mention;
- c)** satisfaire aux exigences des articles 354 et 355.

#### Produits alimentaires multi-ingrédients

**(2)** La liste d'ingrédients figurant sur l'étiquette de tout produit alimentaire multi-ingrédients qui n'est pas un produit biologique et qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, peut indiquer quels ingrédients sont des produits biologiques.

#### Importation

**357 (1)** Le produit alimentaire qui est importé et sur lequel figure toute mention visée aux paragraphes 353(1) ou (2) ou dont la publicité utilise une telle mention doit, à la fois :

- a)** satisfaire à l'une des exigences suivantes :
  - (i)** être certifié biologique au titre du paragraphe 345(1),
  - (ii)** être importé d'un État étranger avec lequel l'Agence a conclu un accord ou une entente concernant l'importation et l'exportation de produits biologiques et être certifié biologique conformément à l'accord ou à l'entente par une entité agréée par cet État étranger,
  - (iii)** être importé d'un État étranger avec lequel l'Agence n'a pas conclu un tel accord ou une telle

referred to in subparagraph (ii) with the certification being in accordance with the agreement or arrangement referred to in that subparagraph;

(b) meet the requirements for the use of that expression under subsection 353(1) or (2), as the case may be; and

(c) meet the requirements of sections 354 and 355.

### Multi-ingredient food commodities

(2) In the case of a multi-ingredient food commodity that is not an organic product and that is imported, the list of ingredients that is shown on the label of the food commodity may indicate which of the ingredients are organic products.

### Demonstration

(3) The person who imports the organic product must be able to demonstrate that the product meets one of the requirements of paragraph (1)(a) by providing, at the request of the Minister or an inspector, a certificate that confirms the organic certification of the product.

### Retention period of certificate

(4) The certificate referred to in subsection (3) must be kept for five years after the day on which the organic product is imported.

## DIVISION 7

### Product Legend

#### Definition *inspection mark* in Act

**358** For the purposes of the definition *inspection mark* in section 2 of the Act, the product legend that is set out in Schedule 9 is prescribed.

#### Application or use of product legend

**359 (1)** A person is authorized to apply the product legend that is set out in Schedule 9 to and use it in connection with a food commodity if

(a) the food commodity is an organic product; and

(b) in the case of a multi-ingredient food commodity, at least 95% of its contents are organic products.

#### Advertisement and sale

(2) A person is authorized to advertise and sell a food commodity that has on it the product legend that is set

entente, mais être certifié biologique par une entité agréée par l'État étranger visé au sous-alinéa (ii), la certification ayant été faite conformément à l'accord ou à l'entente visés à ce sous-alinéa;

b) satisfaire aux exigences des paragraphes 353(1) ou (2) pour l'utilisation de cette mention;

c) satisfaire aux exigences des articles 354 et 355.

### Produits alimentaires multi-ingrédients

(2) La liste d'ingrédients figurant sur l'étiquette de tout produit alimentaire multi-ingrédients qui n'est pas un produit biologique et qui est importé peut indiquer quels ingrédients sont des produits biologiques.

### Éléments de preuve

(3) La personne qui importe le produit biologique doit être en mesure d'établir que celui-ci satisfait à l'une des exigences de l'alinéa (1)a) en fournissant, à la demande du ministre ou de l'inspecteur, le certificat attestant la certification biologique du produit.

### Période de conservation du certificat

(4) Le certificat visé au paragraphe (3) doit être conservé pendant cinq ans après la date d'importation du produit biologique.

## SECTION 7

### Estampille

#### Définition de *sceau d'inspection* dans la Loi

**358** Pour l'application de la définition de *sceau d'inspection* à l'article 2 de la Loi, l'estampille figurant à l'annexe 9 est une estampille.

#### Apposition ou utilisation de l'estampille

**359 (1)** Toute personne est autorisée à apposer l'estampille figurant à l'annexe 9 sur un produit alimentaire et à l'utiliser relativement à un tel produit si, à la fois :

a) le produit alimentaire est un produit biologique;

b) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient au moins 95 % de produits biologiques.

#### Publicité et vente

(2) Toute personne est autorisée à faire la publicité d'un produit alimentaire portant l'estampille figurant à l'annexe 9 ou d'un produit alimentaire relativement auquel

out in Schedule 9, or a food commodity in connection with which that product legend is used, if

- (a) the food commodity is an organic product; and
- (b) in the case of a multi-ingredient food commodity, at least 95% of its contents are organic products.

#### Application or use — other than food commodity

(3) A person is authorized, for advertisement or information purposes, to apply the product legend that is set out in Schedule 9 to, and use it in connection with, any item to which the Act applies other than a food commodity.

### DIVISION 8

## Conformity Verification Bodies and Certification Bodies

#### Application for accreditation

**360** Any person who wishes to be accredited as a certification body must apply for the accreditation, in writing, to a conformity verification body and must undergo an assessment, in accordance with ISO/IEC 17011, to verify

- (a) their compliance with ISO/IEC 17065;
- (b) their knowledge with respect to organic certification and that of their employees and of any persons acting on their behalf; and
- (c) the validity of their certification methodology and the validity of the results of that methodology.

#### Accreditation

**361 (1)** On the recommendation of a conformity verification body, accompanied by supporting documents, the Minister must accredit the applicant, provide them with an accreditation number and notify them in writing of the period of validity referred to in subsection (2).

#### Period of validity

(2) The accreditation of a certification body is valid for five years beginning on the day on which the Minister accredits the applicant.

l'estampille est utilisée et à vendre un tel produit si à la fois :

- a) le produit alimentaire est un produit biologique;
- b) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient au moins 95 % de produits biologiques.

#### Apposition ou utilisation — chose autre qu'un produit alimentaire

(3) Toute personne est autorisée à apposer l'estampille figurant à l'annexe 9 sur une chose visée par la Loi autre qu'un produit alimentaire et à l'utiliser relativement à une telle chose à des fins de publicité ou d'information.

### SECTION 8

## Organismes de vérification de la conformité et organismes de certification

#### Demande d'agrément

**360** La personne qui entend être agréée à titre d'organisme de certification est tenue d'en faire la demande par écrit auprès d'un organisme de vérification de la conformité et de se soumettre à une évaluation conforme à la norme ISO/IEC 17011 visant à vérifier :

- a) qu'elle respecte de la norme ISO/IEC 17065;
- b) ses connaissances en matière de certification biologique, celles de son personnel et celles de toute personne agissant pour son compte;
- c) la validité de sa méthode de certification et la validité des résultats obtenus par l'application de cette méthode.

#### Agrément

**361 (1)** Sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité accompagnée de documents à l'appui, le ministre agréé le demandeur, lui fournit un numéro d'agrément et l'avise par écrit de la période de validité visée au paragraphe (2).

#### Période de validité

(2) L'agrément de l'organisme de certification est valide pendant cinq ans à compter de la date à laquelle le ministre agréé le demandeur.

### Refusal

**362** If the conformity verification body refuses to recommend the applicant's accreditation, it must send them a written notice by registered mail that states the reasons for the decision and notifies the applicant of their right to make a request, within 30 days after the day on which they receive the notice, to the Minister for a review of the decision. The conformity verification body must also send a copy of the notice to the Minister.

### Review

**363** The Minister must, at the written request of the applicant, review the decision referred to in section 362 and, if the Minister decides to confirm it, must provide a copy of his or her decision with reasons to the applicant. If the Minister does not confirm the decision, the Minister must accredit the applicant, provide them with an accreditation number and notify them in writing of the period of validity referred to in subsection 361(2).

### Suspension

**364 (1)** Subject to subsection (2), on the recommendation of a conformity verification body, the Minister must suspend the accreditation of a certification body if it does not comply with any provision of the Act, this Part or ISO/IEC 17065.

### Conditions

**(2)** The Minister must not suspend an accreditation unless the certification body

**(a)** was provided with a written report that sets out the grounds for the suspension and the period within which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

**(b)** failed to take corrective action within that period or, if the conformity verification body granted an extension at the written request of the certification body, within any later period specified by the conformity verification body.

### Extension of period

**(3)** The conformity verification body may grant an extension of the period in which corrective action must be taken only once.

### Written notice

**(4)** The Minister must notify the certification body in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

### Refus

**362** S'il refuse de recommander l'agrément du demandeur, l'organisme de vérification de la conformité est tenu d'envoyer à celui-ci, par courrier recommandé, un avis motivé de sa décision dans lequel il l'avise de son droit de demander au ministre, dans les trente jours suivant la réception de l'avis, la révision de la décision. Il est également tenu d'envoyer une copie de cet avis au ministre.

### Révision

**363** Le ministre procède, sur demande écrite du demandeur, à la révision de la décision visée à l'article 362 et, s'il confirme la décision de l'organisme de vérification de la conformité, lui fournit une copie de sa décision motivée. Dans le cas contraire, il agréé le demandeur, lui remet un numéro d'agrément et l'avise par écrit de la période de validité visée au paragraphe 361(2).

### Suspension

**364 (1)** Sous réserve du paragraphe (2), sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité, le ministre suspend l'agrément de l'organisme de certification qui ne se conforme pas à l'une des dispositions de la Loi ou de la présente partie ou à la norme ISO/IEC 17065.

### Conditions

**(2)** Le ministre ne peut suspendre l'agrément que si, à la fois :

**a)** un rapport écrit précisant les motifs de suspension et le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension a été fourni à l'organisme de certification;

**b)** l'organisme de certification a omis de prendre des mesures correctives dans le délai imparti ou, si l'organisme de vérification de la conformité a accordé une prolongation, à la demande écrite de l'organisme de certification, dans le délai précisé par l'organisme de vérification de la conformité.

### Prolongation du délai

**(3)** L'organisme de vérification de la conformité ne peut prolonger le délai dans lequel des mesures correctives doivent être prises qu'une seule fois.

### Avis écrit

**(4)** Le ministre avise par écrit l'organisme de certification de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

### Provision of lists

**(5)** The certification body must provide the Minister, within 15 days after the day on which the suspension takes effect, with a list of the holders of the certificates that it has granted and a list of pending applications for certification.

### Duration of suspension

**(6)** The suspension of an accreditation must be lifted if the Minister determines, on the recommendation of the conformity verification body, that corrective action has been taken.

### Cancellation

**365 (1)** On the recommendation of a conformity verification body, the Minister must cancel an accreditation if the certification body

**(a)** fails to take corrective action within 30 days after the day on which the accreditation was suspended;

**(b)** was not in compliance with section 15 of the Act in respect of the application made under section 360 or at any time during the period of validity of the accreditation; or

**(c)** continues, while their accreditation is suspended, to accept applications for certification, to make determinations under subsection 345(1) or 348(1), to suspend certifications under subsection 349(1) or to cancel certifications under subsection 350(1).

### Conditions

**(2)** The Minister must not cancel a certification unless the certification body was notified in writing of the grounds for the cancellation and was provided with an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

### Written notice

**(3)** The Minister must notify the certification body in writing of the cancellation and the date on which it takes effect.

## PART 14

# Seizure and Detention

### Detention tag

**366** An inspector who seizes and detains a thing under section 25 of the Act must apply or attach a detention tag to it which bears the following:

### Liste des titulaires de certificats accordées

**(5)** L'organisme de certification fournit au ministre, dans les quinze jours suivant le jour de la prise d'effet de la suspension, la liste des titulaires des certificats qu'il a accordés de même que la liste des demandes de certificat en cours.

### Durée de la suspension

**(6)** La suspension de l'agrément est levée lorsque le ministre établit, sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité, que des mesures correctives ont été prises.

### Révocation

**365 (1)** Sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité, le ministre révoque l'agrément dans les cas suivants :

**a)** l'organisme de certification omet de prendre des mesures correctives dans les trente jours suivant la date de suspension de l'agrément;

**b)** il ne s'est pas conformé à l'article 15 de la Loi dans le cadre de la demande visée à l'article 360 ou à tout moment pendant la période de validité de l'agrément;

**c)** il continue, pendant la suspension de son agrément, d'accepter des demandes de certification, de prendre des décisions concernant des demandes de certification au titre des paragraphes 345(1) ou 348(1), de suspendre des certifications au titre du paragraphe 349(1) ou de les révoquer au titre du paragraphe 350(1).

### Conditions

**(2)** Le ministre ne peut révoquer l'agrément à moins que l'organisme de certification n'ait été avisé par écrit des motifs de révocation et que celui-ci n'ait eu la possibilité de se faire entendre à l'égard de la révocation.

### Avis écrit

**(3)** Le ministre avise par écrit l'organisme de certification de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

## PARTIE 14

# Saisie et retenue

### Étiquette de rétention

**366** L'inspecteur qui saisit et retient une chose en vertu de l'article 25 de la Loi est tenu d'apposer sur cette chose

- (a) the expression “UNDER DETENTION” and the word “RETENU”, in capital letters;
- (b) the detention tag number;
- (c) a description of the thing;
- (d) the reason for the seizure and detention;
- (e) the date of the seizure and detention; and
- (f) the inspector’s name and signature.

#### Prohibition — removal of detention tag

**367** It is prohibited for a person to remove a detention tag from a thing that has been seized and detained unless authorized to do so by an inspector.

#### Notice of detention

**368 (1)** As soon as feasible after a thing has been seized and detained, an inspector must provide a notice of detention to its owner or to the person having possession, care or control of it at the time of its seizure.

#### Content of notice of detention

**(2)** The notice of detention must indicate that the thing was seized and detained under section 25 of the Act and set out

- (a) the detention tag number;
- (b) a description of the thing;
- (c) the reason for the seizure and detention;
- (d) the date of the seizure and detention;
- (e) the place of the seizure and detention;
- (f) the inspector’s name and signature; and
- (g) a telephone number to call for further information about the seizure and detention.

