Vol. 151, No. 3

Vol. 151, nº 3

Canada Gazette Part I

Gazette du Canada Partie I

OTTAWA, SATURDAY, JANUARY 21, 2017

OTTAWA, LE SAMEDI 21 JANVIER 2017

Notice to Readers

The *Canada Gazette* is published under the authority of the *Statutory Instruments Act*. It consists of three parts as described below:

Part I — Material required by federal statute or regulation to be published in the *Canada Gazette* other than items identified for Part II and Part III below — Published every Saturday

Part II — Statutory instruments (regulations) and other classes of statutory instruments and documents — Published January 11, 2017, and at least every second Wednesday thereafter

Part III — Public Acts of Parliament and their enactment proclamations — Published as soon as is reasonably practicable after royal assent

The two electronic versions of the *Canada Gazette* are available free of charge. A Portable Document Format (PDF) version of Part I, Part II and Part III as an official version since April 1, 2003, and a HyperText Mark-up Language (HTML) version of Part I and Part II as an alternate format are available on the *Canada Gazette* website at http://gazette.gc.ca. The HTML version of the enacted laws published in Part III is available on the Parliament of Canada website at http://www.parl.gc.ca.

Requests for insertion should be directed to the Canada Gazette Directorate, Public Services and Procurement Canada, 350 Albert Street, 5th Floor, Ottawa, Ontario K1A 0S5, 613-996-2495 (telephone), 613-991-3540 (fax).

Bilingual texts received as late as six working days before the requested Saturday's date of publication will, if time and other resources permit, be scheduled for publication that date.

For information regarding reproduction rights, please contact Public Services and Procurement Canada by email at TPSGC.QuestionsLO-OLQueries.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca.

Avis au lecteur

La *Gazette du Canada* est publiée conformément aux dispositions de la *Loi sur les textes réglementaires*. Elle est composée des trois parties suivantes :

Partie I — Textes devant être publiés dans la *Gazette du Canada* conformément aux exigences d'une loi fédérale ou d'un règlement fédéral et qui ne satisfont pas aux critères de la Partie II et de la Partie III — Publiée le samedi

Partie II — Textes réglementaires (règlements) et autres catégories de textes réglementaires et de documents — Publiée le 11 janvier 2017 et au moins tous les deux mercredis par la suite

Partie III — Lois d'intérêt public du Parlement et les proclamations énonçant leur entrée en vigueur — Publiée aussitôt que possible après la sanction royale

Les deux versions électroniques de la *Gazette du Canada* sont offertes gratuitement. Le format de document portable (PDF) de la Partie I, de la Partie II et de la Partie III à titre de version officielle depuis le 1er avril 2003 et le format en langage hypertexte (HTML) de la Partie I et de la Partie II comme média substitut sont disponibles sur le site Web de la *Gazette du Canada* à l'adresse http://gazette.gc.ca. La version HTML des lois sanctionnées publiées dans la Partie III est disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse http://www.parl.gc.ca.

Les demandes d'insertion doivent être envoyées à la Direction de la Gazette du Canada, Services publics et Approvisionnement Canada, 350, rue Albert, 5e étage, Ottawa (Ontario) K1A 0S5, 613-996-2495 (téléphone), 613-991-3540 (télécopieur).

Un texte bilingue reçu au plus tard six jours ouvrables avant la date de parution demandée paraîtra, le temps et autres ressources le permettant, le samedi visé.

Pour obtenir des renseignements sur les droits de reproduction, veuillez communiquer avec Services publics et Approvisionnement Canada par courriel à l'adresse TPSGC.QuestionsLO-OLQueries.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca.

© Her Majesty the Queen in Right of Canada, 2017
Published by the Queen's Printer for Canada, 2017

ISSN 1494-6076

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 2017
Publié par l'Imprimeur de la Reine pour le Canada, 2017

TABLE OF CONTENTS

Government notices 209
Appointment opportunities 245

Parliament
House of Commons 248
Chief Electoral Officer 248

Commissions 249
(agencies, boards and commissions)

Miscellaneous notices 254
(banks; mortgage, loan, investment, insurance and railway companies; other private sector agents)

Proposed regulations 258
(including amendments to existing regulations)

Index 541

TABLE DES MATIÈRES

Avis du gouvernement 209
Possibilités de nominations 245

Parlement
Chambre des communes 248
Directeur général des élections 248

Commissions 249
(organismes, conseils et commissions)

Avis divers 254
(banques; sociétés de prêts, de fiducie et d'investissements; compagnies d'assurances et de chemins de fer; autres agents du secteur privé)

Règlements projetés 258
(y compris les modifications aux règlements existants)

Index 543

GOVERNMENT NOTICES

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Notice of intent to amend the Domestic Substances List *under subsection 112(3) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999 *to indicate that subsection 106(3) of that Act applies to the living organisms set out in this Notice*

Whereas the living organisms *Aspergillus oryzae* ATCC 11866 and *Pseudomonas putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 are specified on the *Domestic Substances List*; [1]

Whereas the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) have conducted screening assessments on these living organisms under section 74 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*; [2]

And whereas the ministers suspect that the information concerning a significant new activity in relation to these living organisms may contribute to determining the circumstances in which the living organisms are toxic or capable of becoming toxic within the meaning of section 64 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*,

Therefore, notice is hereby given that the Minister of the Environment intends to amend the *Domestic Substances List* pursuant to subsection 112(3) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* to indicate that subsection 106(3) of that Act applies to any significant new activities relating to these living organisms, as set out in this Notice.

Public comment period

Any person may, within 60 days of publication of this Notice, file with the Minister of the Environment comments with respect to this proposal. All comments must cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this Notice and be sent by mail to the Executive Director, Program Development and Engagement Division, Department of the Environment, Gatineau, Quebec K1A 0H3, by fax to 819-938-5212, or by email to eccc.substances.eccc@canada.ca.

The final screening assessments for these living organisms may be obtained from the Government

[1] SOR/94-311
[2] S.C. 1999, c. 33

AVIS DU GOUVERNEMENT

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Avis d'intention de modifier la Liste intérieure *en vertu du paragraphe 112(3) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) *pour indiquer que le paragraphe 106(3) de cette loi s'applique aux organismes vivants mentionnés dans le présent avis*

Attendu que les organismes vivants *Aspergillus oryzae* ATCC 11866 et *Pseudomonas putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 sont inscrits à la *Liste intérieure* [1];

Attendu que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) ont effectué une évaluation préalable de ces organismes vivants en vertu de l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*[2];

Et attendu que les ministres soupçonnent que des renseignements concernant une nouvelle activité mettant en cause ces organismes vivants peuvent contribuer à déterminer dans quelles circonstances ces organismes vivants sont toxiques ou pourraient le devenir au sens de l'article 64 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*,

Avis est donné par les présentes que la ministre de l'Environnement a l'intention de modifier la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 112(3) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* pour indiquer que le paragraphe 106(3) de cette loi s'applique à toute nouvelle activité mettant en cause n'importe lequel de ces organismes vivants, conformément au présent avis.

Période de consultation publique

Toute personne peut, dans les 60 jours suivant la date de publication du présent avis, soumettre des commentaires à la ministre de l'Environnement à l'égard de la présente proposition. Tous les commentaires doivent citer la Partie I de la *Gazette du Canada* ainsi que la date de publication du présent avis, et être transmis par la poste au Directeur exécutif, Division de la mobilisation et de l'élaboration de programmes, Ministère de l'Environnement, Gatineau (Québec) K1A 0H3, par télécopieur au 819-938-5212 ou par courriel à l'adresse eccc.substances.eccc@canada.ca.

Les évaluations préalables finales de ces organismes vivants peuvent être consultées à partir du site Web

[1] DORS/94-311
[2] L.C. 1999, ch. 33

of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstanceschimiques.gc.ca).

In accordance with section 313 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person who provides information in response to this Notice may submit with the information a request that it be treated as confidential.

George Enei
Assistant Deputy Minister
Science and Technology Branch

On behalf of the Minister of the Environment

du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques, à l'adresse suivante : www.chemicalsubstanceschimiques.gc.ca.

Conformément à l'article 313 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, quiconque fournit des renseignements en réponse au présent avis peut, en même temps, demander que les renseignements fournis soient considérés comme confidentiels.

Le sous-ministre adjoint
Direction générale des sciences et de la technologie
George Enei

Au nom de la ministre de l'Environnement

ANNEX

1. Part 5 of the *Domestic Substances List* is proposed to be amended by deleting the following under the heading "Organisms/Organismes":

Aspergillus oryzae ATCC 11866
Pseudomonas putida ATCC 12633
Pseudomonas putida ATCC 31483
Pseudomonas putida ATCC 31800
Pseudomonas putida ATCC 700369

2. Part 6 of the List is proposed to be amended by adding the following in alphabetical order:

Column 1	Column 2
Living organism	**Significant new activity for which living organism is subject to subsection 106(3) of the Act**
Aspergillus oryzae ATCC 11866 S'	1. In relation to the living organism *Aspergillus oryzae* ATCC 11866, (*a*) the use of the living organism in a health care facility such as a hospital, doctor's office, walk-in clinic, mobile health clinic, long-term care facility, and nursing home; or (*b*) any activity involving a consumer product to which the *Canada Consumer Product Safety Act* applies that contains the living organism. 2. Despite item 1, any activity involving the use of the living organism in a contained facility, within a health care facility, that provides a level of containment that is in accordance with the requirements of containment level 2 or a higher level of containment, as set out in the *Canadian Biosafety Standard*, as amended from time to time, is not a significant new activity.

ANNEXE

1. Il est proposé de modifier la partie 5 de la *Liste intérieure* par radiation, sous l'intertitre « Organisms/Organismes », de ce qui suit :

Aspergillus oryzae ATCC 11866
Pseudomonas putida ATCC 12633
Pseudomonas putida ATCC 31483
Pseudomonas putida ATCC 31800
Pseudomonas putida ATCC 700369

2. Il est proposé de modifier la partie 6 de la même liste par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

Colonne 1	Colonne 2
Organisme vivant	**Nouvelle activité pour laquelle l'organisme vivant est assujetti au paragraphe 106(3) de la Loi**
Aspergillus oryzae ATCC 11866 S'	1. À l'égard de l'organisme vivant *Aspergillus oryzae* ATCC 11866 : *a*) l'utilisation de l'organisme vivant dans un établissement de soins de santé, tels un hôpital, un bureau de médecins, une clinique sans rendez-vous, une clinique itinérante, un établissement de soins de longue durée ou une maison de soins infirmiers; *b*) toute activité mettant en cause un produit de consommation auquel la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation* s'applique et qui contient l'organisme vivant. 2. Malgré l'article 1, toute activité mettant en cause l'utilisation de l'organisme vivant dans une installation étanche située dans un établissement de soins de santé et pour laquelle le confinement est réalisé conformément aux exigences de niveau 2 ou d'un des niveaux supérieurs prévus dans la *Norme canadienne sur la biosécurité*, avec ses modifications successives, n'est pas une nouvelle activité.