#### Storage conditions

**369** Anything that is seized must be stored by the person to whom the notice of detention is provided, under storage conditions that are appropriate for its preservation and at the person’s expense.

ou d’y attacher une étiquette de rétention sur laquelle figurent les renseignements suivants :

- a) les mentions « RETENU » et « UNDER DETENTION » en lettres majuscules;
- b) le numéro de l’étiquette de rétention;
- c) une description de la chose;
- d) le motif de la saisie et de la rétention;
- e) la date de la saisie et de la rétention;
- f) son nom et sa signature.

#### Interdiction — retrait de l’étiquette de rétention

**367** Il est interdit à toute personne de retirer l’étiquette de rétention d’une chose qui fait l’objet d’une saisie et d’une rétention à moins qu’elle soit autorisée à le faire par l’inspecteur.

#### Avis de rétention

**368 (1)** Dès que possible après la saisie et la rétention d’une chose, l’inspecteur est tenu de fournir un avis de rétention au propriétaire de la chose ou à la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge au moment de la saisie.

#### Contenu de l’avis de rétention

**(2)** L’avis de rétention doit indiquer que la chose a été saisie et retenue en vertu de l’article 25 de la Loi et contenir les renseignements suivants :

- a) le numéro de l’étiquette de rétention;
- b) une description de la chose;
- c) le motif de la saisie et de la rétention;
- d) la date de la saisie et de la rétention;
- e) le lieu de la saisie et de la rétention;
- f) le nom de l’inspecteur et sa signature;
- g) le numéro de téléphone à composer pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de la saisie et de la rétention.

#### Conditions d’entreposage

**369** Toute chose saisie doit être entreposée par la personne à qui l’avis de rétention est fourni dans des conditions d’entreposage appropriées à sa conservation, et ce, aux frais de cette personne.

### Notice of release

**370** If a thing is released under section 30 of the Act, an inspector must provide a notice of release to the person to whom the notice of detention was provided.

## PART 15

# Transitional Provisions

### 18-month delay

**371 (1)** Subsections 5(2) and 7(2), section 11, paragraphs 15(1)(a) and (b), subsections 18(3) and 19(2) and Parts 4 and 5 do not apply, for the 18-month period that begins on the day on which these Regulations come into force, in respect of foods other than dairy products, eggs, processed egg products, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple products and meat products.

### Additional delay — four employees or less

**(2)** Section 11 and Part 4 do not apply to any person who did not have more than four employees at any one time during the last 12 months of the period referred to in subsection (1) in respect of foods other than dairy products, eggs, processed egg products, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple products and meat products for 12 months after the last day of the period referred to in that subsection.

### Additional delay — \$100,000 or less

**(3)** Sections 11 and 45 to 85 do not apply to any person whose gross sales derived from food were \$100,000 or less for the last 12 months of the period referred to in subsection (1) in respect of foods other than dairy products, eggs, processed egg products, fish, fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products, honey, maple products and meat products for 12 months after the last day of the period referred to in that subsection.

### Fresh fruits or vegetables — 12-month delay

**372** For the 12-month period that begins on the day on which these Regulations come into force, section 11 and Part 4 do not apply in respect of fresh fruits or vegetables and Part 5 does not apply in respect of fresh fruits or vegetables to any person who grows or harvests fresh fruits or vegetables unless the person is the holder of a licence

### Avis de mainlevée

**370** S'il est donné mainlevée de la saisie en application de l'article 30 de la Loi, l'inspecteur est tenu de fournir un avis de mainlevée à la personne à qui l'avis de rétention a été fourni.

## PARTIE 15

# Dispositions transitoires

### Délai de dix-huit mois

**371 (1)** Les paragraphes 5(2) et 7(2), l'article 11, les alinéas 15(1)a) et b), les paragraphes 18(3) et 19(2) et les parties 4 et 5 ne s'appliquent pas, pendant une période de dix-huit mois commençant à la date d'entrée en vigueur du présent règlement, à l'égard des aliments autres que les produits laitiers, les œufs, les produits d'œufs transformés, le poisson, les fruits ou légumes frais, les produits de fruits ou de légumes transformés, le miel, les produits de l'érable et les produits de viande.

### Délai additionnel — quatre employés ou moins

**(2)** L'article 11 et la partie 4 ne s'appliquent pas aux personnes qui avaient au plus quatre employés à tout moment pendant les douze derniers mois de la période visée au paragraphe (1) à l'égard des aliments autres que les produits laitiers, les œufs, les produits d'œufs transformés, le poisson, les fruits ou légumes frais, les produits de fruits ou de légumes transformés, le miel, les produits de l'érable et les produits de viande, pendant douze mois suivant le dernier jour de la période visée à ce paragraphe.

### Délai additionnel — 100 000 \$ ou moins

**(3)** Les articles 11 et 45 à 85 ne s'appliquent pas aux personnes dont les ventes brutes provenant d'aliments étaient de 100 000 \$ ou moins pendant les douze derniers mois de la période visée au paragraphe (1) à l'égard des aliments autres que les produits laitiers, les œufs, les produits d'œufs transformés, le poisson, les fruits ou légumes frais, les produits de fruits ou de légumes transformés, le miel, les produits de l'érable et les produits de viande, pendant douze mois suivant le dernier jour de la période visée à ce paragraphe.

### Fruits ou légumes frais — délai de douze mois

**372** L'article 11 et la partie 4 ne s'appliquent pas à l'égard des fruits ou légumes frais pendant une période de douze mois commençant à la date d'entrée en vigueur du présent règlement et la partie 5 ne s'applique pas à l'égard des fruits ou légumes frais pendant la même période, aux personnes qui les cultivent ou les récoltent à moins qu'elles ne soient titulaires d'une licence pour



to conduct an activity in respect of those fresh fruits or vegetables.

### **Aquaculture products — 24-month delay**

**373 (1)** Part 13 does not apply in respect of aquaculture products — other than seaweed in respect of which a certification has been issued under section 13 of the *Organic Products Regulations, 2009* — for the 24-month period that begins on the day on which these Regulations come into force.

#### **Exception**

**(2)** However, during that period, an application referred to in section 344 or 347 may be made in respect of any aquaculture product, including seaweed, and a certification in respect of the aquaculture product may be granted under section 345 or 348. If such a certification is granted, Part 13 applies in respect of any aquaculture product referred to in the certification.

### **Food commodities deemed to meet applicable requirements**

**374 (1)** A food commodity that, immediately before the day on which these Regulations come into force, meets the requirements that apply in respect of that food commodity under the *Consumer Packaging and Labelling Act*, the *Fish Inspection Act*, the *Food and Drugs Act*, the *Meat Inspection Act* and the *Canada Agricultural Products Act* is deemed, as of the day on which these Regulations come into force, to meet the requirements that apply under these Regulations with respect to the manufacturing, preparing, storing, packaging and labelling of that food commodity if those activities are conducted before that day.

#### **Reference to Act**

**(2)** In paragraph 29(1)(a), subparagraph 30(a)(ii) and paragraph 39(c), a reference to “the Act” must be read to include a reference to any provisions of the *Consumer Packaging and Labelling Act* that apply in respect of a food, the *Fish Inspection Act*, the *Meat Inspection Act*, and the *Canada Agricultural Products Act*, as they read immediately before the coming into force of these Regulations.

#### **Inspection legends**

**(3)** For the purposes of sections 179 to 183, subsection 184(1), section 185, paragraphs 258(a), 282(1)(a) and 287(1)(a), the following are deemed to be an inspection legend that is set out in Figure 1 or 2 of Schedule 2, for the 36-month period that begins on the day on which these Regulations come into force:

l'exercice d'une activité à l'égard de ces fruits ou légumes frais.

### **Produits aquacoles — délai de vingt-quatre mois**

**373 (1)** La partie 13 ne s'applique pas à l'égard des produits aquacoles, autres que les algues à l'égard desquelles une certification a été obtenue aux termes de l'article 13 du *Règlement sur les produits biologiques (2009)*, pendant une période de vingt-quatre mois commençant à la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

#### **Exception**

**(2)** Toutefois, pendant cette période, les demandes visées aux articles 344 ou 347 peuvent être présentées à l'égard des produits aquacoles, y compris les algues, et des certifications peuvent être accordées à leur égard au titre des articles 345 ou 348. Dans ce cas, la partie 13 s'applique à l'égard des produits aquacoles visés par la certification.

### **Produit alimentaire réputé satisfaire aux exigences applicables**

**374 (1)** Tout produit alimentaire qui, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, satisfait aux exigences applicables prévues à l'égard de ce produit alimentaire sous le régime de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur les aliments et drogues*, de la *Loi sur l'inspection des viandes* ou de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* est réputé, à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement, satisfaire aux exigences applicables du présent règlement relatives à sa fabrication, son conditionnement, son entreposage, son emballage et son étiquetage, si ces activités sont exercées avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

#### **Référence à la Loi**

**(2)** La mention « la Loi » à l'alinéa 29(1)a), au sous-alinéa 30a)(ii) et à l'alinéa 39c) vaut mention des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* qui s'appliquent aux aliments, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur l'inspection des viandes* et de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, dans leur version antérieure à l'entrée en vigueur du présent règlement.

#### **Estampille d'inspection**

**(3)** Pour l'application des articles 179 à 183, du paragraphe 184(1), de l'article 185 et des alinéas 258a), 282(1)a) et 287(1)a), les estampilles d'inspection ou les mentions ci-après sont réputées être des estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 ou 2 de l'annexe

(a) in the case of a meat product, an inspection legend set out in Figure 1, 2 or 3 of Schedule III to the *Meat Inspection Regulations, 1990*, as they read immediately before the coming into force of these Regulations, or such an inspection legend without the registration number if it meets the conditions under subsection 93(3) of those Regulations, as they read immediately before the coming into force of these Regulations;

(b) in the case of a prepackaged processed egg product, the inspection legend set out in Schedule II to the *Processed Egg Regulations*, as they read immediately before the coming into force of these Regulations; and

(c) in the case of prepackaged fish, a mark or label with a designation that is referred to in section 28 of the *Fish Inspection Regulations*, as they read immediately before the coming into force of these Regulations.

#### Certificates, authorizations, exemptions, certifications and accreditations

**375 (1)** A certificate, authorization, exemption, certification or accreditation that is set out in column 1 of the table to this section and that is valid immediately before the day on which these Regulations come into force is deemed to have been issued or obtained under the provision of the Act or these Regulations that is set out in column 2.

#### Period of validity

(2) Subject to subsection (3), unless it is suspended or cancelled under these Regulations, the certificate, authorization, exemption, certification or accreditation remains valid until the end of the period for which it was issued or obtained.

#### Period of validity — seaweed

(3) An organic certification of seaweed granted under section 13 of the *Organic Products Regulations, 2009* ceases to be valid on the expiry of the 24-month period that begins on the day on which these Regulations come into force.

#### Suspensions

(4) A certificate, authorization, exemption, certification or accreditation that was suspended before the day on

2 pendant une période de trente-six mois commençant à la date d'entrée en vigueur du présent règlement :

a) s'agissant d'un produit de viande, l'estampille d'inspection correspondant aux figures 1, 2 ou 3 de l'annexe III du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, dans sa version antérieure à l'entrée en vigueur du présent règlement, ou cette estampille sans numéro d'agrément, si les exigences du paragraphe 93(3) de ce règlement, dans sa version antérieure à l'entrée en vigueur du présent règlement, sont respectées;

b) s'agissant d'un produit d'œufs transformés préemballé, l'estampille d'inspection correspondant à la figure de l'annexe II du *Règlement sur les œufs transformés*, dans sa version antérieure à l'entrée en vigueur du présent règlement;

c) s'agissant du poisson préemballé, l'estampille d'inspection correspondant à l'une des désignations figurant à l'article 28 du *Règlement sur l'inspection du poisson*, dans sa version antérieure à l'entrée en vigueur du présent règlement.

#### Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments

**375 (1)** Les certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments visés à la colonne 1 du tableau du présent article qui sont en cours de validité avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement sont réputés avoir été délivrés, obtenus ou accordés aux termes de la disposition de la Loi ou du présent règlement mentionnée à la colonne 2.

#### Période de validité

(2) Sous réserve du paragraphe (3), les certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments demeurent valides jusqu'à l'expiration de la période pour laquelle ils ont été délivrés, obtenus ou accordés, à moins d'être suspendus ou révoqués aux termes du présent règlement.

#### Période de validité — algues

(3) Les certifications biologiques d'algues obtenues aux termes de l'article 13 du *Règlement sur les produits biologiques (2009)* ne sont plus valides après une période de vingt-quatre mois commençant à la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

#### Suspensions

(4) Ceux de ces certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments qui étaient suspendus avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement et qui le

which these Regulations come into force and that continues to be suspended on that day is deemed to be suspended under these Regulations.

**Applications for certificates, authorizations, exemptions, certifications or accreditations**

(5) An application for a certificate, authorization, exemption, certification or accreditation that is set out in column 1 of the table to this section that was made before the day on which these Regulations come into force and in respect of which no decision has been made is deemed to be an application made under these Regulations for the certificate, authorization, exemption, certification or accreditation referred to in the provision of the Act or these Regulations that is set out in column 2.