Column 1	Column 2
Living organism	**Significant new activity for which living organism is subject to subsection 106(3) of the Act**
	3. For each proposed significant new activity, the following information must be provided to the Minister at least 120 days before the commencement of the proposed significant new activity: (*a*) a description of the significant new activity in relation to the living organism; (*b*) the information specified in paragraphs 1(a) and (g), items 2 and 3, paragraph 6(e), and item 7 of Schedule 1 to the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*; (*c*) the identification of every government department or agency, either outside or within Canada, to which the person proposing the significant new activity has provided information regarding the living organism and, if known, the agency's file number, the outcome of the assessment and the risk management actions in relation to the living organism imposed by those agencies; (*d*) the name, civic and postal addresses, telephone number, and, if any, the fax number and email address of the person proposing the significant new activity and, if they are not resident in Canada, of the person resident in Canada that is authorized to act on their behalf; (*e*) the name, civic and postal addresses, telephone number, and, if any, the fax number and email address of the head of the quality assurance unit of every laboratory that developed test data included in the information; and (*f*) a certification that the information is accurate and complete, dated and signed by the person proposing the significant new activity if they are resident in Canada or, if not, by the person resident in Canada that is authorized to act on their behalf.
	4. The above information will be assessed within 120 days after the day on which it is received by the Minister.
Pseudomonas putida ATCC 12633 S' *Pseudomonas putida* ATCC 31483 S' *Pseudomonas putida* ATCC 31800 S' *Pseudomonas putida* ATCC 700369 S'	1. The use of any of the living organisms in column 1, opposite to this section, in (*a*) a health care facility such as a hospital, doctor's office, walk-in clinic, mobile health clinic, long-term care facility, and nursing home; or (*b*) a blood donor clinic, whether in a vehicle or a public space.

Colonne 1	Colonne 2
Organisme vivant	**Nouvelle activité pour laquelle l'organisme vivant est assujetti au paragraphe 106(3) de la Loi**
	3. Pour chaque nouvelle activité proposée, les renseignements ci-après doivent être fournis au ministre au moins 120 jours avant le commencement de la nouvelle activité proposée : *a*) la description de la nouvelle activité mettant en cause l'organisme vivant; *b*) les renseignements prévus aux alinéas 1a) et g), aux articles 2 et 3, à l'alinéa 6e) et à l'article 7 de l'annexe 1 du *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)*; *c*) le nom de tout organisme public, à l'étranger ou au Canada, à qui la personne proposant la nouvelle activité a fournit des renseignements relatifs à l'organisme vivant et, s'ils sont connus, le numéro de dossier attribué par l'organisme, les résultats de l'évaluation et les mesures de gestion des risques imposées par l'organisme à l'égard de l'organisme vivant; *d*) les noms, les adresses municipale et postale, le numéro de téléphone et, le cas échéant, le numéro de télécopieur et l'adresse de courrier électronique de la personne proposant la nouvelle activité et, si elle ne réside pas au Canada, de la personne qui réside au Canada qui est autorisée à agir en son nom; *e*) les noms, les adresses municipale et postale, le numéro de téléphone et, le cas échéant, le numéro de télécopieur et l'adresse de courrier électronique du chef de l'unité de l'assurance de la qualité de chaque laboratoire qui a produit des données d'essai figurant dans les renseignements; *f*) une attestation portant que les renseignements sont complets et exacts, datée et signée par la personne proposant la nouvelle activité si elle réside au Canada, ou, sinon, par la personne qui réside au Canada qui est autorisée à agir en son nom.
	4. Les renseignements susmentionnés seront évalués dans les 120 jours suivant leur réception par le ministre.
Pseudomonas putida ATCC 12633 S' *Pseudomonas putida* ATCC 31483 S' *Pseudomonas putida* ATCC 31800 S' *Pseudomonas putida* ATCC 700369 S'	1. L'utilisation de tout organisme vivant dans la colonne 1, à l'opposé de la présente section, dans : *a*) un établissement de soins de santé, tels un hôpital, un bureau de médecins, une clinique sans rendez-vous, une clinique itinérante, un établissement de soins de longue durée ou une maison de soins infirmiers; *b*) une collecte de sang réalisée dans un véhicule ou dans un lieu public.

Column 1	Column 2
Living organism	**Significant new activity for which living organism is subject to subsection 106(3) of the Act**
	2. Despite item 1, any activity involving the use of any of the living organisms in a contained facility, within a health care facility or blood donor clinic, that provides a level of containment that is in accordance with the requirements of containment level 2 or a higher level of containment, as set out in the *Canadian Biosafety Standard*, as amended from time to time, is not a significant new activity.
	3. For each proposed significant new activity, the following information must be provided to the Minister at least 120 days before the commencement of the proposed significant new activity:
	(*a*) a description of the significant new activity in relation to the living organism;
	(*b*) the information specified in paragraphs 1(a) and (g), items 2 and 3, paragraph 6(e), and item 7 of Schedule 1 to the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*;
	(*c*) the identification of every government department or agency, either outside or within Canada, to which the person proposing the significant new activity has provided information regarding the living organism and, if known, the agency's file number, the outcome of the assessment and the risk management actions in relation to the living organism imposed by those agencies;
	(*d*) the name, civic and postal addresses, telephone number, and, if any, the fax number and email address of the person proposing the significant new activity and, if they are not resident in Canada, of the person resident in Canada that is authorized to act on their behalf;
	(*e*) the name, civic and postal addresses, telephone number, and, if any, the fax number and email address of the head of the quality assurance unit of every laboratory that developed test data included in the information; and
	(*f*) a certification that the information is accurate and complete, dated and signed by the person proposing the significant new activity if they are resident in Canada or, if not, by the person resident in Canada authorized to act on their behalf.
	4. The above information will be assessed within 120 days after the day on which it is received by the Minister.

Colonne 1	Colonne 2
Organisme vivant	**Nouvelle activité pour laquelle l'organisme vivant est assujetti au paragraphe 106(3) de la Loi**
	2. Malgré l'article 1, toute activité mettant en cause l'utilisation de l'organisme vivant dans une installation étanche située dans un établissement de soins de santé ou dans une collecte de sang et pour laquelle le confinement est réalisé conformément aux exigences de niveau 2 ou d'un des niveaux supérieurs prévus dans la *Norme canadienne sur la biosécurité*, avec ses modifications successives, n'est pas une nouvelle activité.
	3. Pour chaque nouvelle activité proposée, les renseignements ci-après doivent être fournis au ministre au moins 120 jours avant le commencement de la nouvelle activité proposée :
	a) la description de la nouvelle activité mettant en cause l'organisme vivant;
	b) les renseignements prévus aux alinéas 1a) et g), aux articles 2 et 3, à l'alinéa 6e) et à l'article 7 de l'annexe 1 du *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)*;
	c) le nom de tout ministère ou organisme public, à l'étranger ou au Canada, à qui la personne proposant la nouvelle activité a fourni des renseignements relatifs à l'organisme vivant, et, s'ils sont connus, le numéro de dossier attribué par l'organisme, les résultats de l'évaluation et les mesures de gestion des risques imposées par l'organisme à l'égard de l'organisme vivant;
	d) les noms, les adresses municipale et postale, le numéro de téléphone et, le cas échéant, le numéro de télécopieur et l'adresse de courrier électronique de la personne proposant la nouvelle activité et, si elle ne réside pas au Canada, de la personne qui réside au Canada qui est autorisée à agir en son nom;
	e) les noms, adresses municipale et postale, numéro de téléphone et, le cas échéant, numéro de télécopieur et adresse de courriel du chef de l'unité de l'assurance de la qualité de chaque laboratoire qui a produit des données d'essai figurant dans les renseignements;
	f) une attestation portant que les renseignements sont complets et exacts, datée et signée par la personne proposant la nouvelle activité, si elle réside au Canada, ou, sinon, par la personne qui réside au Canada qui est autorisée à agir en son nom.
	4. Les renseignements susmentionnés seront évalués dans les 120 jours suivant leur réception par le ministre.

Coming into Force

3. The Order would come into force on the day on which it is registered.

EXPLANATORY NOTE

(*This explanatory note is not part of the Notice of Intent.*)

Description

This Notice of Intent (NOI) is an opportunity for the public to comment on the proposed amendments to the *Domestic Substances List* (DSL) to apply the significant new activity (SNAc) provisions of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA)[3] to the living organisms *Aspergillus oryzae* (*A. oryzae*) ATCC 11866 and *Pseudomonas putida* (*P. putida*) ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369.

Within 60 days of publication of the NOI, any person may submit comments to the Minister of the Environment. These comments will be taken into consideration during the development of the Order amending the DSL to apply the SNAc provisions to these living organisms.

A number of other SNAc instruments are to be published in the near future that will also target consumer products. As a result, stakeholder input provided in response to the consumer product language proposed in this NOI may not be reflected in upcoming NOIs due to publication timelines. However, any input received will be taken into consideration during the development of all related notices and orders that pertain to consumer products.

The DSL amendments are not in force until the Order is adopted by the Minister pursuant to subsection 112(3) of CEPA. The Order must be published in the *Canada Gazette*, Part II.

Applicability of the proposed Order

At this time, it is proposed that the Order amending the DSL would require any person (individual or corporation) engaging in a significant new activity in relation to *A. oryzae* ATCC 11866 or *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 to submit a Significant New Activity Notification (SNAN) containing all of the information prescribed in the Order at

[3] The Policy on the Use of Significant New Activity Provisions of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* is available at http://www.ec.gc.ca/ese-ees/default.asp?lang=En&n=5CA18D66-1.

Entrée en vigueur

3. Le présent arrêté entrerait en vigueur à la date de son enregistrement.

NOTE EXPLICATIVE

(*La présente note explicative ne fait pas partie de l'avis d'intention.*)

Description

Cet avis d'intention donne l'occasion au public de commenter les modifications qu'il est proposé d'apporter à la *Liste intérieure* (LI) en appliquant les dispositions relatives aux nouvelles activités (NAc) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE][3] aux organismes vivants *Aspergillus oryzae* (*A. oryzae*) ATCC 11866 et *Pseudomonas putida* (*P. putida*) ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369.

Dans les 60 jours suivant la publication de l'avis d'intention, toute personne peut soumettre des commentaires à la ministre de l'Environnement. Les commentaires seront pris en considération lors de l'élaboration de l'arrêté modifiant la LI afin d'appliquer les dispositions relatives aux NAc à ces organismes vivants.

D'autres instruments relatifs aux nouvelles activités et portant aussi sur les produits de consommation seront publiés prochainement. Ainsi, les commentaires des intervenants à propos du texte relatif aux produits de consommation qui est proposé dans cet avis d'intention pourraient ne pas être inclus dans les avis d'intention à venir en raison du calendrier de publication. Toutefois, ils seront pris en considération au cours de l'élaboration de tous les avis et arrêtés portant sur les produits de consommation.

Les modifications de la LI n'entrent pas en vigueur tant que l'arrêté n'a pas été adopté par la ministre, en vertu du paragraphe 112(3) de la LCPE. L'arrêté doit être publié dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

Applicabilité de l'arrêté proposé

On propose que l'arrêté modifiant la LI oblige toute personne (individu ou entreprise) qui s'engage dans une nouvelle activité mettant en cause les organismes vivants *A. oryzae* ATCC 11866 et *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 à soumettre une déclaration de nouvelle activité contenant toutes les informations prévues à l'arrêté au moins 120 jours avant

[3] La Politique sur l'application des dispositions relatives aux nouvelles activités de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* est disponible à l'adresse suivante : http://www.ec.gc.ca/ese-ees/default.asp?lang=Fr&n=5CA18D66-1.

least 120 days prior to the import, manufacture or use of the living organism for the significant new activity.

Examples of potential activities with respect to *A. oryzae* ATCC 11866 or *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 requiring a SNAN would include, but would not be limited to, new activities that may pose a potential risk to susceptible humans with compromised immunity. Activities in health care settings, and also, for *A. oryzae* ATCC 11866, activities that would result in exposure of the general population during the use of a consumer product containing the living organism and to which the *Canada Consumer Product Safety Act* (CCPSA)[4] applies, require the submission of a SNAN (see Annex A for the CCPSA definition of "consumer product" and exemptions).