**TABLE**

Item	Column 1 Certificates, Authorizations, Exemptions, Certifications and Accreditations	Column 2 Provisions of the Act or these Regulations
1	Certificate issued under section 24 of the <i>Egg Regulations</i> in respect of eggs for export	Section 48 of the Act
2	Authorization obtained under subsection 29.1(5) of the <i>Meat Inspection Regulations, 1990</i>	Subsection 160(3) of these Regulations
3	Exemption obtained under section 2.2 of the <i>Fresh Fruit and Vegetable Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
4	Authorization obtained under subsection 2.3(2) of the <i>Fresh Fruit and Vegetable Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
5	Authorization obtained under subsection 29(4) of the <i>Honey Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
6	Authorization issued under subsection 9.1(5) of the <i>Processed Products Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
7	Exemption obtained under section 59.2 of the <i>Processed Products Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
8	Exemption obtained under section 63 of the <i>Processed Products Regulations</i>	Subsection 174(2) of these Regulations
9	Certification issued under section 13 of the <i>Organic Products Regulations, 2009</i>	Section 345 of these Regulations

sont toujours à cette date sont réputés être suspendus aux termes du présent règlement.

**Demandes de certificats, d'autorisations, d'exemptions, de certifications et d'agrèments**

(5) Les demandes de certificats, d'autorisations, d'exemptions, de certifications et d'agrèments visés à la colonne 1 du tableau du présent article qui sont présentées avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement et pour lesquelles aucune décision n'a été prise sont réputées être des demandes présentées sous le régime du présent règlement pour des certificats, autorisations, exemptions, certifications et agrèments prévus par les dispositions visées à la colonne 2.

**TABLEAU**

Article	Colonne 1 Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agrèments	Colonne 2 Dispositions de la Loi ou du présent règlement
1	Certificat délivré aux termes de l'article 24 du <i>Règlement sur les œufs</i> à l'égard des œufs destinés à l'exportation	Article 48 de la Loi
2	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 29.1(5) du <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes</i>	Paragraphe 160(3) du présent règlement
3	Exemption obtenue aux termes de l'article 2.2 du <i>Règlement sur les fruits et les légumes frais</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
4	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 2.3(2) du <i>Règlement sur les fruits et les légumes frais</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
5	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 29(4) du <i>Règlement sur le miel</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
6	Autorisation accordée aux termes du paragraphe 9.1(5) du <i>Règlement sur les produits transformés</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
7	Exemption obtenue aux termes de l'article 59.2 du <i>Règlement sur les produits transformés</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
8	Exemption obtenue aux termes de l'article 63 du <i>Règlement sur les produits transformés</i>	Paragraphe 174(2) du présent règlement
9	Certification obtenue aux termes de l'article 13 du <i>Règlement sur les produits biologiques (2009)</i>	Article 345 du présent règlement
10	Certification obtenue aux termes de l'article 15 du <i>Règlement sur les produits biologiques (2009)</i>	Article 348 du présent règlement

Item	Column 1 Certificates, Authorizations, Exemptions, Certifications and Accreditations	Column 2 Provisions of the Act or these Regulations
10	Certification issued under section 15 of the <i>Organic Products Regulations, 2009</i>	Section 348 of these Regulations
11	Accreditation issued under section 6 or 8 of the <i>Organic Products Regulations, 2009</i>	Section 361 or 363 of these Regulations

### Subsection 36(3) of *Consumer Packaging and Labelling Regulations*

**376 (1)** Every exemption referred to in subsection 36(3) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* in respect of a test market product that is valid immediately before the day on which these Regulations come into force is deemed to be an exemption granted under subsection 174(2) of these Regulations.

#### Period of validity

**(2)** Unless cancelled under these Regulations, the exemption remains valid until the product ceases to be a test market product under subsection 6(6) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, as they read immediately before the day on which these Regulations come into force.

#### Request for exemption

**(3)** A notice of intention that is filed under subsection 36(3) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* before the day on which these Regulations come into force and in respect of which no decision has been made before that day is deemed to be a request for an exemption under subsection 174(1) of these Regulations.

#### Foreign systems deemed to be recognized

**377 (1)** The following systems are deemed to be recognized under Part 7:

**(a)** any inspection system of a foreign state for meat products that was, immediately before the day on which these Regulations come into force, approved for the purposes of the *Meat Inspection Act*;

**(b)** any inspection system of a foreign state for live or raw shellfish if that foreign state was, immediately before the day on which these Regulations come into force, authorized in respect of the import of those shellfish into Canada for the purposes of the *Fish Inspection Act*; and

Article	Colonne 1 Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agrèments	Colonne 2 Dispositions de la Loi ou du présent règlement
11	Agrément obtenu aux termes des articles 6 ou 8 du <i>Règlement sur les produits biologiques (2009)</i>	Articles 361 ou 363 du présent règlement

### Paragraphe 36(3) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*

**376 (1)** Les exemptions visées au paragraphe 36(3) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* à l'égard d'un produit d'essai qui sont en cours de validité avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement sont réputées être des exemptions accordées aux termes du paragraphe 174(2) du présent règlement.

#### Période de validité

**(2)** À moins d'être révoquée au termes du présent règlement, l'exemption demeure valide jusqu'à ce que l'aliment cesse d'être un produit d'essai en vertu du paragraphe 6(6) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* dans sa version antérieure à la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

#### Demandes d'exemption

**(3)** L'avis d'intention déposé aux termes du paragraphe 36(3) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement et pour lequel aucune décision n'a été prise est réputé être une demande d'exemption prévue au paragraphe 174(1) du présent règlement.

#### Systèmes étrangers réputés reconnus

**377 (1)** Les systèmes ci-après sont réputés reconnus sous le régime de la partie 7 :

**a)** tout système d'inspection des produits de viande d'un État étranger si, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, ce système était approuvé comme service d'inspection pour l'application de la *Loi sur l'inspection des viandes*;

**b)** tout système d'inspection des mollusques vivants ou crus d'un État étranger si, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, cet État étranger était autorisé, en ce qui a trait à l'importation de ces mollusques au Canada pour l'application de la *Loi sur l'inspection du poisson*;

(c) any systems of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging and labelling that are used in an establishment in a foreign state in relation to meat products if, immediately before the day on which these Regulations come into force, both the establishment and the inspection system of the foreign state for those meat products were approved for the purposes of the *Meat Inspection Act*.

#### Suspension and cancellation

(2) For greater certainty, the recognition of any system referred to in subsection (1) may be suspended or cancelled in accordance with Part 7.

### PART 16

## Consequential Amendments, Repeals and Coming into Force

### Consequential Amendments

#### Canadian Dairy Commission Act

EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations

**378** [Amendment]

#### Consumer Packaging and Labelling Act

Consumer Packaging and Labelling Regulations

**379** [Amendment]

**380** [Amendment]

**381** [Amendments]

**382** [Amendment]

**383** [Amendment]

**384** [Amendment]

**385** [Amendments]

c) tout système de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage ayant trait aux produits de viande qui est utilisé dans un établissement dans un État étranger si, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, cet établissement et le service d'inspection de l'État étranger ayant trait à ces produits de viande étaient approuvés pour l'application de la *Loi sur l'inspection des viandes*.

#### Suspension et révocation

(2) Il est entendu que la reconnaissance des systèmes visés au paragraphe (1) peut être suspendue ou révoquée en conformité avec la partie 7.

### PARTIE 16

## Modifications corrélatives, abrogations et entrée en vigueur

### Modifications corrélatives

#### Loi sur la Commission canadienne du lait

Règlement sur l'exportation du fromage cheddar fort vers la CEE

**378** [Modification]

#### Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

**379** [Modification]

**380** [Modification]

**381** [Modifications]

**382** [Modification]

**383** [Modification]

**384** [Modification]

**385** [Modifications]

**386** [Amendment]

**387** [Amendment]

**388** [Amendment]

**389** [Amendment]

**390** [Amendment]

## Criminal Code

Regulations Excluding Certain Indictable Offences from the Definition of "Designated Offence"

**391** [Amendments]

## Feeds Act

Feeds Regulations, 1983

**392** [Amendment]

## Food and Drugs Act

Food and Drug Regulations

**393** [Amendments]

**394** [Amendment]

**395** [Amendment]

**396** [Amendment]

**397** [Amendment]

**398** [Amendments]

**399** [Amendment]

**400** [Amendment]

## Seeds Act

Seeds Regulations

**401** [Amendments]

**402** [Amendment]

**386** [Modification]

**387** [Modification]

**388** [Modification]

**389** [Modification]

**390** [Modification]

## Code criminel

Règlement sur l'exclusion de certains actes criminels de la définition de « infraction désignée »

**391** [Modifications]

## Loi relative aux aliments du bétail

Règlement de 1983 sur les aliments du bétail

**392** [Modification]

## Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

**393** [Modifications]

**394** [Modification]

**395** [Modification]

**396** [Modification]

**397** [Modification]

**398** [Modifications]

**399** [Modification]

**400** [Modification]

## Loi sur les semences

Règlement sur les semences

**401** [Modifications]

**402** [Modification]

## Health of Animals Act

Health of Animals Regulations

**403** [Amendments]

**404** [Amendment]

**405** [Amendment]

**406** [Amendment]

## Controlled Drugs and Substances Act

Industrial Hemp Regulations

**407** [Amendment]

## Customs Tariff

Determination of Country of Origin for the Purposes of Marking Goods (NAFTA Countries) Regulations

**408** [Amendment]

## Repeals

### Fish Inspection Act

**409** The *Fish Inspection Regulations*<sup>10</sup> are repealed.

### Meat Inspection Act

**410** The *Meat Inspection Regulations, 1990*<sup>11</sup> are repealed.

### Canada Agricultural Products Act

**411** The following Regulations are repealed:

(a) the *Egg Regulations*<sup>12</sup>;

(b) the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*<sup>13</sup>;

## Loi sur la santé des animaux

Règlement sur la santé des animaux

**403** [Modifications]

**404** [Modification]

**405** [Modification]

**406** [Modification]

## Loi réglementant certaines drogues et autres substances

Règlement sur le chanvre industriel

**407** [Modification]

## Tarif des douanes

Règlement sur la désignation, aux fins de marquage, du pays d'origine des marchandises (pays ALÉNA)

**408** [Modification]

## Abrogations

### Loi sur l'inspection du poisson

**409** Le *Règlement sur l'inspection du poisson*<sup>10</sup> est abrogé.

### Loi sur l'inspection des viandes

**410** Le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*<sup>11</sup> est abrogé.

### Loi sur les produits agricoles au Canada

**411** Les règlements ci-après sont abrogés :

a) le *Règlement sur les œufs*<sup>12</sup>;

b) le *Règlement sur les fruits et les légumes frais*<sup>13</sup>;

<sup>10</sup> C.R.C., c. 802

<sup>11</sup> SOR/90-288

<sup>12</sup> C.R.C., c. 284

<sup>13</sup> C.R.C., c. 285

<sup>10</sup> C.R.C., ch. 802

<sup>11</sup> DORS/90-288

<sup>12</sup> C.R.C., ch. 284

<sup>13</sup> C.R.C., ch. 285

- (c) the *Honey Regulations*<sup>14</sup>;
- (d) the *Maple Products Regulations*<sup>15</sup>;
- (e) the *Processed Egg Regulations*<sup>16</sup>;
- (f) the *Processed Products Regulations*<sup>17</sup>;
- (g) the *Dairy Products Regulations*<sup>18</sup>;
- (h) the *Licensing and Arbitration Regulations*<sup>19</sup>;
- (i) the *Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations*<sup>20</sup>;
- (j) the *Organic Products Regulations, 2009*<sup>21</sup>;  
and
- (k) the *Icewine Regulations*<sup>22</sup>.

## Coming into Force

S.C. 2012, c. 24.

**\*412** These Regulations come into force on the day on which section 1 of the *Safe Food for Canadians Act* comes into force, but if they are registered after that day, they come into force on the day on which they are registered.

\* [Note: Regulations in force January 15, 2019, see SI/2018-39.]

- c) le *Règlement sur le miel*<sup>14</sup>;
- d) le *Règlement sur les produits de l'érable*<sup>15</sup>;
- e) le *Règlement sur les œufs transformés*<sup>16</sup>;
- f) le *Règlement sur les produits transformés*<sup>17</sup>;
- g) le *Règlement sur les produits laitiers*<sup>18</sup>;
- h) le *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage*<sup>19</sup>;
- i) le *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille*<sup>20</sup>;
- j) le *Règlement sur les produits biologiques (2009)*<sup>21</sup>;
- k) le *Règlement sur le vin de glace*<sup>22</sup>.

## Entrée en vigueur

L.C. 2012, ch. 24.

**\*412** Le présent règlement entre en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article 1 de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, ou, si elle est postérieure, à la date de son enregistrement.

\* [Note: Règlement en vigueur le 15 janvier 2019, voir TR/2018-39.]