Activities not subject to the proposed Order

The proposed Order would not apply to the use of the living organisms in consumer products to which the CCPSA does not apply or to uses of the living organisms that are regulated under the acts of Parliament listed in Schedule 4 of CEPA, including the *Pest Control Products Act*, the *Seeds Act*, the *Fertilizers Act*, the *Feeds Act* and the *Health of Animals Act*. The Order would also not apply to impurities and contaminants related to the preparation of a living organism, or, in some circumstances, to items such as wastes, mixtures or manufactured items. However, it should be noted that individual components of a mixture may be subject to notification under the Order. See subsection 106(6) and section 3 of CEPA and section 2 of the *Guidelines for the Notification and Testing of New Substances: Organisms* for additional details.[5]

Activities involving the use of a living organism in a contained facility that meets the requirements for containment level 2 or a higher level of containment, including as a research and development organism, would be excluded from the proposed Order. The terms "contained facility" and "research and development organism" are defined in subsection 1(1) of the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*.[6]

[4] The full text of the *Canada Consumer Product Safety Act* is available at http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/C-1.68/FullText.html.

[5] The *Guidelines for the Notification and Testing of New Substances: Organisms* are available at http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=En&n=22FC25C8-1.

[6] The full text of the *New Substances Notification Regulations (Organisms)* is available at http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2005-248/index.html.

d'importer, de fabriquer ou d'utiliser l'organisme vivant pour la nouvelle activité.

Des exemples d'activités mettant en cause les organismes vivants *A. oryzae* ATCC 11866 et *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 qui exigeraient la présentation d'une déclaration de nouvelle activité comprennent, sans toutefois s'y limiter, les nouvelles activités qui pourraient présenter un risque pour les humains ayant un système immunitaire affaibli. Les activités dans les établissements de santé et, en ce qui a trait à l'organisme vivant *A. oryzae* ATCC 11866, les activités qui pourraient mener à une exposition de la population durant l'utilisation d'un produit de consommation contenant l'organisme vivant et auxquelles la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation* (LCSPC)[4] s'applique, exigeraient une déclaration de nouvelle activité (voir l'annexe A pour la définition de « produit de consommation » et les exemptions selon la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation*).

Activités non assujetties à l'arrêté proposé

L'arrêté proposé ne s'appliquerait pas à l'utilisation des organismes vivants dans les produits de consommation auxquels la LCSPC ne s'applique pas ni aux utilisations de ces organismes vivants qui sont réglementées sous le régime des lois fédérales qui figurent à l'annexe 4 de la LCPE, telles que la *Loi sur les produits antiparasitaires*, la *Loi sur les semences*, la *Loi sur les engrais*, la *Loi relative aux aliments du bétail* et la *Loi sur la santé des animaux*. L'arrêté ne s'appliquerait pas non plus aux impuretés ni aux contaminants dont la présence est liée à la préparation d'un organisme vivant et, dans certains cas, à des éléments tels que des déchets, des mélanges ou des articles manufacturés. Toutefois, il convient de noter que les composants individuels d'un mélange pourraient devoir être déclarés en vertu de l'arrêté. Pour en savoir plus, consulter le paragraphe 106(6) et l'article 3 de la LCPE ainsi que la section 2 des *Directives pour la déclaration et les essais de substances nouvelles : organismes*[5].

Les activités mettant en cause l'utilisation d'un organisme vivant dans une installation étanche qui satisfait aux exigences d'un niveau de confinement de niveau 2 ou supérieur, y compris en tant qu'organisme destiné à la recherche et au développement, ne seraient pas visées par l'arrêté. Le sens des expressions « installation étanche » et « organisme destiné à la recherche et au développement » est défini au paragraphe 1(1) du *Règlement sur les*

[4] On peut consulter le texte intégral de la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation* à l'adresse suivante : http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/c-1.68/TexteComplet.html.

[5] Les *Directives pour la déclaration et les essais de substances nouvelles : organismes* se trouvent à l'adresse suivante : http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=Fr&n=22FC25C8-1.

Information to be submitted

The NOI sets out the proposed information that would need to be provided to the Minister 120 days before the day on which the living organism is imported, manufactured or used for a significant new activity. The Department of the Environment and the Department of Health will use the information submitted in the SNAN to conduct human health and environmental assessments within 120 days after the complete information is received.

The information requirements in the proposed Order relate to general information in respect of the living organism, details surrounding its use, and exposure information. Some of the proposed information requirements are set out in the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*.

Additional guidance on preparing a SNAN can be found in section 7 of the *Guidelines for the Notification and Testing of New Substances: Organisms*.

Compliance

When assessing whether or not a living organism is subject to SNAc provisions,[7] a person is expected to make use of information in their possession or to which they ought to have access. The phrase "to which they ought to have access" means information in any of the notifier's offices worldwide or other locations where the notifier can reasonably have access to the information. For example, manufacturers are expected to have access to their formulations, while importers or users of a substance, mixture, or product are expected to have access to import records, usage information and the relevant Safety Data Sheet (SDS).[8]

[7] A comprehensive listing of substances that are subject to SNAc provisions is available at http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=En&n=0F76206A-1.

[8] Formerly "Material Safety Data Sheet" (MSDS). Please refer to the *Regulations Amending the New Substances Notification Regulations (Chemicals and Polymers) and the Export of Substances on the Export Control List Regulations* for reference to this amendment at http://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2015/2015-02-11/html/sor-dors19-eng.php.

renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)[6].

Renseignements à soumettre

L'avis d'intention indique les renseignements proposés qui devraient être transmis à la ministre 120 jours avant la date à laquelle l'un des organismes vivants est importé, fabriqué ou utilisé en vue d'une nouvelle activité. Le ministère de l'Environnement et le ministère de la Santé utiliseront les renseignements fournis dans la déclaration de nouvelle activité pour mener une évaluation des risques pour la santé humaine et l'environnement dans les 120 jours suivant la réception des renseignements complets.

Les exigences en matière de renseignements dans l'arrêté proposé se rapportent à des informations générales sur les organismes vivants, à des détails concernant leur utilisation et à des renseignements relatifs à l'exposition. Certaines de ces exigences proposées en matière de renseignements sont prévues au *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)*.

Des indications supplémentaires sur la préparation d'une déclaration de nouvelle activité figurent à la section 7 des *Directives pour la déclaration et les essais de substances nouvelles : organismes*.

Conformité

Au moment de déterminer si un organisme vivant est assujetti aux dispositions relatives aux NAc[7], on s'attend à ce qu'une personne utilise les renseignements dont elle dispose ou auxquels elle devrait avoir accès. L'expression « auxquels elle devrait avoir accès » désigne les renseignements qui se trouvent dans n'importe quel bureau du déclarant dans le monde ou à d'autres endroits où le déclarant peut raisonnablement avoir accès à l'information. Par exemple, on s'attend à ce que les fabricants aient accès aux renseignements sur leurs formulations, tandis que les importateurs ou les utilisateurs d'une substance, d'un mélange ou d'un produit devraient avoir accès aux dossiers d'importation, aux informations d'utilisation et à la fiche de données de sécurité (FDS)[8] pertinente.

[6] On peut consulter le texte intégral du *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)* à l'adresse suivante : http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2005-248/index.html.

[7] La liste complète des substances qui sont visées par les dispositions relatives aux nouvelles activités se trouve à l'adresse suivante : http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=Fr&n=0F76206A-1.

[8] Anciennement appelées « fiches signalétiques » (FS). Veuillez consulter le *Règlement modifiant le Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (substances chimiques et polymères) et le Règlement sur l'exportation des substances figurant à la Liste des substances d'exportation contrôlée* pour trouver la référence à la modification à l'adresse suivante : http://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2015/2015-02-11/html/sor-dors19-fra.php.

Although an SDS is an important source of information on the composition of a purchased product, it should be noted that the goal of the SDS is to protect the health of workers in the workplace from specific hazards of chemical products, and may not include information on microbial hazards. Therefore, an SDS may not list all product ingredients or microbial constituents that may be subject to an order due to human health or environmental concerns. Any person requiring more detailed information on product composition is encouraged to contact their supplier.

If any information becomes available that reasonably supports the conclusion that any of these living organisms is toxic or capable of becoming toxic, the person who is in possession of the information and is involved in activities with the living organism is obligated, under section 70 of CEPA, to provide that information to the Minister without delay.

A company can submit a SNAN on behalf of its clients. For example, in cases where a person receives possession and control of a living organism from another person, they may not be required to submit a SNAN, under certain conditions, if their activities were covered by the original SNAN. The Substances Management Advisory Note, "Clarification in relation to the submission of Significant New Activity Notifications in application of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*," provides more detail on this subject.[9]

Any person who transfers the physical possession or control of a living organism subject to an order should notify all persons to whom the physical possession or control is transferred of the obligation to comply with the order, including of the obligation to notify the Minister of any significant new activity and to provide all the required information outlined above.

A pre-notification consultation (PNC) is available for notifiers during the planning or preparation of their SNAN to discuss any questions or concerns they have about the prescribed information and test plans.

Where a person has questions concerning their obligations to comply with a notice or order, or believes they may be out of compliance, or would like to request a PNC, they are encouraged to discuss their particular

[9] The advisory note "Clarification in relation to the submission of Significant New Activity Notifications in application of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*" is available at http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=En&n=CC526AE6-1.

Bien que la FDS soit une source importante d'information sur la composition d'un produit acheté, il est nécessaire de noter que l'objectif de la FDS est de protéger la santé des employés en milieu de travail des risques spécifiques des produits chimiques, et pourrait donc ne pas contenir de renseignements sur les risques microbiologiques. Par conséquent, il est possible qu'une FDS ne répertorie pas tous les ingrédients ou les composants microbiens des produits qui peuvent faire l'objet d'un arrêté en raison de préoccupations pour la santé humaine ou l'environnement. Toute personne souhaitant obtenir de plus amples renseignements au sujet de la composition d'un produit est invitée à communiquer avec son fournisseur.

Si des renseignements sont disponibles pour appuyer raisonnablement la conclusion que l'un des organismes vivants est toxique ou qu'il peut le devenir, la personne qui possède ces renseignements, ou qui en a connaissance, et qui participe à des activités mettant en cause l'organisme vivant est tenue, en vertu de l'article 70 de la LCPE, de communiquer ces renseignements sans délai à la ministre.

Une entreprise peut soumettre une déclaration de nouvelle activité au nom de ses clients. Par exemple, dans le cas où une personne prend la possession ou le contrôle d'un organisme vivant provenant d'une autre personne, elle peut ne pas être tenue de soumettre une déclaration de nouvelle activité, sous certaines conditions, si ses activités faisaient l'objet de la déclaration d'origine. La note d'avis de la gestion des substances, « Clarification relativement à la déclaration de nouvelle activité en vertu de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* », fournit plus de détails à ce sujet[9].

Quiconque transfère la possession matérielle ou le contrôle d'un organisme vivant visé par un arrêté doit aviser toutes les personnes à qui sont transférés la possession ou le contrôle de l'obligation qu'elles ont de se conformer à l'arrêté, notamment de l'obligation d'aviser la ministre de toute nouvelle activité et de fournir l'information prescrite ci-dessus.

Une consultation avant déclaration peut être effectuée par les déclarants au cours de la planification ou de la préparation de leur déclaration de nouvelle activité pour discuter des questions ou des préoccupations qu'ils ont au sujet de l'information prescrite requise ou de la planification des essais.