<sup>14</sup> C.R.C., c. 287

<sup>15</sup> C.R.C., c. 289

<sup>16</sup> C.R.C., c. 290

<sup>17</sup> C.R.C., c. 291; SOR/82-701, s. 2

<sup>18</sup> SOR/79-840

<sup>19</sup> SOR/84-432

<sup>20</sup> SOR/92-541; SOR/95-216, s. 2

<sup>21</sup> SOR/2009-176

<sup>22</sup> SOR/2014-10

<sup>14</sup> C.R.C., ch. 287

<sup>15</sup> C.R.C., ch. 289

<sup>16</sup> C.R.C., ch. 290

<sup>17</sup> C.R.C., ch. 291; DORS/82-701, art. 2

<sup>18</sup> DORS/79-840

<sup>19</sup> DORS/84-432

<sup>20</sup> DORS/92-541; DORS/95-216, art. 2

<sup>21</sup> DORS/2009-176

<sup>22</sup> DORS/2014-10



**SCHEDULE 1**

(paragraphe 11(2)(c) and subparagraph 15(1)(a)(ii))

**Exclusions — Foods Used as Grain, Oil, Pulse, Sugar or Beverage**

- 1 amaranth
- 2 barley
- 3 buckwheat
- 4 camelina
- 5 canola
- 6 chickpeas
- 7 cocoa beans
- 8 coffee beans
- 9 dry beans
- 10 dry faba beans
- 11 dry peas
- 12 flaxseed
- 13 hemp
- 14 hops
- 15 lentils
- 16 maize (corn)
- 17 millet
- 18 mustard seeds
- 19 oats
- 20 quinoa
- 21 rapeseed
- 22 rice
- 23 rye
- 24 safflower seeds
- 25 sorghum
- 26 soybeans
- 27 sugar beets
- 28 sugar cane
- 29 sunflower seeds
- 30 tea leaves
- 31 triticale
- 32 wheat
- 33 wild rice

**ANNEXE 1**

(alinéa 11(2)c) et sous-alinéa 15(1)a)(ii))

**Exclusions — aliments utilisés comme grain, huile, légumineuse, sucre ou boisson**

- 1 amarante
- 2 orge
- 3 sarrasin
- 4 caméline
- 5 canola
- 6 pois chiches
- 7 fèves de cacao
- 8 grains de café
- 9 haricots secs
- 10 féveroles sèches
- 11 pois secs
- 12 graines de lin
- 13 chanvre
- 14 houblon
- 15 lentilles
- 16 maïs
- 17 millet
- 18 graines de moutarde
- 19 avoine
- 20 quinoa
- 21 colza
- 22 riz
- 23 seigle
- 24 graines de carthame
- 25 sorgho commun
- 26 soja
- 27 betterave à sucre
- 28 canne à sucre
- 29 graines de tournesol
- 30 feuilles de thé
- 31 triticale
- 32 blé
- 33 riz sauvage

**SCHEDULE 2**

(Sections 179, subsections 180(1), (2) and (4), sections 181 to 183, subsection 184(1), section 185, paragraphs 258(a), 282(1)(a) and 287(1)(a) and subsection 374(3))

**Inspection Legends**

**Figure 1**



**Figure 2**



**ANNEXE 2**

(article 179, paragraphes 180(1), (2) et (4), articles 181 à 183, paragraphe 184(1), article 185, alinéas 258a), 282(1)a) et 287(1)a) et paragraphe 374(3))

**Estampilles d'inspection**

**Figure 1**

**Figure 2**

### SCHEDULE 3

(Sections 1 and 187, subsection 188(1), sections 189 to 192 and subsection 193(1))

TABLE 1

## Consumer Prepackaged Food (Net Quantity by Weight or Volume)

Item	Column 1 Consumer Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight	Column 3 Net Quantity by Volume
1	Peanut butter	250 g	—
		375 g	—
		500 g	—
		750 g	—
		1 kg	—
		1.5 kg	—
		2 kg	—
2	Wine	—	50 mL
		—	100 mL
		—	200 mL
		—	250 mL
		—	375 mL
		—	500 mL
		—	750 mL
		—	1 L
		—	1.5 L
		—	2 L
3	Glucose syrup and refined sugar syrup	—	125 mL
		—	250 mL
		—	375 mL
		—	500 mL
		—	750 mL
		—	—

### ANNEXE 3

(articles 1 et 187, paragraphe 188(1), articles 189 à 192 et paragraphe 193(1))

TABEAU 1

## Aliments de consommation préemballés (quantité nette en poids ou en volume)

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids	Colonne 3 Quantité nette en volume
1	Beurre d'arachides	250 g	—
		375 g	—
		500 g	—
		750 g	—
		1 kg	—
		1,5 kg	—
		2 kg	—
2	Vin	—	50 ml
		—	100 ml
		—	200 ml
		—	250 ml
		—	375 ml
		—	500 ml
		—	750 ml
		—	1 L
		—	1,5 L
		—	2 L
3	Sirop de glucose ou sirop de sucre raffiné	—	125 ml
		—	250 ml
		—	375 ml
		—	500 ml
		—	750 ml
		—	—

Column 1	Column 2	Column 3
Consumer Prepackaged Food	Net Quantity by Weight	Net Quantity by Volume
	—	1 L
	—	1.5 L
	—	2 L
	—	More than 2 L, in increments of 1 L

TABLE 2

## Consumer Prepackaged Food (Net Quantity by Weight)

Column 1	Column 2
Consumer Prepackaged Food	Net Quantity by Weight
1 Honey that is graded in accordance with these Regulations	150 g or less
	250 g
	375 g
	500 g
	750 g
	1 kg
	1.5 kg
	2 kg
2 Sliced bacon	3 kg
	5 kg
	100 g or less, in increments of 1 g
	250 g
	375 g
	500 g
3 Sliced ready-to-eat meat products and potted meat products	1 kg
	100 g or less, in increments of 1 g
	125 g
	150 g
	175 g

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Aliment de consommation préemballé	Quantité nette en poids	Quantité nette en volume
	—	1 L
	—	1,5 L
	—	2 L
	—	Plus de 2 L, en tranches de 1 L

TABLEAU 2

## Aliments de consommation préemballés (quantité nette en poids)

Colonne 1	Colonne 2
Aliment de consommation préemballé	Quantité nette en poids
1 Miel classifié conformément au présent règlement	150 g ou moins
	250 g
	375 g
	500 g
	750 g
	1 kg
	1,5 kg
	2 kg
2 Bacon tranché	3 kg
	5 kg
	100 g ou moins par tranches de 1 g
	250 g
3 Produits de viande tranchés prêts à manger et terrines de produits de viande	375 g
	500 g
	100 g ou moins par tranches de 1 g
	125 g

Column 1		Column 2	Colonne 1		Colonne 2
Item	Consumer Prepackaged Food	Net Quantity by Weight	Article	Aliment de consommation préemballé	Quantité nette en poids
		200 g			150 g
		250 g			175 g
		300 g			200 g
		375 g			250 g
		400 g			300 g
		500 g			375 g
		600 g			400 g
		700 g			500 g
		900 g			600 g
		1 kg			700 g
4	Sausages and sausage meat	100 g or less, in increments of 1 g			900 g
		125 g			1 kg
		175 g	4	Saucisses, saucissons et chair à saucisse	100 g ou moins par tranches de 1 g
		225 g			125 g
		250 g			175 g
		300 g			225 g
		375 g			250 g
		450 g			300 g
		500 g			375 g
		600 g			450 g
		675 g			500 g
		750 g			600 g
		900 g			675 g
		1 kg			750 g
5	Fresh carrots for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			900 g
		2.27 kg <sup>2</sup>			1 kg
		4.54 kg <sup>3</sup>	5	Carottes fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		11.3 kg <sup>4</sup>			2,27 kg <sup>2</sup>
		22.7 kg <sup>5</sup>			4,54 kg <sup>3</sup>
6	Fresh potatoes for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			

Column 1		Column 2	Colonne 1		Colonne 2
Item	Consumer Prepackaged Food	Net Quantity by Weight	Article	Aliment de consommation préemballé	Quantité nette en poids
		2.27 kg <sup>2</sup>			11,3 kg <sup>4</sup>
		4.54 kg <sup>3</sup>			22,7 kg <sup>5</sup>
		9.07 kg <sup>6</sup>	6	Pommes de terre fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		22.7 kg <sup>5</sup>			2,27 kg <sup>2</sup>
		34 kg <sup>7</sup>			4,54 kg <sup>3</sup>
		45.4 kg <sup>8</sup>			9,07 kg <sup>6</sup>
7	Fresh beets for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			22,7 kg <sup>5</sup>
		2.27 kg <sup>2</sup>			34 kg <sup>7</sup>
		4.54 kg <sup>3</sup>			45,4 kg <sup>8</sup>
		11.3 kg <sup>4</sup>	7	Betteraves fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		22.7 kg <sup>5</sup>			2,27 kg <sup>2</sup>
8	Fresh onions for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			4,54 kg <sup>3</sup>
		2.27 kg <sup>2</sup>			11,3 kg <sup>4</sup>
		4.54 kg <sup>3</sup>			22,7 kg <sup>5</sup>
		11.3 kg <sup>4</sup>	8	Oignons frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		22.7 kg <sup>5</sup>			2,27 kg <sup>2</sup>
9	Fresh parsnips for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			4,54 kg <sup>3</sup>
		4.54 kg <sup>3</sup>			11,3 kg <sup>4</sup>
		9.07 kg <sup>6</sup>			22,7 kg <sup>5</sup>
		11.3 kg <sup>4</sup>	9	Panais frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		22.7 kg <sup>5</sup>			4,54 kg <sup>3</sup>
10	Fresh rutabagas for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg <sup>1</sup> or less			9,07 kg <sup>6</sup>
		2.27 kg <sup>2</sup>			11,3 kg <sup>4</sup>
		4.54 kg <sup>3</sup>			22,7 kg <sup>5</sup>
		11.3 kg <sup>4</sup>	10	Rutabagas frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg <sup>1</sup> ou moins
		22.7 kg <sup>5</sup>			2,27 kg <sup>2</sup>
					4,54 kg <sup>3</sup>
					11,3 kg <sup>4</sup>

<sup>1</sup> 3 lb

<sup>2</sup> 5 lb

<sup>3</sup> 10 lb

<sup>4</sup> 25 lb

<sup>5</sup> 50 lb

<sup>6</sup> 20 lb

<sup>7</sup> 75 lb

<sup>8</sup> 100 lb

TABLE 3

## Prepackaged Food (Net Quantity by Weight)

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
1	Honey that is graded in accordance with these Regulations, other than consumer prepackaged honey that is graded in accordance with these Regulations	7 kg
		15 kg
		30 kg
		More than 30 kg, in increments of 1 kg
2	Frozen fruits for which a grade is prescribed by these Regulations, with added sugar, syrup, fruit juice or fruit juice from concentrate	225 g
		425 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
3	Frozen fruits for which a grade is prescribed by these Regulations, dry pack or pie pack, unsweetened, no sugar added	300 g
		600 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
	2 kg	

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
		22,7 kg <sup>5</sup>
<sup>1</sup>	3 lb	
<sup>2</sup>	5 lb	
<sup>3</sup>	10 lb	
<sup>4</sup>	25 lb	
<sup>5</sup>	50 lb	
<sup>6</sup>	20 lb	
<sup>7</sup>	75 lb	
<sup>8</sup>	100 lb	

TABLEAU 3

## Aliments préemballés (quantité nette en poids)

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
1	Miel classifié conformément au présent règlement, autre que le miel de consommation préemballé classifié conformément au présent règlement	7 kg
		15 kg
		30 kg
		Plus de 30 kg, par tranches de 1 kg
2	Fruits congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement, avec ajout de sucre, de sirop, de jus de fruits ou de jus de fruits fait de concentré de jus de fruits obtenu d'un jus concentré ou de jus de concentré de fruits	225 g
		425 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
3	Fruits congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement, conserves à sec ou garnitures à tartes, non sucrés, non additionnés de sucre	300 g
		600 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg

Column 1		Column 2	Colonne 1		Colonne 2
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Weight	Article	Aliment préemballé	Quantité nette en poids
4	Frozen peas, frozen whole kernel corn and frozen lima beans, for which a grade is prescribed by these Regulations	350 g or less	4	Pois congelés, maïs à grains entiers congelés et haricots de Lima congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	350 g ou moins
		500 g			500 g
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg
5	Frozen spinach for which a grade is prescribed by these Regulations	300 g or less	5	Épinards congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	300 g ou moins
		500 g			500 g
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg
6	Frozen mixed vegetables or macédoine, frozen peas and carrots and frozen whole, diced or sliced carrots, for which a grade is prescribed by these Regulations	300 g or less	6	Légumes mélangés ou macédoine de légumes congelés, pois et carottes congelés, carottes entières, en dés ou tranchées congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	300 g ou moins
		500 g			500 g
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg
7	Frozen special blends or combination mixed vegetables, if the blends or mixed vegetables contain one or more vegetables that are graded in accordance with these Regulations	300 g or less	7	Mélanges spéciaux de légumes congelés (s'ils contiennent un ou plusieurs légumes classifiés conformément au présent règlement)	300 g ou moins
		500 g			500 g
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg



Column 1		Column 2	Colonne 1		Colonne 2
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Weight	Article	Aliment préemballé	Quantité nette en poids
		2 kg			2 kg
8	Other frozen vegetables — including asparagus, broccoli, Brussels sprouts, cauliflower and green and wax beans — for which a grade is prescribed by these Regulations	300 g or less	8	Autres légumes congelés, y compris les asperges, brocolis, choux de Bruxelles, choux-fleurs, haricots verts et haricots beurre, pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	300 g ou moins
		500 g			500 g
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg
	2 kg		2 kg		
9	Frozen cooked squash and frozen diced uncooked squash for which a grade is prescribed by these Regulations	400 g or less	9	Courges cuites congelées ou courges non cuites congelées coupées en cubes pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	400 g ou moins
		750 g			750 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
	1.75 kg		1,75 kg		
	2 kg		2 kg		
10	Frozen french-fried potatoes for which a grade is prescribed by these Regulations	225 g or less, in increments of 25 g	10	Pommes de terre frites congelées pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	225 g ou moins par tranches de 25 g
		250 g			250 g
		500 g			500 g
		1 kg			1 kg
		1.25 kg			1,25 kg
		1.5 kg			1,5 kg
		1.75 kg			1,75 kg
		2 kg			2 kg
	More than 2 kg but not more than 20 kg			Plus de 2 kg mais au plus 20 kg	
11	Glace fruits, glace pineapple, cut oranges, lemon and citron peel, cut mixed peel and cut mixed fruit	100 g	11	Fruits glacés, ananas glacés, oranges coupées, zestes de citron et de cédrat, pelures mélangées coupées et fruits mélangés coupés	100 g
		225 g			225 g
		450 g			450 g

**TABLE 4**

## Prepackaged Food (Net Quantity by Volume and Container Dimensions)

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
1	Frozen concentrated apple juice or frozen apple juice concentrate for which a grade is prescribed by these Regulations	177 mL	6.25	54 × 98	202 × 314
		355 mL	12.5	68 × 123	211 × 414
		909 mL	32	103 × 142	401 × 510
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700

<sup>1</sup> The dimensions correspond to the diameter and height of the container.

<sup>2</sup> Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. "211" means  $2\frac{11}{16}$  inches.

**TABLEAU 4**

## Aliments préemballés (quantité nette en volume et dimensions des contenants)

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	
Article	Aliment préemballé	Quantité nette en volume		Dimensions des contenants <sup>1</sup>	
		Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces <sup>2</sup>
1	Jus de pomme concentré congelé, concentré de jus de pomme congelé ou jus concentré de pomme congelé pour lequel une catégorie est établie en vertu du présent règlement	177 ml	6,25	54 × 98	202 × 314
		355 ml	12,5	68 × 123	211 × 414
		909 ml	32	103 × 142	401 × 510
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700

<sup>1</sup> Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant.

<sup>2</sup> Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne  $2\frac{11}{16}$  pouces.

TABLE 5

Food for Which a Grade Is Prescribed by These Regulations if the Container Is a Hermetically Sealed Package (Net Quantity by Volume and Metal Container Dimensions)

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Column 3 Net Quantity by Volume		Column 4 Column 5 Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
1	Fruits packaged with or without water, fruit juice and fruit juice from concentrate, syrup or any combination, heavy pack or solid pack	142 mL	5	68 x 56	211 x 203.5
		284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		398 mL	14	76 x 112 or 87 x 90	300 x 407 or 307 x 309
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
2	Vegetables other than vegetables for which specific provision is made in this Table	284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		398 mL	14	76 x 112 or 87 x 90	300 x 407 or 307 x 309
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
3	Fruit and vegetable juices but not including concentrated apple juice or apple juice concentrate, carbonated juices or juices that are packaged with nitrogen	200 mL or less	7 or less	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	8.8	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	62 x 118 or 68 x 101	207.5 x 410.5 or 211 x 400
		398 mL	14	76 x 112	300 x 407
		500 mL	17.6	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		750 mL	26.4	Any dimensions	Any dimensions
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1 L	35.2	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
1.5 L	52.8	Any dimensions	Any dimensions		
1.82 L	64	Any dimensions	Any dimensions		

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
		2 L	70.4	Any dimensions	Any dimensions
4	Asparagus	341 mL	12	68 x 115	211 x 409
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
5	Corn, vacuum pack	199 mL	7	68 x 82	211 x 304
		341 mL	12	87 x 85	307 x 306
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		2.13 L	75	157 x 152	603 x 600
6	Mushrooms in brine	128 mL	4.5	68 x 50	211 x 200
		284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		398 mL	14	76 x 112	300 x 407
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
7	Tomato paste	156 mL	5.5	54 x 88	202 x 308
		369 mL	13	76 x 101	300 x 400
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
		3.58 L	126	157 x 222	603 x 812
8	Tomato pulp, tomato puree and concentrated tomato juice or tomato juice concentrate	341 mL	12	68 x 115	211 x 409
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
		3.58 L	126	157 x 222	603 x 812
9	Maraschino, creme de menthe and cocktail cherries	125 mL	—	Any dimensions	Any dimensions

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
		250 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		4 L	—	Any dimensions	Any dimensions
10	Sweet potatoes, cut	227 mL	8	68 x 82	211 x 304
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
11	Sweet potatoes, whole	597 mL	21	107 x 87	404 x 307
12	Tomato catsup, catsup, tomato ketchup or ketchup	375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		575 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		750 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		1 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.25 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.5 L	—	Any dimensions	Any dimensions

<sup>1</sup> The dimensions correspond to the diameter and height of the metal container.

<sup>2</sup> Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. "211" means  $2\frac{11}{16}$  inches.

**TABLEAU 5**

**Aliments pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement si le contenant est un emballage hermétiquement scellé (quantité nette en volume et dimensions des contenants métalliques)**

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	
Article	Aliment préemballé	Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces <sup>2</sup>
1	Fruits emballés avec ou sans eau,	142 ml	5	68 x 56	211 x 203,5
	jus de fruits, jus de fruits fait de	284 ml	10	68 x 101	211 x 400

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 3 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Colonne 2 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>
	concentré, jus de fruits obtenu d'un jus concentré ou jus de concentré de fruits, sirop ou toute combinaison de ces éléments, conserves épaisses ou conserves compactes	398 ml	14	76 x 112 ou 87 x 90	300 x 407 ou 307 x 309
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
2	Légumes, autres que ceux visés par un autre article du présent tableau	284 ml	10	68 x 101	211 x 400
		398 ml	14	76 x 112 ou 87 x 90	300 x 407 ou 307 x 309
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
3	Jus de fruits et de légumes, à l'exclusion du jus de pomme concentré, du jus de pommes ou du jus concentré de pomme, des jus gazéifiés et des jus emballés avec de l'azote	200 ml ou moins	7 ou moins	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		250 ml	8,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		284 ml	10	62 x 118 ou 68 x 101	207,5 x 410,5 ou 211 x 400
		398 ml	14	76 x 112	300 x 407
		500 ml	17,6	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		750 ml	26,4	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1 L	35,2	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		1,5 L	52,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions
4	Asperges	341 ml	12	68 x 115	211 x 409
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 4 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Colonne 3 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>
5	Maïs conservé sous vide	199 ml	7	68 × 82	211 × 304
		341 ml	12	87 × 85	307 × 306
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409
		2,13 L	75	157 × 152	603 × 600
6	Champignons dans la saumure	128 ml	4,5	68 × 50	211 × 200
		284 ml	10	68 × 101	211 × 400
		398 ml	14	76 × 112	300 × 407
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
7	Pâte de tomates	2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3,58 L	126	157 × 222	603 × 812
		156 ml	5,5	54 × 88	202 × 308
		369 ml	13	76 × 101	300 × 400
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
8	Pulpe de tomates, purée de tomates, jus de tomate concentré, concentré de jus de tomate, jus concentré de tomate	2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3,58 L	126	157 × 222	603 × 812
		341 ml	12	68 × 115	211 × 409
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
9	Cerises au marasquin, à la crème de menthe et à cocktail	2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		4 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		125 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		250 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
10	Patates douces coupées	2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		4 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		227 ml	8	68 × 82	211 × 304
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Colonne 3 Quantité nette en volume		Colonne 4 Colonne 5 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces <sup>2</sup>
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
11	Patates douces entières	597 ml	21	107 × 87	404 × 307
12	Catsup de tomates, catsup, ketchup de tomates ou ketchup	375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409
		575 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		750 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,25 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,5 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions

<sup>1</sup> Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant métallique.

<sup>2</sup> Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne  $2\frac{11}{16}$  pouces.

**TABLE 6**

## Food for Which No Grade Is Prescribed by These Regulations if the Container Is a Hermetically Sealed Package (Net Quantity by Volume and Metal Container Dimensions)

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Column 3 Net Quantity by Volume		Column 4 Column 5 Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
1	Beans with pork or beans and pork, beans or vegetarian beans	128 mL	4.5	68 × 50	211 × 200
		227 mL	8	68 × 82	211 × 304
		284 mL	10	68 × 101	211 × 400
		398 mL	14	76 × 112 or 103 × 69	300 × 407 or 401 × 212
		540 mL	19	87 × 115 or 103 × 85	307 × 409 or 401 × 306
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700



Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
2	Infant and junior foods that are processed fruit or vegetable products	128 mL	4.5	54 × 72	202 × 213.5
		213 mL	7.5	68 × 76	211 × 300
3	Vegetable soups, condensed	284 mL	10	68 × 98 or 68 × 101	211 × 314 or 211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
4	Vegetable soups, ready-to-serve	227 mL	8	68 × 82	211 × 304
		284 mL	10	68 × 98 or 68 × 101	211 × 314 or 211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
5	Spaghetti in tomato sauce	128 mL	4.5	68 × 50	211 × 200
		227 mL	8	68 × 82	211 × 304
		284 mL	10	68 × 101	211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
6	Pineapple, sliced, crushed, tidbits or chunks	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
		227 mL	8	87 × 52	307 × 201.25
		284 mL	10	68 × 101	211 × 400
		398 mL	14	76 × 112 or 87 × 90	300 × 407 or 307 × 309
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411

Item	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
7	Grapefruits, oranges and grapefruit and orange sections	1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
		142 mL	5	68 x 56	211 x 203.5
		284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		398 mL	14	76 x 112 or 87 x 90	300 x 407 or 307 x 309
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
8	Fruit juices, including citrus and pineapple juices, but not including lemon, lime, grape, cherry, black currant or raspberry juices, the juices of other berries, carbonated juices or juices that are packaged with nitrogen	2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
		200 mL or less	7 or less	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	8.8	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	62 x 118 or 68 x 101	207.5 x 410.5 or 211 x 400
		398 mL	14	76 x 112	300 x 407
		500 mL	17.6	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		750 mL	26.4	Any dimensions	Any dimensions
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1 L	35.2	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		1.5 L	52.8	Any dimensions	Any dimensions
9	Bean sprouts and vegetables for chop suey	1.82 L	64	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	70.4	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	68 x 101	211 x 400
		398 mL	14	76 x 112	300 x 407
		540 mL	19	87 x 115	307 x 409
		796 mL	28	103 x 119	401 x 411
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Volume		Column 3 Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Column 2 Millilitres/Litres	Column 3 Fluid Ounces	Column 4 Millimetres	Column 5 Inches <sup>2</sup>
10	Mushrooms, including creamed and stems and pieces in brine	284 mL	10	68 × 101	211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
		284 mL	10	68 × 101	211 × 400
11	Pie fruits, pie fillers and pie fillings	398 mL	14	76 × 112 or 87 × 90	300 × 407 or 307 × 309
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
12	Jams, jellies, marmalades and preserves (conserves), but not including cranberry jelly, jellied cranberries or cranberry sauce	250 mL or less	—	Any dimensions	Any dimensions
		375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		500 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		750 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		1 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.5 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		3 L	—	Any dimensions	Any dimensions
13	Mandarin oranges	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
		284 mL	10	75 × 82	215 × 304
		2.42 L	85	157 × 155	603 × 602
14	Grape juice, concentrated grape juice or grape juice concentrate and grape juice from concentrate, but not including carbonated juices or juices that are packaged with nitrogen	200 mL or less	7 or less	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	8.8	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	62 × 118	207.5 × 410.5
		341 mL	12	Any dimensions	Any dimensions

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
		500 mL	17.6	Any dimensions	Any dimensions
		682 mL	24	Any dimensions	Any dimensions
		750 mL	26.4	Any dimensions	Any dimensions
		1 L	35.2	Any dimensions	Any dimensions
		1.14 L	40	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 x 177	404 x 700
		1.5 L	52.8	Any dimensions	Any dimensions
		1.82 L	64	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	70.4	Any dimensions	Any dimensions
15	Pickles, relishes and chutneys	125 mL or less	—	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		500 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		750 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		1 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.25 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.5 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		2.84 L	100	Any dimensions	Any dimensions
		4 L	—	Any dimensions	Any dimensions
16	Green olives, but not including ripe olives, black olives or California ripe olives	125 mL or less	—	Any dimensions	Any dimensions
		225 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		398 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		500 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		625 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		750 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		1 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		1.25 L	—	Any dimensions	Any dimensions

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	
Item	Prepackaged Food	Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions <sup>1</sup>	
		Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches <sup>2</sup>
17	Sauerkraut with preservative	1.5 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	68 × 101	211 × 400
		398 mL	14	76 × 112 or 87 × 90	300 × 407 or 307 × 309
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		909 mL	32	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
18	Horseradish sauce, prepared horseradish and creamed horseradish	2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
		125 mL or less	—	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		500 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		4 L	—	Any dimensions	Any dimensions

<sup>1</sup> The dimensions correspond to the diameter and height of the metal container.

<sup>2</sup> Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. "211" means  $2\frac{11}{16}$  inches.