Si une personne a des questions concernant ses obligations de se conformer aux dispositions d'un avis ou d'un arrêté, si elle pense qu'elle est en situation de non-conformité ou si elle veut demander une consultation

[9] La note d'avis « Clarification relativement à la déclaration de nouvelle activité en vertu de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* » se trouve à l'adresse suivante : http://www.ec.gc.ca/subsnouvelles-newsubs/default.asp?lang=Fr&n=CC526AE6-1.

circumstances by contacting the Substances Management Information Line.[10]

CEPA is enforced in accordance with the publicly available Compliance and Enforcement Policy for the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*.[11] In instances of non-compliance, consideration is given to factors such as the nature of the alleged violation, potential harm, intent and history of compliance.

ANNEX A

Consumer Product Definition in the *Canada Consumer Product Safety Act* (CCPSA)[12]

In section 2 of the CCPSA, "consumer product" means a product, including its components, parts or accessories, that may reasonably be expected to be obtained by an individual to be used for non-commercial purposes, including for domestic, recreational and sports purposes, and includes its packaging. Section 4 of the CCPSA describes the application of the Act as follows:

Consumer products

4. (1) This Act applies to consumer products with the exception of those listed in Schedule 1.

Tobacco products

(2) This Act applies to tobacco products as defined in section 2 of the *Tobacco Act* but only in respect of their ignition propensity.

Natural health products

(3) For greater certainty, this Act does not apply to natural health products as defined in subsection 1(1) of the *Natural Health Products Regulations* made under the *Food and Drugs Act*.

[10] The Substances Management Information Line can be contacted at eccc.substances.eccc@canada.ca (email), 1-800-567-1999 (toll-free in Canada), and 819-938-3232 (outside of Canada).

[11] The Compliance and Enforcement Policy for the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* is available at https://www.ec.gc.ca/alef-ewe/default.asp?lang=en&n=AF0C5063-1.

[12] This annex is provided for information purposes only. In the event of a discrepancy between this document and the *Canada Consumer Product Safety Act*, the *Canada Consumer Product Safety Act* shall prevail.

avant déclaration, on l'invite à discuter de sa situation particulière en communiquant avec la Ligne d'information de la gestion des substances[10].

La LCPE est appliquée conformément à la Politique d'observation et d'application de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*[11], laquelle est accessible au public. En cas de non-conformité, on tient compte de facteurs comme la nature de l'infraction présumée, le préjudice potentiel, l'intention et l'historique de conformité.

ANNEXE A

Définition de produit de consommation dans la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation*[12]

À l'article 2 de la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation*, un « produit de consommation » est défini comme étant un produit — y compris tout composant, partie ou accessoire de celui-ci — dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'un individu l'obtienne en vue d'une utilisation à des fins non commerciales, notamment à des fins domestiques, récréatives ou sportives. Est assimilé à un tel produit son emballage. L'article 4 de la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation* décrit l'application de la Loi comme suit :

Produits de consommation

4. (1) La présente loi s'applique aux produits de consommation à l'exclusion de ceux figurant à l'annexe 1.

Produits du tabac

(2) La présente loi ne s'applique aux produits du tabac au sens de l'article 2 de la *Loi sur le tabac* qu'en ce qui a trait à leur potentiel incendiaire.

Produits de santé naturels

(3) Il est entendu que la présente loi ne s'applique pas aux produits de santé naturels au sens du paragraphe 1(1) du *Règlement sur les produits de santé naturels* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*.

[10] On peut contacter la Ligne d'information de la gestion des substances par courrier électronique à eccc.substances.eccc@canada.ca, ou par téléphone au 1-800-567-1999 (sans frais au Canada) et au 819-938-3232 (à l'extérieur du Canada).

[11] La Politique d'observation et d'application de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* se trouve à l'adresse suivante : https://www.ec.gc.ca/alef-ewe/default.asp?lang=Fr&n=AF0C5063-1.

[12] Cette annexe est fournie à titre d'information seulement. En cas de divergence entre ce document et la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation*, cette dernière prévaudra.

Schedule 1 of the *Canada Consumer Product Safety Act* (CCPSA) [subsection 4(1) and paragraph 37(1)(c)]

1. Explosives within the meaning of section 2 of the *Explosives Act*.
2. Cosmetics within the meaning of section 2 of the *Food and Drugs Act*.
3. Devices within the meaning of section 2 of the *Food and Drugs Act*.
4. Drugs within the meaning of section 2 of the *Food and Drugs Act*.
5. Food within the meaning of section 2 of the *Food and Drugs Act*.
6. Pest control products within the meaning of subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act*.
7. Vehicles within the meaning of section 2 of the *Motor Vehicle Safety Act* and a part of a vehicle that is integral to it — as it is assembled or altered before its sale to the first retail purchaser — including a part of a vehicle that replaces or alters such a part.
8. Feeds within the meaning of section 2 of the *Feeds Act*.
9. Fertilizers within the meaning of section 2 of the *Fertilizers Act*.
10. Vessels within the meaning of section 2 of the *Canada Shipping Act, 2001*.
11. Firearms within the meaning of section 2 of the *Criminal Code*.
12. Ammunition within the meaning of subsection 84(1) of the *Criminal Code*.
13. Cartridge magazines within the meaning of subsection 84(1) of the *Criminal Code*.
14. Cross-bows within the meaning of subsection 84(1) of the *Criminal Code*.
15. Prohibited devices within the meaning of paragraphs (a) to (d) of the definition "prohibited device" in subsection 84(1) of the *Criminal Code*.
16. Plants within the meaning of section 3 of the *Plant Protection Act*, except for Jequirity beans (*abrus precatorius*).
17. Seeds within the meaning of section 2 of the *Seeds Act*, except for Jequirity beans (*abrus precatorius*).
18. Controlled substances within the meaning of subsection 2(1) of the *Controlled Drugs and Substances Act*.

Annexe 1 de la *Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation*, paragraphe 4(1) et alinéa 37(1)c)

1. Explosifs au sens de l'article 2 de la *Loi sur les explosifs*.
2. Cosmétiques au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*.
3. Instruments au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*.
4. Drogues au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*.
5. Aliments au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*.
6. Produits antiparasitaires au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.
7. Véhicules au sens de l'article 2 de la *Loi sur la sécurité automobile* et toute pièce en faisant partie intégrante dans l'état où il est assemblé ou modifié avant sa vente au premier usager, y compris la pièce qui la remplace ou la modifie.
8. Aliments pour animaux au sens de l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail*.
9. Engrais au sens de l'article 2 de la *Loi sur les engrais*.
10. Bâtiments au sens de l'article 2 de la *Loi de 2001 sur la marine marchande du Canada*.
11. Armes à feu au sens de l'article 2 du *Code criminel*.
12. Munitions au sens du paragraphe 84(1) du *Code criminel*.
13. Chargeurs au sens du paragraphe 84(1) du *Code criminel*.
14. Arbalètes au sens du paragraphe 84(1) du *Code criminel*.
15. Dispositifs prohibés au sens des alinéas a) à d) de la définition de ce terme au paragraphe 84(1) du *Code criminel*.
16. Végétaux au sens de l'article 3 de la *Loi sur la protection des végétaux*, à l'exception des graines de jequirity (*abrus precatorius*).
17. Semences au sens de l'article 2 de la *Loi sur les semences*, à l'exception des graines de jequirity (*abrus precatorius*).
18. Substances désignées au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi réglementant certaines drogues et autres substances*.

19. Aeronautical products within the meaning of subsection 3(1) of the *Aeronautics Act*.

20. Animals within the meaning of subsection 2(1) of the *Health of Animals Act*.

[3-1-o]

19. Produits aéronautiques au sens du paragraphe 3(1) de la *Loi sur l'aéronautique*.

20. Animaux au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur la santé des animaux*.

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication after screening assessment of a living organism — Bacillus circulans *(*B. circulans*) strain ATCC*[1] *9500 — specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(1) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Bacillus circulans* strain ATCC 9500 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the draft screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act, is annexed hereby;

Whereas it is proposed to conclude that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) propose to take no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

Public comment period

As specified under subsection 77(5) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person may, within 60 days after publication of this notice, file with the Minister of the Environment written comments on the measure the ministers propose to take and on the scientific considerations on the basis of which the measure is proposed. More information regarding the scientific considerations may be obtained from the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca). All comments must cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice and be sent to the Executive Director, Program Development and Engagement Division, Department of the Environment, Gatineau, Quebec K1A 0H3, by fax to 819-938-5212, or by email to eccc.substances.eccc@canada.ca.

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC[1] *9500 de* Bacillus circulans *(*B. circulans*) — inscrit sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(1) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que la souche ATCC 9500 de *Bacillus circulans* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est proposé de conclure que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

Période de commentaires du public

Comme le stipule le paragraphe 77(5) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, quiconque peut, dans les 60 jours suivant la publication de cet avis, soumettre par écrit, à la ministre de l'Environnement, ses commentaires sur la mesure proposée par les ministres ainsi que sur les considérations scientifiques sur lesquelles se base la proposition de cette mesure. De plus amples renseignements concernant ces considérations scientifiques sont disponibles à partir du site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca). Tous les commentaires doivent mentionner la Partie I de la *Gazette du Canada* et la date de publication de cet avis, et doivent être envoyés au Directeur exécutif, Division de la mobilisation et de l'élaboration de programmes, Ministère de l'Environnement, Gatineau (Québec) K1A 0H3,

[1] American Type Culture Collection

In accordance with section 313 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person who provides information in response to this notice may submit with the information a request that it be treated as confidential.

Jacqueline Gonçalves
Director General
Science and Risk Assessment Directorate

On behalf of the Minister of the Environment

David Morin
Director General
Safe Environments Directorate

On behalf of the Minister of Health

par télécopieur au 819-938-5212 ou par courriel à eccc.substances.eccc@canada.ca.

Conformément à l'article 313 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, toute personne qui fournit de l'information en réponse au présent avis peut, en même temps, demander que ces renseignements soient considérés comme étant confidentiels.

La directrice générale
Direction des sciences et de l'évaluation des risques
Jacqueline Gonçalves

Au nom de la ministre de l'Environnement

Le directeur général
Direction de la sécurité des milieux
David Morin

Au nom de la ministre de la Santé

ANNEX

Summary of the draft screening assessment for *Bacillus circulans* strain ATCC 9500

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment on *Bacillus circulans* (*B. circulans*) strain ATCC 9500.

B. circulans is an endospore-forming bacterium that is present in many environments. It has been isolated from soils and marine water, and is found in association with plants and animals. *B. circulans* has properties that make it of potential use in aquaculture, bioremediation, biodegradation, water and wastewater treatment, drain cleaning and degreasing and enzyme production.

There has been no adverse effect attributed to *B. circulans* strain ATCC 9500 in the environment. However, in the context of experimental investigations into their biocontrol potential, some strains of *B. circulans* have shown pathogenic potential towards some insects and nematodes when directly inoculated with high concentrations of these *B. circulans* strains. Nonetheless, *B. circulans* species is not considered a plant or animal pathogen, and in spite of its widespread distribution in the environment, there is no evidence that *B. circulans* has adversely affected terrestrial invertebrates at the population level. There have been

ANNEXE

Résumé de l'ébauche d'évaluation préalable de la souche ATCC 9500 de *Bacillus circulans*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de la souche ATCC 9500 de *Bacillus circulans*.

B. circulans est une bactérie productrice d'endospores, qui se retrouve dans de nombreux milieux. Elle a été isolée dans le sol et l'eau de mer et se trouve en association avec des plantes et des animaux. *B. circulans* possède des propriétés qui permettraient de l'utiliser dans des domaines comme l'aquaculture, la biorestauration, la biodégradation, le traitement de l'eau et des eaux usées, le nettoyage et le dégraissage des canalisations ainsi que la production d'enzymes.

Aucun effet nocif sur l'environnement n'a été attribué à la souche ATCC 9500 de *B. circulans*. Cependant, dans le contexte d'études expérimentales sur leur potentiel de lutte biologique, certaines souches de *B. circulans* ont montré un potentiel pathogène à l'égard d'insectes et de nématodes lorsqu'elles étaient inoculées directement à ces derniers à des concentrations élevées. Néanmoins, l'espèce *B. circulans* n'est pas considérée comme un phytopathogène ou un zoopathogène et, en dépit de son importante distribution dans l'environnement, il n'existe pas de données probantes indiquant que *B. circulans* a eu

no human infections attributed to *B. circulans* strain ATCC 9500, and as a species, *B. circulans* is not known as a human pathogen. Despite its ubiquity, there have been few case reports of human infection with *B. circulans*, and these occurred mostly in individuals with pre-existing health conditions. *B. circulans* strain ATCC 9500 is sensitive to different classes of antibiotics including aminoglycosides, glycopeptides, second-generation fluoroquinlones and third-generation cephalosporins which may be used in the unlikely event of infection with this organism.

This assessment considers the aforementioned characteristics of *B. circulans* strain ATCC 9500 with respect to environmental and human health effects associated with consumer or commercial product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *B. circulans* strain ATCC 9500 is used in consumer and commercial products for biodegradation, drain cleaning and degreasing, septic tank maintenance, as well as waste and wastewater treatment.

Based on the information available, it is proposed to conclude that *B. circulans* strain ATCC 9500 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also proposed to conclude that *B. circulans* strain ATCC 9500 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Proposed conclusion

It is proposed to conclude that *B. circulans* strain ATCC 9500 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

des effets nocifs sur les invertébrés terrestres au niveau de la population. Aucune infection humaine n'a été attribuée à la souche ATCC 9500 de *B. circulans*, et, en tant qu'espèce, *B. circulans* n'est pas reconnue comme un pathogène de l'être humain. En dépit de l'omniprésence de cet organisme, seulement quelques cas d'infection humaine causée par *B. circulans* ont été rapportés, surtout chez des personnes qui présentaient des problèmes de santé existants. La souche ATCC 9500 de *B. circulans* est sensible à différentes catégories d'antibiotiques, y compris les aminoglucosides, les peptidoglycanes, les fluoroquinolones de deuxième génération et les céphalosporines de troisième génération, qui pourraient être utilisés pour traiter les rares cas d'infection par cet organisme.

La présente évaluation tient compte des caractéristiques susmentionnées de la souche ATCC 9500 de *B. circulans* en ce qui concerne les effets sur l'environnement et la santé humaine découlant de son utilisation dans des produits commerciaux ou de consommation ou des procédés industriels visés par la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement par l'entremise de flux de déchets et l'exposition humaine accidentelle dans les milieux naturels. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de ce micro-organisme, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, dont l'avis a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). L'information soumise en réponse à l'avis en vertu de l'article 71 indique que la souche ATCC 9500 de *B. circulans* est utilisée dans des produits commerciaux et de consommation à des fins de biodégradation, de nettoyage et de dégraissage des canalisations, d'entretien des fosses septiques, ainsi que de traitement des déchets et des eaux usées.

D'après les données disponibles, il est proposé de conclure que la souche ATCC 9500 de *B. circulans* ne satisfait pas aux critères définis aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique ou à mettre en danger ou à risquer de mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est également proposé de conclure que la souche ATCC 9500 de *B. circulans* ne répond pas aux critères définis à l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer ou à risquer de constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion proposée

Il est proposé de conclure que la souche ATCC 9500 de *Bacillus circulans* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

The draft screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

L'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication after screening assessment of a living organism — Bacillus megaterium *(*B. megaterium*) strain ATCC*[1] *14581 — specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(1) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Bacillus megaterium* strain ATCC 14581 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the draft screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act is annexed hereby;

Whereas it is proposed to conclude that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) propose to take no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

Public comment period

As specified under subsection 77(5) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person may, within 60 days after publication of this notice, file with the Minister of the Environment written comments on the measure the ministers propose to take and on the scientific considerations on the basis of which the measure is proposed. More information regarding the scientific considerations may be obtained from the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca). All comments must cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice and be sent to the Executive Director, Program Development and Engagement Division, Department of the Environment, Gatineau, Quebec K1A 0H3, by fax to 819-938-5212, or by email to eccc.substances.eccc@canada.ca.

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC[1] *14581 de* Bacillus megaterium *(*B. megaterium*) — inscrit sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(1) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que la souche ATCC 14581 de *Bacillus megaterium* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est proposé de conclure que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

Période de commentaires du public

Comme le stipule le paragraphe 77(5) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, quiconque peut, dans les 60 jours suivant la publication de cet avis, soumettre par écrit, à la ministre de l'Environnement, ses commentaires sur la mesure proposée par les ministres ainsi que sur les considérations scientifiques sur lesquelles se base la proposition de cette mesure. De plus amples renseignements concernant ces considérations scientifiques sont disponibles à partir du site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca). Tous les commentaires doivent mentionner la Partie I de la *Gazette du Canada* et la date de publication de cet avis, et doivent être envoyés au Directeur exécutif, Division de la mobilisation et de l'élaboration de programmes, Ministère de l'Environnement, Gatineau (Québec) K1A 0H3,

[1] American Type Culture Collection

In accordance with section 313 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person who provides information in response to this notice may submit with the information a request that it be treated as confidential.

Jacqueline Gonçalves
Director General
Science and Risk Assessment Directorate

On behalf of the Minister of the Environment

David Morin
Director General
Safe Environments Directorate

On behalf of the Minister of Health

par télécopieur au 819-938-5212 ou par courriel à eccc.substances.eccc@canada.ca.

Conformément à l'article 313 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, toute personne qui fournit de l'information en réponse au présent avis peut, en même temps, demander que ces renseignements soient considérés comme étant confidentiels.

La directrice générale
Direction des sciences et de l'évaluation des risques
Jacqueline Gonçalves

Au nom de la ministre de l'Environnement

Le directeur général
Direction de la sécurité des milieux
David Morin

Au nom de la ministre de la Santé

ANNEX

Summary of the draft screening assessment for *Bacillus megaterium* strain ATCC 14581

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) have conducted a screening assessment of *Bacillus megaterium* strain ATCC 14581.

Bacillus megaterium strain ATCC 14581 is a Gram positive bacterium that has characteristics in common with other strains of this species. *B. megaterium* can be found in both aquatic and terrestrial environments, in association with plants, animals and humans, as a contaminant of foods and in man-made environments. Like other *Bacillus* species, *B. megaterium* is able to form thick-walled spores, which can withstand harsh conditions and nutrient depletion. It is also able to form biofilms, allowing it to persist and survive in suboptimal conditions. Various characteristics make *B. megaterium* suitable for applications in wastewater treatment, bioremediation and biodegradation, cleaning and deodorizing, drain and septic treatment, as well as enzyme and chemical production.

B. megaterium can have both beneficial and adverse effects in terrestrial plants. In Canada, *B. megaterium*

ANNEXE

Résumé de l'ébauche d'évaluation préalable de la souche ATCC 14581 de *Bacillus megaterium*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) ont procédé à une évaluation préalable de la souche ATCC 14581 de *Bacillus megaterium*.

La souche ATCC 14581 de *Bacillus megaterium* est une bactérie Gram positif qui possède des caractéristiques en commun avec d'autres souches de cette espèce. On trouve *B. megaterium* dans les milieux terrestres et aquatiques en association avec des plantes, des animaux et l'être humain en tant que contaminant des aliments, ainsi que dans les environnements artificiels. Comme d'autres espèces de *Bacillus*, *B. megaterium* est capable de former des spores à parois épaisses, qui peuvent survivre dans des milieux hostiles et pauvres en éléments nutritifs. L'organisme peut aussi créer des biofilms, lui permettant de persister et de survivre dans des conditions sous-optimales. Diverses caractéristiques de *B. megaterium* permettent de l'utiliser dans le traitement des eaux usées, la biorestauration et la biodégradation, le nettoyage et la désodorisation, le traitement des canalisations et des fosses septiques, ainsi que la production d'enzymes et de substances chimiques.

B. megaterium peut avoir des effets bénéfiques ou nocifs sur les plantes terrestres. Au Canada, la souche ATCC 14581

strain ATCC 14581 is not recognized as a plant pest and has been reported to act as a plant growth promoting rhizobacterium. Although *B. megaterium* or its secondary metabolites can adversely affect some invertebrate species in the context of experimental investigations into their biocontrol potential, *B. megaterium* strain ATCC 14581 did not cause effects in the terrestrial invertebrate *Folsomia candida*, and no effects in aquatic plants, invertebrates or vertebrates or terrestrial vertebrates have been reported.

In spite of the widespread distribution of *B. megaterium* in the environment, human infection with *B. megaterium* is very rarely reported. Adverse human health effects have not been attributed to *B. megaterium* strain ATCC 14581 and it does not carry enterotoxin genes which have occasionally been associated with other strains of *B. megaterium*. Antibiotic susceptibility testing performed by Health Canada scientists demonstrated that, in the unlikely event of infection, clinically relevant antibiotics are effective against this strain.

This assessment considers the aforementioned characteristics of *B. megaterium* strain ATCC 14581 with respect to the environment and human health effects associated with consumer and commercial product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that 10 000 to 100 000 kg of products containing *B. megaterium* strain ATCC 14581 were imported into or manufactured in Canada in 2008. Reported uses include products or activities in the consumer, commercial and industrial sectors.

Based on the information available, it is proposed to conclude that *B. megaterium* strain ATCC 14581 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also proposed to conclude that *B. megaterium* strain ATCC 14581 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions

de *B. megaterium* n'est pas reconnue comme nuisible pour les plantes. En fait, on a rapporté qu'elle agirait comme rhizobactérie stimulant la croissance végétale. Même si *B. megaterium* ou ses métabolites secondaires peuvent avoir des effets nocifs sur certaines espèces d'invertébrés dans le contexte de recherches expérimentales sur leur potentiel de lutte biologique, la souche ATCC 14581 de *B. megaterium* n'a eu aucun effet sur l'invertébré terrestre *Folsomia candida*, et on n'en rapporte aucun sur les plantes, les invertébrés et les vertébrés aquatiques ou les vertébrés terrestres.

En dépit de la vaste répartition de *B. megaterium* dans l'environnement, l'infection humaine causée par *B. megaterium* est très rarement signalée. Aucun effet nocif sur la santé humaine n'a été attribué à la souche ATCC 14581 de *B. megaterium*, qui ne possède pas les gènes responsables d'entérotoxine, parfois associés à d'autres souches de *B. megaterium*. Les essais de sensibilité aux antibiotiques, réalisés par les chercheurs de Santé Canada, ont démontré que, dans les rares cas d'infection, les antibiotiques cliniquement pertinents sont efficaces contre cette souche.

La présente évaluation tient compte des caractéristiques précitées de la souche ATCC 14581 de *B. megaterium* en ce qui concerne les effets sur l'environnement et la santé humaine découlant de son utilisation dans des produits de consommation ou commerciaux ou des procédés industriels visés par la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement par l'entremise de flux de déchets et l'exposition humaine accidentelle dans les milieux naturels. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de ce micro-organisme, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, dont l'avis a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). L'information soumise en réponse à l'avis en vertu de l'article 71 indique que de 10 000 à 100 000 kg de produits contenant la souche ATCC 14581 de *B. megaterium* ont été importés ou fabriqués au Canada en 2008. Les utilisations signalées comprennent des produits ou des activités dans les secteurs commerciaux, industriels et de la consommation.