**TABLEAU 6**

**Aliments pour lesquels aucune catégorie n'est établie en vertu du présent règlement, si le contenant est un emballage hermétiquement scellé (quantité nette en volume et dimensions des contenants métalliques)**

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	
Article	Aliment préemballé	Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces <sup>2</sup>
1	Haricots avec lard, haricots au lard, fèves avec lard ou fèves au lard, haricots, haricots végétariens, fèves ou fèves végétariennes	128 ml	4,5	68 × 50	211 × 200
		227 ml	8	68 × 82	211 × 304
		284 ml	10	68 × 101	211 × 400
		398 ml	14	76 × 112 ou 103 × 69	300 × 407 ou 401 × 212
		540 ml	19	87 × 115 ou 103 × 85	307 × 409 ou 401 × 306

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 3 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Colonne 2 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
2	Aliments pour bébés et aliments pour jeunes enfants (junior) qui sont des produits de fruits ou de légumes transformés	128 ml	4,5	54 x 72	202 x 213,5
		213 ml	7,5	68 x 76	211 x 300
3	Soupes aux légumes condensées	284 ml	10	68 x 98 ou 68 x 101	211 x 314 ou 211 x 400
		398 ml	14	76 x 112	300 x 407
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
4	Soupes aux légumes prêtes à servir	227 ml	8	68 x 82	211 x 304
		284 ml	10	68 x 98 ou 68 x 101	211 x 314 ou 211 x 400
		398 ml	14	76 x 112	300 x 407
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
5	Spaghettis à la sauce tomate	128 ml	4,5	68 x 50	211 x 200
		227 ml	8	68 x 82	211 x 304
		284 ml	10	68 x 101	211 x 400
		398 ml	14	76 x 112	300 x 407
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
6	Ananas tranchés, broyés ou en	142 ml	5	68 x 56	211 x 203,5
		227 ml	8	87 x 52	307 x 201,25

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2		Colonne 3		Colonne 4		Colonne 5	
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>					
		Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces <sup>2</sup>				
	petits ou en gros morceaux	284 ml	10	68 × 101	211 × 400				
		398 ml	14	76 × 112 ou 87 × 90	300 × 407 ou 307 × 309				
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409				
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411				
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700				
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700				
7	Pamplemousses, oranges, quartiers de pamplemousse et d'orange	142 ml	5	68 × 56	211 × 203,5				
		284 ml	10	68 × 101	211 × 400				
		398 ml	14	76 × 112 ou 87 × 90	300 × 407 ou 307 × 309				
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409				
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411				
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700				
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700				
8	Jus de fruits, y compris ceux d'agrumes et d'ananas, à l'exclusion de ceux de citron, de limette, de raisin, de cerise, de cassis, de framboise et d'autres petits fruits, des jus gazéifiés et des jus emballés avec de l'azote	200 ml ou moins	7 ou moins	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		250 ml	8,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		284 ml	10	62 × 118 ou 68 × 101	207,5 × 410,5 ou 211 × 400				
		398 ml	14	76 × 112	300 × 407				
		500 ml	17,6	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409				
		750 ml	26,4	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411				
		1 L	35,2	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700				
		1,5 L	52,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
		1,82 L	64	Toutes dimensions	Toutes dimensions				
	2 L	70,4	Toutes dimensions	Toutes dimensions					
9	Germe de haricots, légumes à chop suey	284 ml	10	68 × 101	211 × 400				
		398 ml	14	76 × 112	300 × 407				
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409				

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 4 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Colonne 3 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>
10	Champignons, y compris les champignons à la crème, les pieds et les morceaux de champignons dans la saumure	796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
		128 ml	4,5	68 x 50 ou 54 x 72	211 x 200 ou 202 x 213,5
		284 ml	10	68 x 101	211 x 400
		398 ml	14	76 x 112	300 x 407
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
11	Fruits à tarte et garniture pour tarte	284 ml	10	68 x 101	211 x 400
		398 ml	14	76 x 112 ou 87 x 90	300 x 407 ou 307 x 309
		540 ml	19	87 x 115	307 x 409
		796 ml	28	103 x 119	401 x 411
		1,36 L	48	107 x 177	404 x 700
		2,84 L	100	157 x 177	603 x 700
12	Confitures, gelées, marmelades, conserves, à l'exclusion de la gelée de canneberges, des canneberges en gelée et de la sauce aux canneberges	250 ml ou moins	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		500 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		750 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,5 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		3 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		4 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
13	Mandarines	142 ml	5	68 x 56	211 x 203,5
		284 ml	10	75 x 82	215 x 304
		2,42 L	85	157 x 155	603 x 602
14	Jus de raisin, jus de raisin concentré, concentré de jus	200 ml ou moins	7 ou moins	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		250 ml	8,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions



Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 3 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>			
		Colonne 2 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>		
	de raisin et jus de raisin fait de concentré, à l'exclusion des jus gazéifiés et des jus emballés avec de l'azote	284 ml	10	62 × 118	207,5 × 410,5		
		341 ml	12	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		500 ml	17,6	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		682 ml	24	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		750 ml	26,4	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		1 L	35,2	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		1,14 L	40	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700		
		1,5 L	52,8	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		1,82 L	64	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		2 L	70,4	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		15	Marinades, achards ou relishes et chutneys	125 ml ou moins	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
				250 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
				375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
500 ml	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
750 ml	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
1 L	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
1,25 L	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
1,5 L	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
2 L	—			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
2,84 L	100			Toutes dimensions	Toutes dimensions		
16	Olives vertes, à l'exclusion des olives mûres, olives noires et olives mûres de Californie	125 ml ou moins	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		225 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		250 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		398 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		500 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		625 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		
		750 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions		

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume		Colonne 4 Dimensions des contenants métalliques <sup>1</sup>	
		Colonne 3 Millilitres ou litres	Colonne 3 Onces liquides	Colonne 4 Millimètres	Colonne 5 Pouces <sup>2</sup>
		1 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,25 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,5 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
17	Choucroute avec agent de conservation	284 ml	10	68 × 101	211 × 400
		398 ml	14	76 × 112 ou 87 × 90	300 × 407 ou 307 × 309
		540 ml	19	87 × 115	307 × 409
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		909 ml	32	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
18	Raifort préparé et raifort en crème	125 ml ou moins	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		250 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		500 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		4 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions

<sup>1</sup> Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant métallique.

<sup>2</sup> Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne  $2\frac{11}{16}$  pouces.

**TABLE 7**

## Fresh Vegetables — Volume Capacity of Metric Containers

Item	Volume Capacity of Metric Containers
1	500 mL
2	1 L
3	2 L
4	4 L
5	6 L
6	13 L
7	18 L

**TABLEAU 7**

## Légumes frais — capacité volumétrique des contenants métriques

Article	Capacité volumétrique des contenants métriques
1	500 ml
2	1 L
3	2 L
4	4 L
5	6 L
6	13 L

Item	Volume Capacity of Metric Containers
8	36 L

**TABLE 8**

## Fresh Vegetables – Volume Capacity of Imperial Containers

Item	Volume Capacity of Imperial Containers
1	1 pint (551 mL)
2	1 quart (1.1 L)
3	2 quarts (2.27 L)
4	4 quarts (4.55 L)
5	6 quarts (6.82 L)
6	11 quarts (12.5 L)
7	16 quarts (18.2 L)
8	32 quarts (36.4 L)

Article	Capacité volumétrique des contenants métriques
7	18 L
8	36 L

**TABLERAU 8**

## Légumes frais – capacité volumétrique des contenants impériaux

Article	Capacité volumétrique des contenants impériaux
1	1 chopine (551 ml)
2	1 pinte (1,1 L)
3	2 pintes (2,27 L)
4	4 pintes (4,55 L)
5	6 pintes (6,82 L)
6	11 pintes (12,5 L)
7	16 pintes (18,2 L)
8	32 pintes (36,4 L)

#### SCHEDULE 4

(Subsection 199(5) and paragraphs 200(4)(b) and (c))

TABLE 1

### Tolerances for Net Quantities Declared in Metric Units of Mass for Consumer Prepackaged Catch-Weight Food

	Column 1	Column 2	Column 3
Item	Declared Net Quantity	Tolerance (%)	Tolerance (g)
1	≤ 60 g	10	—
2	> 60 g but ≤ 600 g	—	6
3	> 600 g but ≤ 1 kg	1	—
4	> 1 kg but ≤ 1.5 kg	—	10
5	> 1.5 kg but ≤ 3 kg	0.66	—
6	> 3 kg but ≤ 4 kg	—	20
7	> 4 kg but ≤ 10 kg	0.5	—
8	> 10 kg but ≤ 15 kg	—	50
9	> 15 kg but ≤ 250 kg	0.33	—
10	> 250 kg but ≤ 500 kg	—	750
11	> 500 kg	0.15	—

TABLE 2

### Tolerances for Net Quantities Declared in Canadian Units of Mass or Weight for Consumer Prepackaged Catch-Weight Food

	Column 1	Column 2	Column 3
Item	Declared Net Quantity	Tolerance (%)	Tolerance (ounces)
1	≤ 2 ounces	10	—
2	> 2 ounces but ≤ 20 ounces	—	0.2

#### ANNEXE 4

(paragraphe 199(5) et alinéas 200(4)(b) et c))

TABLEAU 1

### Tolérances relatives aux quantités nettes déclarées en unités métriques de masse — aliments de consommation préemballés à poids variable

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Quantité nette déclarée	Tolérance (%)	Tolérance (g)
1	≤ 60 g	10	—
2	> 60 g mais ≤ 600 g	—	6
3	> 600 g mais ≤ 1 kg	1	—
4	> 1 kg mais ≤ 1,5 kg	—	10
5	> 1,5 kg mais ≤ 3 kg	0,66	—
6	> 3 kg mais ≤ 4 kg	—	20
7	> 4 kg mais ≤ 10 kg	0,5	—
8	> 10 kg mais ≤ 15 kg	—	50
9	> 15 kg mais ≤ 250 kg	0,33	—
10	> 250 kg mais ≤ 500 kg	—	750
11	> 500 kg	0,15	—

TABLEAU 2

### Tolérances relatives aux quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids — aliments de consommation préemballés à poids variable

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Quantité nette déclarée	Tolérance (%)	Tolérance (onces)
1	≤ 2 onces	10	—
2	> 2 onces mais ≤ 20 onces	—	0,2

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (ounces)
3	> 1.25 lb but ≤ 2.2 lb	1	—
4	> 2.2 lb but ≤ 3.3 lb	—	0.35
5	> 3.3 lb but ≤ 6.6 lb	0.66	—
6	> 6.6 lb but ≤ 8.8 lb	—	0.71
7	> 8.8 lb but ≤ 22 lb	0.5	—
8	> 22 lb but ≤ 33 lb	—	1.76
9	> 33 lb but ≤ 550 lb	0.33	—
10	> 550 lb but ≤ 1 100 lb	—	26.4
11	> 1 100 lb	0.15	—

TABLE 3

### Tolerances for Net Quantities Declared in Metric Units of Mass or Volume for Consumer Prepackaged Food Other Than Catch-Weight Food

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (g or mL)
1	≤ 50 g or mL	9	—
2	> 50 g or mL but ≤ 100 g or mL	—	4.5
3	> 100 g or mL but ≤ 200 g or mL	4.5	—
4	> 200 g or mL but ≤ 300 g or mL	—	9
5	> 300 g or mL but ≤ 500 g or mL	3	—
6	> 500 g or mL but ≤ 1 kg or L	—	15
7	> 1 kg or L but ≤ 10 kg or L	1.5	—
8	> 10 kg or L but ≤ 15 kg or L	—	150
9	> 15 kg or L	1	—

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces)
3	> 1,25 lb mais ≤ 2,2 lb	1	—
4	> 2,2 lb mais ≤ 3,3 lb	—	0,35
5	> 3,3 lb mais ≤ 6,6 lb	0,66	—
6	> 6,6 lb mais ≤ 8,8 lb	—	0,71
7	> 8,8 lb mais ≤ 22 lb	0,5	—
8	> 22 lb mais ≤ 33 lb	—	1,76
9	> 33 lb mais ≤ 550 lb	0,33	—
10	> 550 lb mais ≤ 1 100 lb	—	26,4
11	> 1 100 lb	0,15	—

TABLEAU 3

### Tolérances relatives aux quantités nettes déclarées en unités métriques de masse ou de volume — aliments de consommation préemballés autres que les aliments à poids variable

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (g ou ml)
1	≤ 50 g ou ml	9	—
2	> 50 g ou ml mais ≤ 100 g ou ml	—	4,5
3	> 100 g ou ml mais ≤ 200 g ou ml	4,5	—
4	> 200 g ou ml mais ≤ 300 g ou ml	—	9
5	> 300 g ou ml mais ≤ 500 g ou ml	3	—
6	> 500 g ou ml mais ≤ 1 kg ou L	—	15
7	> 1 kg ou L mais ≤ 10 kg ou L	1,5	—
8	> 10 kg ou L mais ≤ 15 kg ou L	—	150
9	> 15 kg ou L	1	—

**TABLE 4**

**Tolerances for Net Quantities Declared in Canadian Units of Mass or Weight for Consumer Prepackaged Food Other Than Catch-Weight Food**

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (ounces)
1	≤ 1.75 ounces	9	—
2	> 1.75 ounces but ≤ 3.5 ounces	—	0.16
3	> 3.5 ounces but ≤ 7 ounces	4.5	—
4	> 7 ounces but ≤ 10.6 ounces	—	0.32
5	> 10.6 ounces but ≤ 17.6 ounces	3	—
6	> 1.1 lb but ≤ 2.2 lb	—	0.53
7	> 2.2 lb but ≤ 22 lb	1.5	—
8	> 22 lb but ≤ 33 lb	—	5.28
9	> 33 lb	1	—

**TABLE 5**

**Tolerances for Net Quantities Declared in Canadian Units of Volume for Consumer Prepackaged Food Other Than Catch-Weight Food**

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (fluid ounces)
1	≤ 1.75 fluid ounces	9	—
2	> 1.75 fluid ounces but ≤ 3.5 fluid ounces	—	0.16
3	> 3.5 fluid ounces but ≤ 7 fluid ounces	4.5	—

**TABLEAU 4**

**Tolérances relatives aux quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids — aliments de consommation préemballés autres que les aliments à poids variable**