D'après les données disponibles, il est proposé de conclure que la souche ATCC 14581 de *B. megaterium* ne satisfait pas aux critères définis aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou une concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique ou à mettre en danger ou à risquer de mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est également proposé de conclure que la souche ATCC 14581 de *B. megaterium* ne répond pas aux critères définis à l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une

that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Proposed conclusion

It is proposed to conclude that *B. megaterium* strain ATCC 14581 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

The draft screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

quantité ou une concentration ou dans des conditions de nature à constituer ou à risquer de constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion proposée

Il est proposé de conclure que la souche ATCC 14581 de *Bacillus megaterium* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

L'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication after screening assessment of a living organism — Chaetomium globosum (C. globosum) strain ATCC[1] 6205 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(1) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999)

Whereas *Chaetomium globosum* strain ATCC 6205 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the draft screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act, is annexed hereby;

Whereas it is proposed to conclude that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) propose to take no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

Public comment period

As specified under subsection 77(5) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person may, within 60 days after publication of this notice, file with the Minister of the Environment written comments on the measure the ministers propose to take and on the scientific considerations on the basis of which the

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC[1] 6205 de Chaetomium globosum (C. globosum) — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(1) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)]

Attendu que la souche ATCC 6205 de *Chaetomium globosum* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est proposé de conclure que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

Période de commentaires du public

Comme le stipule le paragraphe 77(5) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, quiconque peut, dans les 60 jours suivant la publication de cet avis, soumettre par écrit, à la ministre de l'Environnement, ses commentaires sur la mesure proposée par les ministres ainsi que sur les considérations scientifiques sur lesquelles

[1] American Type Culture Collection

measure is proposed. More information regarding the scientific considerations may be obtained from the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca). All comments must cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice and be sent to the Executive Director, Program Development and Engagement Division, Department of the Environment, Gatineau, Quebec K1A 0H3, by fax to 819-938-5212, or by email to eccc.substances.eccc@canada.ca.

In accordance with section 313 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person who provides information in response to this notice may submit with the information a request that it be treated as confidential.

Jacqueline Gonçalves
Director General
Science and Risk Assessment Directorate

On behalf of the Minister of the Environment

David Morin
Director General
Safe Environments Directorate

On behalf of the Minister of Health

se base la proposition de cette mesure. De plus amples renseignements concernant ces considérations scientifiques sont disponibles à partir du site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca). Tous les commentaires doivent mentionner la Partie I de la *Gazette du Canada* et la date de publication de cet avis, et doivent être envoyés au Directeur exécutif, Division de la mobilisation et de l'élaboration de programmes, Ministère de l'Environnement, Gatineau (Québec) K1A 0H3, par télécopieur au 819-938-5212 ou par courriel à eccc.substances.eccc@canada.ca.

Conformément à l'article 313 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, toute personne qui fournit de l'information en réponse au présent avis peut, en même temps, demander que ces renseignements soient considérés comme étant confidentiels.

La directrice générale
Direction des sciences et de l'évaluation des risques
Jacqueline Gonçalves

Au nom de la ministre de l'Environnement

Le directeur général
Direction de la sécurité des milieux
David Morin

Au nom de la ministre de la Santé

ANNEX

Summary of the draft screening assessment for *Chaetomium globosum* strain ATCC 6205

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment of *Chaetomium globosum* (*C. globosum*) strain ATCC 6205.

C. globosum strain ATCC 6205 is a fungus that has characteristics in common with other strains of the species *C. globosum*. *C. globosum* is present in many environments. It has been isolated from natural settings such as soil, marine and fresh water, and in association with plants and animals. It is also commonly found on mouldy building materials. *C. globosum* has properties that are of potential use in biocontrol, plant growth promotion, biodegradation, water and wastewater treatment, drain cleaning and degreasing, and the production of enzymes.

ANNEXE

Résumé de l'ébauche d'évaluation préalable de la souche ATCC 6205 de *Chaetomium globosum*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de la souche ATCC 6205 de *Chaetomium globosum* (*C. globosum*).

La souche ATCC 6205 de *C. globosum* est un champignon qui présente des caractéristiques communes avec d'autres souches de l'espèce *C. globosum*. *C. globosum* est présente dans de nombreux environnements. Elle a été isolée à partir de milieux naturels comme le sol, l'eau douce et l'eau de mer, et en association avec des plantes et des animaux. On trouve aussi souvent ce champignon sur les matériaux de construction moisis. *C. globosum* présente des propriétés qui peuvent être utiles à plusieurs fins : lutte biologique, promotion de la croissance des plantes,

There have been no adverse environmental effects reported in the scientific literature that could be attributed to *C. globosum* strain ATCC 6205. Members of the species are known to produce several mycotoxins and bioactive secondary metabolites, some of which are harmful to human cell lines and animals, shrimp, mice or rats. Mycotoxin testing of *C. globosum* strain ATCC 6205 indicated that it produces low levels of mycotoxins relative to other *C. globosum* strains. There are a few reports of *C. globosum* acting as a pathogen in aquatic and terrestrial plants, invertebrates and vertebrates. In spite of these studies and reports and its widespread distribution in the environment, there is no evidence that *C. globosum* has adversely affected any terrestrial or aquatic species at the population level.

As a species, *C. globosum* is not known as a human pathogen. Despite its ubiquity, there have been only a few confirmed cases of systemic human infection with *C. globosum*, and these occurred in individuals predisposed to infection because of pre-existing health conditions. *C. globosum* has been implicated in nail and skin infections in otherwise healthy patients, who often had a history of recent trauma to nail or skin as a predisposing factor. A number of antifungal agents, including clotrimazole, isoconazole, and terbafine, are effective against *C. globosum* strain ATCC 6205 and may be used should an infection occur.

This assessment considers *C. globosum* strain ATCC 6205 with respect to environmental and human health effects associated with consumer and commercial product use and industrial processes subject to CEPA, including release to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *C. globosum* strain ATCC 6205 is used in biodegradation and research and development.

Based on the information available, it is proposed to conclude that *C. globosum* strain ATCC 6205 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as it is

biodégradation, traitement de l'eau et des eaux usées, nettoyage et dégraissage des drains ainsi que la production d'enzymes.

On n'a trouvé aucun effet négatif sur l'environnement dans la littérature scientifique qui pourrait être attribué à la souche ATCC 6205 de *C. globosum*, laquelle est inscrite sur la *Liste intérieure* (LI). On sait que des membres de cette espèce produisent des mycotoxines et des métabolites secondaires bioactifs, dont certains sont nocifs pour les lignées cellulaires humaines, ainsi que pour les animaux, les crevettes, les souris et les rats. L'analyse des mycotoxines réalisée sur la souche ATCC 6205 de *C. globosum* indique qu'elle produit de faibles concentrations de mycotoxines par rapport aux autres souches de *C. globosum*. On a signalé à quelques reprises que *C. globosum* agit comme agent pathogène pour des plantes aquatiques et terrestres, ainsi que chez des invertébrés et des vertébrés. Malgré ces études, ces rapports et sa présence généralisée dans l'environnement, il n'existe pas de données probantes indiquant que *C. globosum* nuit à quelque espèce terrestre ou aquatique que ce soit au niveau de la population.

En tant qu'espèce, *C. globosum* ne semble pas être pathogène pour les humains. Malgré son ubiquité, il n'y a eu que quelques cas confirmés d'infection humaine systémique par *C. globosum*, et ces cas se sont produits chez des personnes prédisposées aux infections en raison de leur état de santé. On a constaté des cas d'infection des ongles et de la peau par *C. globosum* chez des patients en bonne santé, mais qui avaient des antécédents de traumatisme récent aux ongles ou à la peau, ce qui constituait un facteur prédisposant. Un certain nombre d'agents antifongiques, y compris le clotrimazole, l'isoconazole et la terbafine, sont efficaces contre la souche ATCC 6205 de *C. globosum* inscrite sur la LI, et on peut les utiliser en cas d'infection.

La présente évaluation de la souche ATCC 6205 de *C. globosum* tient compte des effets sur l'environnement et la santé humaine découlant de son utilisation dans des produits commerciaux et de consommation ou dans des procédés industriels visés par la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement par l'entremise de flux de déchets et l'exposition humaine accidentelle dans les milieux naturels. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de ce micro-organisme, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la LCPE, dont l'avis a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). Les renseignements fournis en réponse à l'avis en vertu de l'article 71 indiquent que la souche ATCC 6205 de *C. globosum* est utilisée dans des activités de biodégradation, ainsi qu'en recherche et développement.

En fonction des renseignements disponibles, il est proposé de conclure que la souche ATCC 6205 de *C. globosum* ne répond pas aux critères énoncés aux alinéas 64*a*) ou *b*)

not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also proposed to conclude that *C. globosum* strain ATCC 6205 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Proposed conclusion

It is proposed to conclude that *C. globosum* strain ATCC 6205 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

The draft screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique, ou à mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est aussi proposé de conclure que la souche ATCC 6205 de *C. globosum* ne répond pas aux critères de l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion proposée

Il est proposé de conclure que la souche ATCC 6205 de *Chaetomium globosum* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

L'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication after screening assessment of a living organism — Micrococcus luteus *(*M. luteus*) strain ATCC*[1] *4698 — specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(1) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Micrococcus luteus* strain ATCC 4698 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the draft screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act, is annexed hereby;

Whereas it is proposed to conclude that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health (the ministers) propose to take no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC[1] *4698 de* Micrococcus luteus *(*M. luteus*) — inscrit sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(1) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que la souche ATCC 4698 de *Micrococcus luteus* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est proposé de conclure que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé (les ministres) proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

[1] American Type Culture Collection

Public comment period

As specified under subsection 77(5) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person may, within 60 days after publication of this notice, file with the Minister of the Environment written comments on the measure the ministers propose to take and on the scientific considerations on the basis of which the measure is proposed. More information regarding the scientific considerations may be obtained from the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca). All comments must cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice and be sent to the Executive Director, Program Development and Engagement Division, Department of the Environment, Gatineau, Quebec K1A 0H3, by fax to 819-938-5212, or by email to eccc.substances.eccc@canada.ca.

In accordance with section 313 of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, any person who provides information in response to this notice may submit with the information a request that it be treated as confidential.

Jacqueline Gonçalves
Director General
Science and Risk Assessment Directorate

On behalf of the Minister of the Environment

David Morin
Director General
Safe Environments Directorate

On behalf of the Minister of Health

Période de commentaires du public

Comme le stipule le paragraphe 77(5) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, quiconque peut, dans les 60 jours suivant la publication de cet avis, soumettre par écrit, à la ministre de l'Environnement, ses commentaires sur la mesure proposée par les ministres ainsi que sur les considérations scientifiques sur lesquelles se base la proposition de cette mesure. De plus amples renseignements concernant ces considérations scientifiques sont disponibles à partir du site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca). Tous les commentaires doivent mentionner la Partie I de la *Gazette du Canada* et la date de publication de cet avis, et doivent être envoyés au Directeur exécutif, Division de la mobilisation et de l'élaboration de programmes, Ministère de l'Environnement, Gatineau (Québec) K1A 0H3, par télécopieur au 819-938-5212 ou par courriel à eccc.substances.eccc@canada.ca.

Conformément à l'article 313 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, toute personne qui fournit de l'information en réponse au présent avis peut, en même temps, demander que ces renseignements soient considérés comme étant confidentiels.

La directrice générale
Direction des sciences et de l'évaluation des risques
Jacqueline Gonçalves

Au nom de la ministre de l'Environnement

Le directeur général
Direction de la sécurité des milieux
David Morin

Au nom de la ministre de la Santé

ANNEX

Summary of the draft screening assessment of *Micrococcus luteus* strain ATCC 4698

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment of *Micrococcus luteus* strain ATCC 4698.