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces)
1	≤ 1,75 once	9	—
2	> 1,75 once mais ≤ 3,5 onces	—	0,16
3	> 3,5 onces mais ≤ 7 onces	4,5	—
4	> 7 onces mais ≤ 10,6 onces	—	0,32
5	> 10,6 onces mais ≤ 17,6 onces	3	—
6	> 1,1 lb mais ≤ 2,2 lb	—	0,53
7	> 2,2 lb mais ≤ 22 lb	1,5	—
8	> 22 lb mais ≤ 33 lb	—	5,28
9	> 33 lb	1	—

**TABLEAU 5**

**Tolérances relatives aux quantités nettes déclarées en unités canadiennes de volume — aliments de consommation préemballés autres que les aliments à poids variable**

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces liquides)
1	≤ 1,75 once liquide	9	—
2	> 1,75 once liquide mais ≤ 3,5 onces liquides	—	0,16

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (fluid ounces)
4	> 7 fluid ounces but ≤ 10.6 fluid ounces	—	0.32
5	> 10.6 fluid ounces but ≤ 17.6 fluid ounces	3	—
6	> 17.6 fluid ounces but ≤ 35.2 fluid ounces	—	0.53
7	> 35.2 fluid ounces but ≤ 2.2 gallons	1.5	—
8	> 2.2 gallons but ≤ 3.3 gallons	—	5.28
9	> 3.3 gallons	1	—

TABLE 6

## Tolerances for Net Quantities of Consumer Prepackaged Food Declared by Numerical Count

Item	Column 1 Declared Net Quantity (Numerical Count)	Column 2 Tolerance
1	< 50	0
2	≥ 50 but ≤ 100	1
3	> 100, with an individual weight of ≤ 14 g or ≤ 0.5 ounce	0.75% of the declared net quantity, rounded up to the next whole number
4	> 100, with an individual weight of > 14 g or > 0.5 ounce	0.5% of the declared net quantity, rounded up to the next whole number

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces liquides)
3	> 3,5 onces liquides mais ≤ 7 onces liquides	4,5	—
4	> 7 onces liquides mais ≤ 10,6 onces liquides	—	0,32
5	> 10,6 onces liquides mais ≤ 17,6 onces liquides	3	—
6	> 17,6 onces liquides mais ≤ 35,2 onces liquides	—	0,53
7	> 35,2 onces liquides mais ≤ 2,2 gallons	1,5	—
8	> 2,2 gallons mais ≤ 3,3 gallons	—	5,28
9	> 3,3 gallons	1	—

TABLEAU 6

## Tolérances relatives aux quantités nettes d'aliments de consommation préemballés déclarées en nombre d'unités

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée en nombre d'unités	Colonne 2 Tolérance
1	< 50	0
2	≥ 50 mais ≤ 100	1
3	> 100, ayant un poids individuel de ≤ 14 g ou ≤ 0,5 once	0,75 % de la quantité nette déclarée, arrondie au nombre entier supérieur
4	> 100, ayant un poids individuel de > 14 g ou > 0,5 once	0,5 % de la quantité nette déclarée, arrondie au nombre entier supérieur

## SCHEDULE 5

(Subsection 200(2) and paragraphs 200(4)(a) and (b))

### PART 1

## Samples

Item	Column 1 Number of Units in the Lot	Column 2 Minimum Number of Units in the Sample
1	≥ 2 but ≤ 10	All the units in the lot
2	≥ 11 but ≤ 128	25% of the units in the lot, rounded up to the next whole number, but not less than 10
3	≥ 129 but ≤ 4 000	32
4	≥ 4 001 but ≤ 8 000	64
5	≥ 8001 but ≤ 12 000	96
6	> 12 000	125

### PART 2

## Formula for Determining the Weighted Average Quantity of the Units in a Sample

For the purposes of paragraph 200(4)(a) of these Regulations, the formula for adjusting the sample mean to determine the weighted average quantity of the units in the sample is as follows:

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n})^*$$

where

$\bar{X}_a$  is the weighted average quantity of the units in the sample;

$\bar{x}$  is the sample mean calculated as follows:

$$\bar{x} = \Sigma x \div n$$

where

$\Sigma x$  is the sum of the net quantities of all units in the sample;

\* The value of  $(t \div \sqrt{n})$  may, instead of being calculated in accordance with this Part, be determined using the applicable value set out in Column 3 of the table to Part 3.

## ANNEXE 5

(paragraphe 200(2) et alinéas 200(4)a) et b))

### PARTIE 1

## Échantillons

Article	Colonne 1 Nombre d'unités dans le lot	Colonne 2 Nombre minimal d'unités dans l'échantillon
1	≥ 2 mais ≤ 10	Toutes les unités du lot
2	≥ 11 mais ≤ 128	25 % des unités du lot, arrondi au nombre entier supérieur suivant, mais pas moins de 10
3	≥ 129 mais ≤ 4 000	32
4	≥ 4 001 mais ≤ 8 000	64
5	≥ 8 001 mais ≤ 12 000	96
6	> 12 000	125

### PARTIE 2

## Formule pour calculer la quantité moyenne pondérée des unités d'un échantillon

Pour l'application de l'alinéa 200(4)a) du présent règlement, la formule à utiliser pour ajuster la moyenne de l'échantillon en vue de déterminer la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon est la suivante :

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n})^*$$

où :

$\bar{X}_a$  représente la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon;

$\bar{x}$  la moyenne de l'échantillon, calculée comme suit :

$$\bar{x} = \Sigma x \div n$$

où :

$\Sigma x$  représente la somme de la quantité nette de toutes les unités de l'échantillon;

$s$  l'écart type de l'échantillon, calculé comme suit :

$$s = \sqrt{(\Sigma(x - \bar{x})^2 \div (n - 1))}$$

\* La valeur de  $(t \div \sqrt{n})$  peut, au lieu d'être calculée selon la présente partie, être déterminée d'après la valeur indiquée à la colonne 3 du tableau de la partie 3.



**s** is the standard deviation of the sample, calculated as follows:

$$s = \sqrt{(\sum(x - \bar{x})^2 \div (n - 1))}$$

where

$\sum(x - \bar{x})^2$  is the sum of the squared differences between the sample mean and the net quantity of each unit in the sample;

**t** is the value determined in accordance with Part 3 for the selected sample size; and

**n** is the number of units in the sample.

où :

$\sum(x - \bar{x})^2$  représente la somme des écarts, au carré, entre la moyenne de l'échantillon et la quantité nette de chaque unité de l'échantillon;

**t** la valeur déterminée selon la partie 3 pour l'échantillon prélevé;

**n** le nombre d'unités dans l'échantillon.

### PART 3

## Table for Values of t and $(t \div \sqrt{n})$

Column 1 Sample Size	Column 2 t <sup>1</sup>	Column 3 (t ÷ √n) <sup>1</sup>
2	63.657	45.01
3	9.925	5.73
4	5.841	2.92
5	4.604	2.06
6	4.032	1.65
7	3.707	1.40
8	3.499	1.24
9	3.355	1.12
10	3.250	1.03
11	3.169	0.955
12	3.106	0.897
13	3.055	0.847
14	3.012	0.805
15	2.977	0.769
16	2.947	0.737
17	2.921	0.708
18	2.898	0.683
19	2.878	0.660
20	2.861	0.640
21	2.845	0.621

### PARTIE 3

## Tableau des valeurs de t et de $(t \div \sqrt{n})$

Colonne 1 Échantillon (nombre d'unités)	Colonne 2 t <sup>1</sup>	Colonne 3 (t ÷ √n) <sup>2</sup>
2	63,657	45,01
3	9,925	5,73
4	5,841	2,92
5	4,604	2,06
6	4,032	1,65
7	3,707	1,40
8	3,499	1,24
9	3,355	1,12
10	3,250	1,03
11	3,169	0,955
12	3,106	0,897
13	3,055	0,847
14	3,012	0,805
15	2,977	0,769
16	2,947	0,737
17	2,921	0,708
18	2,898	0,683
19	2,878	0,660
20	2,861	0,640
21	2,845	0,621

Column 1	Column 2	Column 3
Sample Size	t <sup>1</sup>	(t ÷ √n) <sup>1</sup>
22	2.831	0.604
23	2.819	0.588
24	2.807	0.573
25	2.797	0.559
26	2.787	0.547
27	2.779	0.535
28	2.771	0.524
29	2.763	0.513
30	2.756	0.503
31	2.750	0.494
32	2.746	0.485
64	2.657	0.332
96	2.634	0.269
125	2.615	0.234
> 32 but < 125, except 64 or 96	Value of t to be determined by linear interpolation <sup>2</sup>	Value of (t ÷ √n) to be determined in accordance with Part 2

<sup>1</sup> If all units in a lot are selected to constitute a sample, zero must be used as the value of t and (t ÷ √n).

<sup>2</sup> The value of t will be determined by linear interpolation as follows:

$$t = a - ((a - b) \times (c - e) \div (c - d))$$

where

- a** is the value of t for the closest sample size below the selected sample size;
- b** is the value of t for the closest sample size above the selected sample size;
- c** is the result of 120 divided by the closest sample size below the selected sample size;
- d** is the result of 120 divided by the closest sample size above the selected sample size; and
- e** is the result of 120 divided by the selected sample size.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Échantillon (nombre d'unités)	t <sup>1</sup>	(t ÷ √n) <sup>2</sup>
22	2,831	0,604
23	2,819	0,588
24	2,807	0,573
25	2,797	0,559
26	2,787	0,547
27	2,779	0,535
28	2,771	0,524
29	2,763	0,513
30	2,756	0,503
31	2,750	0,494
32	2,746	0,485
64	2,657	0,332
96	2,634	0,269
125	2,615	0,234
> 32 mais < 125, autre que 64 et 96	Valeur de t établie par Interpolation linéaire des valeurs <sup>2</sup>	Valeur de (t ÷ √n) calculée selon la partie 2

<sup>1</sup> Lorsque toutes les unités d'un lot sont prélevées pour constituer l'échantillon, zéro doit être utilisé comme valeur de t et de (t ÷ √n).

<sup>2</sup> La valeur de t est établie par interpolation linéaire comme suit :

$$t = a - ((a - b) \times (c - e) \div (c - d))$$

où :

- a** représente la valeur de t pour l'échantillon inférieur le plus proche;
- b** la valeur de t pour l'échantillon supérieur le plus proche;
- c** le quotient de 120 par l'échantillon inférieur le plus proche;
- d** la quotient de 120 par l'échantillon supérieur le plus proche;
- e** le quotient de 120 par l'échantillon prélevé.

**PART 4**

**Minimum Number of Units for the Purposes of Paragraph 200(4)(b)**

Item	Column 1 Sample Size	Column 2 Minimum Number of Units <sup>1</sup>
1	≥ 2 but ≤ 8	1
2	≥ 9 but ≤ 20	2
3	≥ 21 but ≤ 32	3
4	≥ 33 but ≤ 50	4
5	≥ 51 but ≤ 65	5
6	≥ 66 but ≤ 80	6
7	≥ 81 but ≤ 102	7
8	≥ 103 but ≤ 125	8

<sup>1</sup> Minimum number of units in the sample that results in the lot not meeting the requirements of the Act and these Regulations respecting the declaration of net quantity.

**PARTIE 4**

**Nombre minimal d'unités d'un échantillon pour l'application de l'alinéa 200(4)b)**

Article	Colonne 1 Échantillon (nombre d'unités)	Colonne 2 Nombre minimal d'unités <sup>1</sup>
1	≥ 2 mais ≤ 8	1
2	≥ 9 mais ≤ 20	2
3	≥ 21 mais ≤ 32	3
4	≥ 33 mais ≤ 50	4
5	≥ 51 mais ≤ 65	5
6	≥ 66 mais ≤ 80	6
7	≥ 81 mais ≤ 102	7
8	≥ 103 mais ≤ 125	8

<sup>1</sup> Ce nombre d'unités rend le lot non conforme aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à la déclaration de quantité nette.