Micrococcus luteus strain ATCC 4698 is a bacterial strain that shares characteristics with other strains of the species. *Micrococcus luteus* belongs to the normal flora of

ANNEXE

Résumé de l'ébauche d'évaluation préalable de la souche ATCC 4698 de *Micrococcus luteus*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de la souche ATCC 4698 de *Micrococcus luteus*.

La souche ATCC 4698 de *Micrococcus luteus* est une souche bactérienne dont les caractéristiques sont semblables à celles d'autres souches de l'espèce. La bactérie

mammalian skin and mucous membranes, and is also widespread in the environment, including soil, air, dust, water, polar ice, activated sludge, plants, fish, insects, and food. It has properties that make it of potential use in bioremediation, biodegradation, wastewater treatment, drain cleaning and degreasing, growth promotion of plants and fish, skin treatment, and the production of enzymes and antibiotics.

Micrococcus luteus, qui appartient à la flore normale de la peau et des muqueuses des mammifères, est largement répandue dans l'environnement, y compris le sol, l'air, les poussières, l'eau, la glace polaire, les boues activées, les plantes, les poissons, les insectes et les aliments. Elle possède des propriétés qui permettraient de l'utiliser dans des domaines comme la biorestauration, la biodégradation, le traitement des eaux usées, le nettoyage et le dégraissage des canalisations, la stimulation de la croissance des plantes et des poissons, le traitement de la peau ainsi que la production d'enzymes et d'antibiotiques.

There is no conclusive evidence in the scientific literature to suggest that *M. luteus* strain ATCC 4698 is likely to have adverse effects on terrestrial or aquatic plants, vertebrates or invertebrates in the environment. In a Springtail reproduction test conducted with strain ATCC 4698, no significant effects on adult survival or juvenile production were observed. There are a few reports of animal infections attributed to the species *M. luteus*, which are either too old to verify by using modern identification methods or were polymicrobial with 7–10 other micro-organisms involved. *M. luteus* was unlikely to be the primary pathogen. Moderate pathogenicity of *M. luteus* towards an insect pest of hazelnuts was reported under experimental conditions, which are unlikely to occur in nature.

Il n'existe pas de preuves concluantes dans les publications scientifiques qui suggèrent que la souche ATCC 4698 de *M. luteus* est susceptible d'avoir des effets nocifs sur les plantes, les vertébrés ou les invertébrés terrestres ou aquatiques dans l'environnement. Lors d'un essai de reproduction chez le collembole nivicole réalisé avec la souche ATCC 4698, aucun effet considérable sur la survie des adultes ou la production de juvéniles n'a été observé. Les signalements d'infections animales attribuées à l'espèce *M. luteus* sont rares et ils sont trop anciens pour permettre la vérification par des méthodes d'identification modernes, ou il s'agit de rapports polymicrobiens concernant de 7 à 10 autres micro-organismes. Il est peu probable que *M. luteus* soit le principal agent pathogène. Une pathogénicité modérée de *M. luteus* pour un insecte nuisible aux noisettes a été signalée dans des conditions expérimentales, ce qui n'est pas susceptible de survenir dans la nature.

There is no evidence from the scientific literature to suggest that *M. luteus* strain ATCC 4698 is likely to have adverse effects on human health. In humans, *M. luteus* is generally considered to be a harmless, non-pathogenic, commensal organism, and is rarely isolated as an opportunistic pathogen from damaged tissues. Early *Micrococcus* infections were diagnosed using methods that did not differentiate *Micrococcus* from coagulase-negative *Staphylococcus*, the more likely agent of infection. The few infections attributable to *M. luteus* were acquired following a medical procedure that could introduce micro-organisms from the skin into sterile body compartments, including cardiac surgery or use of central venous catheters, often in individuals with debilitating diseases, such as cancer or kidney failure. In the unlikely event of infection, *M. luteus* is susceptible to most antibiotics.

Il n'existe aucune donnée probante dans les publications scientifiques suggérant que la souche ATCC 4698 de *M. luteus* est susceptible d'avoir des effets nocifs sur la santé humaine. Chez les humains, *M. luteus* est généralement considérée comme inoffensive, non pathogène et commensale, et est rarement isolée en tant que pathogène opportuniste dans les tissus endommagés. Des infections précoces associées au *Micrococcus* ont été diagnostiquées en utilisant des méthodes qui ne permettaient pas de différencier *Micrococcus* de *Staphylococcus* négatif quant à la coagulase, qui serait l'organisme le plus susceptible d'être l'agent d'infection. Les quelques infections attribuables à *M. luteus* ont été transmises suivant une intervention médicale qui pourrait introduire des micro-organismes de la peau dans des parties du corps normalement stériles, y compris la chirurgie cardiaque ou l'utilisation de cathéters veineux, souvent chez des personnes atteintes de maladies invalidantes comme le cancer ou l'insuffisance rénale. Dans le cas improbable d'une infection, *M. luteus* est sensible à la plupart des antibiotiques.

This assessment considers the aforementioned characteristics of *M. luteus* strain ATCC 4698 with respect to environmental and human health effects associated with product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. To update information about current uses,

La présente évaluation tient compte des caractéristiques ci-dessus de la souche ATCC 4698 de *M. luteus* en ce qui concerne les effets sur l'environnement et la santé humaine découlant de son utilisation dans des produits ou des procédés industriels visés par la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement au moyen des flux de déchets et l'exposition humaine accidentelle dans les

the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *M. luteus* strain ATCC 4698 was not imported into or manufactured in Canada in 2008, except in limited quantities for academic research, teaching, and research and development activities.

Based on the information available, it is proposed to conclude that *M. luteus* strain ATCC 4698 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also proposed to conclude that *M. luteus* strain ATCC 4698 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Proposed conclusion

It is proposed to conclude that *M. luteus* ATCC 4698 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

The draft screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

milieux naturels. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de ce micro-organisme, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la LCPE, dont l'avis a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). L'information soumise en réponse à l'avis en vertu de l'article 71 indique que la souche ATCC 4698 de *M. luteus* n'a pas été importée ou fabriquée au Canada en 2008, sauf en quantités limitées à des fins de recherche universitaire, d'enseignement ainsi que d'activités de recherche et de développement.

D'après les données disponibles, il est proposé de conclure que la souche ATCC 4698 de *M. luteus* ne satisfait pas aux critères définis aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique ou à mettre en danger ou à risquer de mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est également proposé de conclure que la souche ATCC 4698 de *M. luteus* ne répond pas aux critères définis à l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer ou à risquer de constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion proposée

Il est proposé de conclure que la souche ATCC 4698 de *Micrococcus luteus* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

L'ébauche d'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication of final decision after screening assessment of a living organism — Aspergillus oryzae *(*A. oryzae*) strain ATCC*[1] *11866 — specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(6) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Aspergillus oryzae* strain ATCC 11866 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication de la décision finale après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC[1] *11866 d'*Aspergillus oryzae *— inscrit sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(6) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que la souche ATCC 11866 d'*Aspergillus oryzae* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en

[1] American Type Culture Collection

under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act, is annexed hereby;

And whereas it is concluded that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health propose to take no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

Notice is further given that the Minister of the Environment intends to amend the *Domestic Substances List*, under subsection 112(3) of the Act, to indicate that the significant new activities provisions under subsection 106(3) thereof apply with respect to this living organism.

Catherine McKenna
Minister of the Environment

Jane Philpott
Minister of Health

vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est conclu que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

Avis est de plus donné que la ministre de l'Environnement a l'intention de modifier la *Liste intérieure*, en vertu du paragraphe 112(3) de la Loi, pour indiquer que les dispositions relatives aux nouvelles activités en vertu du paragraphe 106(3) s'appliquent à cet organisme vivant.

La ministre de l'Environnement
Catherine McKenna

La ministre de la Santé
Jane Philpott

ANNEX

Summary of the screening assessment of *Aspergillus oryzae* strain ATCC 11866

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment on *A. oryzae* strain ATCC 11866.

A. oryzae strain ATCC 11866 is a fungus that is a member of the *Aspergillus flavus* group and has characteristics in common with two members of that group, *A. oryzae* and *A. flavus*.

A. oryzae occurs where it is used in food fermentation facilities, primarily in Japan and China, but it may also be found sporadically in soil or on decaying plant materials. *A. oryzae* is considered by some taxonomists as a group of domesticated strains of *A. flavus* that have lost the ability to produce aflatoxins, exhibit sparse sporulation and have floccose aerial mycelia. Although genetically almost identical to *A. flavus*, *A. oryzae* is classified as a separate species to indicate strains that are suitable for food production. There is no evidence in the scientific literature

ANNEXE

Résumé de l'évaluation préalable de la souche ATCC 11866 d'*Aspergillus oryzae*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de la souche ATCC 11866 d'*A. oryzae*.

A. oryzae ATCC 11866 est un champignon du groupe *Aspergillus flavus* et possède des caractéristiques communes avec deux espèces de ce groupe, *A. oryzae* et *A. flavus*.

A. oryzae est présent dans les installations où il est utilisé pour la fermentation alimentaire, principalement au Japon et en Chine, mais on le trouve occasionnellement dans le sol ou sur des matières végétales en décomposition. *A. oryzae* est considéré par certains taxonomistes comme un groupe de souches domestiquées d'*A. flavus* qui ont perdu la capacité de produire des aflatoxines et qui présentent une sporulation clairsemée ainsi que du mycélium aérien floconneux. Même si *A. oryzae* est presque identique à *A. flavus* du point de vue génétique, il est

indicating that *A. oryzae* is a plant or animal pathogen, although a few cases of infection in animals with predisposing conditions have been reported. Under normal circumstances, it is unlikely to be a serious hazard to healthy livestock or to other organisms in the environment. Information from the scientific literature indicates that *A. oryzae* is unlikely to cause infection in healthy or debilitated humans.

classé comme une espèce distincte afin d'indiquer qu'il s'agit de souches convenant à la production alimentaire. Il n'y a aucune donnée probante dans la littérature scientifique qui indique qu'*A. oryzae* est un agent phytopathogène ou zoopathogène, même si quelques cas d'infection ont été signalés chez des animaux exposés à des facteurs prédisposants. Dans des circonstances normales, il est peu probable qu'il pose un risque grave pour les animaux d'élevage en santé ou d'autres organismes dans l'environnement. Les données tirées de la littérature scientifique indiquent qu'*A. oryzae* est peu susceptible de causer des infections chez les personnes en santé ou affaiblies.

A. flavus is generally considered to be ubiquitous in nature, and able to thrive in a variety of terrestrial and aquatic habitats. *A. flavus* is a plant pathogen and is known to cause disease in maize, cottonseed, tree nuts, and oilseed crops. *A. flavus* has also been reported as an opportunistic animal pathogen, causing mycosis (i.e. infection) mostly in birds and mycotoxicosis (i.e. disease from ingestion of toxin-contaminated feed), which triggers a range of symptoms that can debilitate the host. *A. flavus* can cause sinus and eye infections in otherwise healthy humans, and potentially fatal lung disease and systemic infections in susceptible groups (i.e. infants and the elderly, the immunocompromised and individuals with debilitating comorbidities).

A. flavus est généralement considéré comme omniprésent dans la nature et a la capacité de croître dans divers habitats terrestres et aquatiques. *A. flavus* est un agent phytopathogène qui est associé à des maladies chez le maïs, les graines de coton, les noix et les cultures d'oléagineux. *A. flavus* a également été signalé comme zoopathogène opportuniste causant des mycoses (infections), surtout chez des oiseaux, et des mycotoxicoses (maladies provenant de l'ingestion d'aliments pour animaux contaminés par des toxines), provoquant divers symptômes pouvant affaiblir l'hôte. *A. flavus* peut causer des infections des sinus et des yeux chez des personnes en santé ainsi que des maladies pulmonaires et des infections systémiques potentiellement mortelles chez les groupes vulnérables (par exemple les nourrissons et les personnes âgées, les sujets immunodéprimés et ceux atteints d'une maladie concomitante débilitante).