**SCHEDULE 6**

(Sections 229, and subsection 270(1), paragraphs 312(b), 320(1)(b), 321(c) and 324(a) and section 325)

## Minimum Type Size — Principal Display Surface

	Column 1	Column 2
Item	Area of Principal Display Surface (cm <sup>2</sup> )	Minimum Character Height (mm)
1	≤ 32	1.6
2	> 32 but ≤ 258	3.2
3	> 258 but ≤ 645	6.4
4	> 645 but ≤ 2 580	9.5
5	> 2 580	12.7

**ANNEXE 6**

(article 229, paragraphe 270(1), alinéas 312b), 320(1)b), 321c) et 324a) et article 325)

## Taille minimale des caractères — principale surface exposée

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Superficie de la principale surface exposée (cm <sup>2</sup> )	Hauteur minimale des caractères (mm)
1	≤ 32	1,6
2	> 32 mais ≤ 258	3,2
3	> 258 mais ≤ 645	6,4
4	> 645 mais ≤ 2 580	9,5
5	> 2 580	12,7

## SCHEDULE 7

(Section 273)

# Identification Names for Food Packaged in Syrup or Fruit Juice

Item	Column 1 Food	Column 2 Percentage of Soluble Solids	Column 3 Identification Names
1	<b>(1)</b> Apricots	<b>(a)</b> $\geq 25\%$ but $\leq 35\%$	<b>(a)</b> Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup
	<b>(2)</b> Blackberries	<b>(b)</b> $\geq 19\%$ but $< 25\%$	<b>(b)</b> Heavy Syrup or Heavy Fruit Juice Syrup
	<b>(3)</b> Boysenberries		
	<b>(4)</b> Cherries (sour, pitted)	<b>(c)</b> $\geq 15\%$ but $< 19\%$	<b>(c)</b> Light Syrup or Light Fruit Juice Syrup
	<b>(5)</b> Crabapples	<b>(d)</b> $\geq 11\%$ but $< 15\%$	<b>(d)</b> Slightly Sweetened Water or Slightly Sweetened Fruit Juice
	<b>(6)</b> Currants		
	<b>(7)</b> Gooseberries	<b>(e)</b> $\geq 5\%$	<b>(e)</b> Packaged in (naming the Fruit) Juice or Packaged in Mixed Fruit Juice
	<b>(8)</b> Lawtonberries		
	<b>(9)</b> Loganberries		
	<b>(10)</b> Raspberries (red and purple)		
	<b>(11)</b> Rhubarb		
	<b>(12)</b> Strawberries		
	<b>(13)</b> Thimbleberries		
	<b>(14)</b> Apples		
	<b>(15)</b> Blueberries		
	<b>(16)</b> Cherries (sweet)		
	<b>(17)</b> Plums and prune plums		
	<b>(18)</b> Grapefruits		
2	<b>(1)</b> Cantaloupes and melons	<b>(a)</b> $\geq 23\%$ but $\leq 35\%$	<b>(a)</b> Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup
	<b>(2)</b> Fruit cocktail	<b>(b)</b> $\geq 18\%$ but $< 23\%$	<b>(b)</b> Heavy Syrup or Heavy Fruit Juice Syrup
	<b>(3)</b> Fruit salad and tropical fruit salad	<b>(c)</b> $\geq 14\%$ but $< 18\%$	<b>(c)</b> Light Syrup or Light Fruit Juice Syrup
	<b>(4)</b> Fruits for salad	<b>(d)</b> $\geq 10\%$ but $< 14\%$	<b>(d)</b> Slightly Sweetened Water or Slightly Sweetened Fruit Juice
	<b>(5)</b> Peaches		
	<b>(6)</b> Pears	<b>(e)</b> $\geq 5\%$	<b>(e)</b> Packaged in (naming the Fruit) Juice or Packaged in Mixed Fruit Juice
	<b>(7)</b> Pineapples		
	<b>(8)</b> Mandarin oranges		
	<b>(9)</b> Sweet potatoes		
3	<b>(1)</b> Maraschino cherries	<b>(a)</b> $\geq 40\%$	<b>(a)</b> Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup

## ANNEXE 7

(article 273)

# Noms d'identification pour les aliments emballés dans du sirop ou du jus de fruits

Article	Colonne 1 Aliment	Colonne 2 Pourcentage de solides solubles	Colonne 3 Noms d'identification
1	<p><b>(1)</b> Abricots</p> <p><b>(2)</b> Mûres</p> <p><b>(3)</b> Mûres de Boysen</p> <p><b>(4)</b> Cerises sures dénoyautées</p> <p><b>(5)</b> Pommettes</p> <p><b>(6)</b> Gadelles</p> <p><b>(7)</b> Groseilles à maquereau</p> <p><b>(8)</b> Mûres de Lawton</p> <p><b>(9)</b> Mûres de Logan</p> <p><b>(10)</b> Framboises rouges et pourpres</p> <p><b>(11)</b> Rhubarbe</p> <p><b>(12)</b> Fraises</p> <p><b>(13)</b> Mûres de Thimble</p> <p><b>(14)</b> Pommes</p> <p><b>(15)</b> Bleuets</p> <p><b>(16)</b> Cerises douces</p> <p><b>(17)</b> Prunes et prunes à pruneaux</p> <p><b>(18)</b> Pamplemousses</p>	<p><b>a)</b> ≥ 25% mais ≤ 35%</p> <p><b>b)</b> ≥ 19% mais &lt; 25%</p> <p><b>c)</b> ≥ 15% mais &lt; 19%</p> <p><b>d)</b> ≥ 11% mais &lt; 15%</p> <p><b>e)</b> ≥ 5%</p>	<p><b>a)</b> Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais</p> <p><b>b)</b> Sirop épais ou sirop de jus de fruits épais</p> <p><b>c)</b> Sirop léger ou sirop de jus de fruits léger</p> <p><b>d)</b> Eau légèrement sucrée ou jus de fruits légèrement sucré</p> <p><b>e)</b> Emballé dans du jus de (nom du fruit) ou emballé dans du jus de fruits mélangés</p>
2	<p><b>(1)</b> Cantaloups et melons</p> <p><b>(2)</b> Cocktail aux fruits</p> <p><b>(3)</b> Salade de fruits et salade de fruits tropicaux</p> <p><b>(4)</b> Fruits à salade</p> <p><b>(5)</b> Pêches</p> <p><b>(6)</b> Poires</p> <p><b>(7)</b> Ananas</p> <p><b>(8)</b> Mandarines</p> <p><b>(9)</b> Patates douces</p>	<p><b>a)</b> ≥ 23% mais ≤ 35%</p> <p><b>b)</b> ≥ 18% mais &lt; 23%</p> <p><b>c)</b> ≥ 14% mais &lt; 18%</p> <p><b>d)</b> ≥ 10% mais &lt; 14%</p> <p><b>e)</b> ≥ 5%</p>	<p><b>a)</b> Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais</p> <p><b>b)</b> Sirop épais ou sirop de jus de fruits épais</p> <p><b>c)</b> Sirop léger ou sirop de jus de fruits léger</p> <p><b>d)</b> Eau légèrement sucrée ou jus de fruits légèrement sucré</p> <p><b>e)</b> Emballé dans du jus de (nom du fruit) ou emballé dans du jus de fruits mélangés</p>
3	<p><b>(1)</b> Cerises au marasquin</p>	<p><b>a)</b> ≥ 40 %</p>	<p><b>a)</b> Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais</p>

## SCHEDULE 8

(Subsection 288(1))

### Word or Expression on Label of Edible Meat Product

Item	Column 1 Word or Expression	Column 2 Requirements
1	“Baked” or “cuit au four” “Oven Roasted” or “rôti au four”	Subjected to dry heat without direct contact with a flame for a time sufficient to produce the characteristics of a baked or roasted meat product, such as a brown crust on the surface, rendering of surface fat or caramelization of sugar. The meat product must be ready-to-eat.
2	“Barbecued” or “rôti B.B.Q.”	Cooked with seasoning. The meat product must be ready-to-eat.
3	“Basted” or “arrosé” or “imprégné” “Deep Basted” or “arrosé en profondeur” or “imprégné en profondeur” “Pre-basted” or “préarrosé” or “préimprégné” “Self-basting” or “auto-arrosé” or “auto-imprégné”	Injected with meat broth that contains at least 15% solid matter, no more than 3% of which is composed of the following ingredients or any combination of them: (a) edible fats or oils of vegetable origin; and (b) butter.
4	“Breaded” or “pané”	Coated with a combination of batter and bread or cracker crumbs.
5	“Cooked” or “cuit” “Fully Cooked” or “cuit à fond”	Subjected to heat for a time sufficient to produce the characteristics of a cooked meat product in respect of friability, colour, texture and flavour. The meat product must be ready-to-eat.
6	“Corned” or “traité”	Cured by adding salt, together with at least 100 ppm of sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate or potassium nitrate, or any combination of them, to the meat product.
7	“Dried” or “séché” “Dry” or “sec” “Semi-dry” or “semi-sec”	Dehydrated. The meat product must be ready-to-eat.
8	“Freeze-dried” or “séché à froid”	Dehydrated by freeze-drying.

## ANNEXE 8

(paragraphe 288(1))

### Mention sur l'étiquette des produits de viande comestibles

Article	Colonne 1 Mention	Colonne 2 Exigences
1	« cuit au four » ou « Baked » « rôti au four » ou « Oven Roasted »	Soumis à l'action de la chaleur sèche, sans contact direct avec une flamme, pendant une période suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit au four ou rôti, par exemple, une croûte brune, la fonte du gras de surface et la caramélisation du sucre. Le produit de viande doit être prêt à manger.
2	« rôti B.B.Q. » ou « Barbecued »	Cuit avec assaisonnement. Le produit de viande doit être prêt à manger.
3	« arrosé » ou « imprégné » ou « Basted » « arrosé en profondeur » ou « imprégné en profondeur » ou « Deep Basted » « préarrosé » ou « préimprégné » ou « Pre-basted »	Injecté de bouillon, qui provient d'un produit de viande comestible, contenant au moins 15 % de matières solides, lesquelles comprennent au plus 3 % des ingrédients ci-après ou d'une combinaison de ceux-ci : <b>a)</b> du gras ou de l'huile, s'ils sont comestibles et d'origine végétale; <b>b)</b> du beurre.
4	« pané » ou « Breaded »	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins.
5	« cuit » ou « Cooked » « cuit à fond » ou « Fully Cooked »	Soumis à l'action de la chaleur pendant une période suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit relativement à la friabilité, à la couleur, à la texture et à la saveur. Le produit de viande doit être prêt à manger.
6	« traité » ou « Corned »	Saumuré par l'ajout de sel et au moins 100 p.p.m. de nitrite ou de nitrate de sodium, de nitrite ou de nitrate de potassium ou de tout mélange de ces ingrédients.

Item	Column 1 Word or Expression	Column 2 Requirements
9	“Jellied” or “en gelée”	Has a <i>gelling agent</i> , as defined in subsection B.01.001(1) of the <i>Food and Drug Regulations</i> , added in an amount exceeding 0.25% of the meat product.
10	“Rolled” or “roulé”	Boned, rolled and tied.
11	“Semi-boneless” or “semi-désossé”	At least 45% deboned.
12	“Shankless” or “sans jarret”	In the case of a foreleg, has the forelimb removed at the elbow joint; in the case of a hind leg, has the hind limb removed at the knee joint.
13	“Smoked” or “fumé”	Smoked in accordance with the <i>Food and Drug Regulations</i> .
14	“Stuffed” or “farci” “Stuffed with” or “farci de”	Stuffed with an edible meat product that has been cooked or dehydrated or stuffed with an edible meat product to which has been added any substance other than any edible meat product, or stuffed with one or more of the following ingredients: bread, grains, fruits, nuts, vegetables or similar ingredients. The edible meat product may contain seasoning and animal or vegetable fat.
15	“With Giblets” or “avec abats” or “avec abattis”	Contains a liver, heart or gizzard or any combination of them from a food animal of the same species.
16	“With Natural Juices” or “avec jus de cuisson”	Packaged in a package that contains the juices that result from the cooking of the edible meat product.

Article	Colonne 1 Mention	Colonne 2 Exigences
7	« séché » ou « Dried » « sec » ou « Dry » « semi-sec » ou « Semi-dry »	Déshydraté. Le produit de viande doit être prêt à manger.
8	« séché à froid » ou « Freeze-dried »	Déshydraté par séchage à froid.
9	« en gelée » ou « Jellied »	Additionné d'un agent gélatinisant, au sens du paragraphe B.01.001(1) du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , dans une proportion de plus de 0,25 % du produit de viande.
10	« roulé » ou « Rolled »	Désossé, roulé et ficelé.
11	« semi-désossé » ou « Semi-boneless »	Désossé dans une proportion d'au moins 45 %.
12	« sans jarret » ou « Shankless »	Dans le cas d'un membre antérieur, enlèvement de la patte avant au niveau de l'articulation du coude; dans le cas d'un membre postérieur, enlèvement de la patte arrière au niveau de l'articulation du genou.
13	« fumé » ou « Smoked »	Fumé conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
14	« farci » ou « Stuffed » « farci de » ou « Stuffed with »	Farci soit d'un produit de viande comestible cuit ou déshydraté, soit d'un tel produit de viande auquel a été ajoutée une substance autre qu'un produit de viande comestible, soit d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : pain, céréales, fruits, noix, légumes ou autres ingrédients semblables. Peut contenir des assaisonnements et des graisses animales ou végétales.
15	« avec abats » ou « avec abattis » ou « With Giblets »	Comprend le foie, le cœur ou le gésier, ou toute combinaison de ceux-ci, d'un animal pour alimentation humaine qui est de la même espèce.
16	« avec jus de cuisson » ou « With Natural Juices »	L'emballage contient les jus de cuisson du produit de viande comestible.



## SCHEDULE 9

(Clauses 350(1)(c)(i)(B) and (D), paragraph 354(d) and sections 358 and 359)

# Product Legend

## ANNEXE 9

(divisions 350(1)(c)(i)(B) et (D), alinéa 354d) et articles 358 et 359)

# Estampille



The product legend is to appear in black with a white background (as illustrated), in black with a transparent background or in colour. If it appears in colour, the background is white or transparent, the outer and inner borders as well as the hills are green (Pantone no. 368), the maple leaf is red (Pantone no. 186) and the lettering is black. / L'estampille comporte un motif noir sur fond blanc (de la façon indiquée), un motif noir sur fond transparent ou est réalisée en couleurs. L'estampille en couleurs comporte un fond blanc ou transparent, des bordures intérieure et extérieure ainsi que des collines vertes (Pantone n° 368), une feuille d'érable rouge (Pantone n° 186) et des lettres noires.

The product legend is to appear in black with a white background (as illustrated), in black with a transparent background or in colour. If it appears in colour, the background is white or transparent, the outer and inner borders as well as the hills are green (Pantone no. 368), the maple leaf is red (Pantone no. 186) and the lettering is black. / L'estampille comporte un motif noir sur fond blanc (de la façon indiquée), un motif noir sur fond transparent ou est réalisée en couleurs. L'estampille en couleurs comporte un fond blanc ou transparent, des bordures intérieure et extérieure ainsi que des collines vertes (Pantone n° 368), une feuille d'érable rouge (Pantone n° 186) et des lettres noires.