Both species have been reported infrequently to cause allergic reactions in humans and animals, including hypersensitivity in susceptible individuals.

Quelques rares cas de réactions allergiques causées par l'une ou l'autre de ces espèces ont été signalés chez les humains et les animaux, dont une hypersensibilité chez des personnes vulnérables.

A. oryzae strain ATCC 11866 was originally selected for high protease production. This property makes it of possible commercial and industrial interest for fermentation, enzyme production, chemical production, as a livestock probiotic, for bioremediation, biodegradation, industrial effluent treatment, municipal wastewater treatment (particularly grease traps and sewer lines), organic waste treatment, biosorption of environmental contaminants and use as a host organism for recombinant protein and enzyme production.

La souche ATCC 11866 d'*A. oryzae* avait initialement été sélectionnée en raison de sa production élevée de protéases. Cette propriété pourrait présenter un intérêt commercial ou industriel vu son utilité pour la fermentation, la production d'enzymes, la production de produits chimiques, la biorestauration, la biodégradation, le traitement des effluents industriels, le traitement des eaux usées municipales (notamment les bacs à graisse et les conduites d'égout), le traitement des déchets organiques, la bioabsorption des contaminants environnementaux ainsi que comme probiotique pour les animaux d'élevage et comme organisme hôte pour la production de protéines et d'enzymes recombinées.

The morphological characteristics of *A. oryzae* strain ATCC 11866, particularly the small conidial size, which is associated with virulence, more closely resemble those of *A. flavus*; however, *A. oryzae* strain ATCC 11866 is not known to produce aflatoxin, and it is susceptible to the major clinical antifungals used to treat aspergillosis. These are mitigating factors in this risk assessment.

Les caractéristiques morphologiques d'*A. oryzae* ATCC 11866, notamment la petite taille des conidies, qui est associée à la virulence, ressemblent davantage à celles d'*A. flavus*. Toutefois, *A. oryzae* ATCC 11866 ne semble pas produire d'aflatoxine et est sensible aux principaux antifongiques cliniques utilisés pour traiter l'aspergillose. Il s'agit là des facteurs atténuants qui ont été pris en considération pour la présente évaluation des risques.

This assessment considers the aforementioned characteristics of *A. oryzae* strain ATCC 11866 with respect to human health and environmental effects associated with product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. A conclusion under CEPA on this living organism is not relevant to, nor does it preclude, assessment of products produced by or containing *A. oryzae* strain ATCC 11866 as prescribed under the purview of the *Food and Drugs Act*. To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *A. oryzae* strain ATCC 11866 was not imported into or manufactured in Canada in 2008. Based on the information available, *A. oryzae* strain ATCC 11866 is not currently in commerce in Canada.

Based on the information available, it is concluded that *A. oryzae* strain ATCC 11866 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also concluded that *A. oryzae* strain ATCC 11866 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Conclusion

It is concluded that *A. oryzae* strain ATCC 11866 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

Because *A. oryzae* strain ATCC 11866 is listed on the *Domestic Substances List* (DSL), its import into and manufacture in Canada is not subject to notification requirements under the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*. Since there is a potential concern for susceptible humans with compromised immunity and in some instances potential risk to healthy individuals, there is concern that new activities that have not been identified or assessed could lead to *A. oryzae* strain ATCC 11866 meeting the criteria set out in section 64(*c*) of CEPA. Therefore, the Government of Canada intends to amend the DSL, under subsection 112(3) of the Act, to indicate that the Significant New Activity (SNAc) provisions under subsection 106(3) of the Act apply with respect to this living organism.

Cette évaluation tient compte des caractéristiques d'*A. oryzae* ATCC 11866 susmentionnées relativement aux effets sur la santé humaine et l'environnement associés à l'utilisation du produit et aux procédés industriels assujettis à la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement par l'intermédiaire de flux de déchets et l'exposition humaine fortuite par l'intermédiaire des milieux naturels. Une conclusion établie en vertu de la LCPE sur cet organisme vivant n'est pas pertinente à une évaluation, qu'elle n'empêche pas non plus, des produits fabriqués à l'aide d'*A. oryzae* ATCC 11866 ou qui en contiennent, comme le prévoit la *Loi sur les aliments et drogues*. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de cette souche, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la LCPE, qui a été publiée dans la Partie I de la *Gazette du Canada*, le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). Les renseignements fournis en réponse à cet avis indiquent qu'*A. oryzae* ATCC 11866 n'a pas été importé ou fabriqué au Canada en 2008. D'après les renseignements disponibles, *A. oryzae* ATCC 11866 n'est pas actuellement commercialisé au Canada.

D'après les données disponibles, il est conclu qu'*A. oryzae* ATCC 11866 ne satisfait pas aux critères définis aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car il ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique ou à mettre en danger ou à risquer de mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est également conclu qu'*A. oryzae* ATCC 11866 ne répond pas aux critères définis à l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car il ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer ou à risquer de constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion

Il est conclu que la souche ATCC 11866 d'*Aspergillus oryzae* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

Étant donné que la souche ATCC 11866 d'*A. oryzae* figure sur la *Liste intérieure*, son importation et sa fabrication au Canada ne requièrent pas de déclaration en vertu du *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)*. Comme il existe un risque pour les humains réceptifs qui sont immunodéprimés et dans certains cas, pour les personnes en santé, on soupçonne que de nouvelles activités non décelées ni évaluées pourraient faire en sorte que la souche ATCC 11866 d'*A. oryzae* réponde aux critères de l'alinéa 64*c*) de la LCPE. Par conséquent, le gouvernement du Canada a l'intention de modifier la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 112(3) de la Loi afin d'indiquer que les dispositions du paragraphe 106(3) relatives aux nouvelles activités s'appliquent à cet organisme vivant.

A significant new activity can include one that has not been conducted with the living organism in the past or an existing one with a different quantity or in different circumstances that could affect the exposure pattern of the living organism. The SNAc provisions trigger an obligation for a person to notify the Minister of the Environment of any new activity and the Government of Canada to assess information about a living organism when a person proposes to use the living organism in a significant new activity. The provisions are used to assess the risks associated with the proposed new activity before the new activity is undertaken. The Minister of the Environment and the Minister of Health assess the information provided by the notifier and other information available to them to determine whether the living organism, if used in the proposed new activity, could pose a risk to the environment or human health, and, if so, whether new or additional risk management is required.

The screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

Une nouvelle activité peut être une activité qui n'a pas été menée avec l'organisme vivant dans le passé ou une activité courante avec des quantités ou des circonstances différentes, susceptibles d'avoir une incidence sur les profils d'exposition de l'organisme vivant. Les dispositions relatives aux nouvelles activités obligent une personne à envoyer une déclaration de nouvelle activité à la ministre de l'Environnement et le gouvernement du Canada à évaluer les renseignements sur un organisme vivant lorsqu'une personne propose d'utiliser cet organisme vivant dans le cadre d'une nouvelle activité. On applique ces dispositions pour évaluer les risques associés à la nouvelle activité proposée avant de l'entreprendre. La ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé évaluent les renseignements fournis par le déclarant et les autres renseignements à leur disposition afin de déterminer si, utilisé dans la nouvelle activité proposée, l'organisme vivant présente un risque pour l'environnement ou la santé humaine et, si tel est le cas, si des mesures nouvelles ou supplémentaires de gestion des risques sont nécessaires.

L'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication of final decision after screening assessment of a living organism — Saccharomyces cerevisiae *strain F53 (*S. cerevisiae *strain F53)* — *specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(6) of the C*anadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Saccharomyces cerevisiae* strain F53 is a living organism on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the screening assessment conducted on this living organism, pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act, is annexed hereby;

Whereas it is concluded that this living organism does not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health propose to take

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication de la décision finale après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche F53 de Saccharomyces cerevisiae *— inscrit sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(6) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que la souche F53 de *Saccharomyces cerevisiae* est un organisme vivant figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'évaluation préalable concernant cet organisme vivant réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est conclu que cet organisme vivant ne satisfait à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé proposent de ne rien

no further action on this living organism at this time under section 77 of the Act.

Catherine McKenna
Minister of the Environment

Jane Philpott
Minister of Health

faire pour le moment à l'égard de cet organisme vivant en application de l'article 77 de la Loi.

La ministre de l'Environnement
Catherine McKenna

La ministre de la Santé
Jane Philpott

ANNEX

Summary of the screening assessment of *Saccharomyces cerevisiae* strain F53

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment of *Saccharomyces cerevisiae* strain F53 (*S. cerevisiae* strain F53).

S. cerevisiae strain F53 is a yeast that has characteristics in common with other strains of the species *S. cerevisiae*. *S. cerevisiae* is known for its fermentative ability and ethanol production. It has been used widely in the bakery and brewery industries; thus, it has been in close association with humans for centuries. Multiple potential uses of *S. cerevisiae* in consumer, industrial, commercial and agricultural sectors exist. These uses include the production of food, natural health products such as probiotics, feeds, biofuels and biochemicals for the manufacture of cosmetics, perfumes and therapeutic drugs, as well as bioremediation and wastewater treatment. *S. cerevisiae* can also be present in all of these products.

S. cerevisiae is known to occur in a wide variety of ecological niches, and its use was safe when released into the environment through human activities such as in feed and probiotics for animals, and as an agricultural input for plant growth promotion. There are no reports in the literature implicating the *Domestic Substances List* (DSL) strain *S. cerevisiae* strain F53 in causing adverse effects on terrestrial or aquatic plants, invertebrates or vertebrates. However, there are a few reports of pathogenicity attributed to other strains of *S. cerevisiae*. These include one report of infection in a dog with a history of prolonged antibiotic use, and one report of infection in prawns. *S. cerevisiae* has also been reported to cause some adverse effects on nematodes.

ANNEXE

Résumé de l'évaluation préalable de la souche F53 de *Saccharomyces cerevisiae*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de la souche F53 de la levure *Saccharomyces cerevisiae* (la souche F53 de la levure *S. cerevisiae*).

La souche F53 de la levure *S. cerevisiae* a des caractéristiques en commun avec d'autres souches de l'espèce *S. cerevisiae*. La levure *S. cerevisiae* est connue pour sa capacité de fermentation et sa production d'éthanol. Elle est largement utilisée dans les industries boulangère et brassicole et, par conséquent, le lien étroit entre cette levure et les humains remonte à plusieurs siècles. Il existe plusieurs utilisations possibles de la levure *S. cerevisiae* dans les secteurs industriel, commercial, agricole et de la consommation. Ces utilisations comprennent la production d'aliments, de produits de santé naturels comme les probiotiques, de nourriture pour animaux, de biocarburant, et de substances biochimiques pour la fabrication de produits cosmétiques, de parfums et de médicaments thérapeutiques, ainsi que pour la biorestauration et le traitement des eaux usées; la levure *S. cerevisiae* peut aussi être présente dans tous ces produits.

La levure *S. cerevisiae* est présente dans une grande variété de niches écologiques, et les utilisations suivantes se sont révélées sans danger par le passé : les rejets dans l'environnement par les activités humaines, l'utilisation dans les probiotiques et la nourriture pour animaux, et l'apport agricole pour la promotion de la croissance des plantes. Les ouvrages scientifiques ne renferment aucun rapport indiquant que la souche F53 de la levure *S. cerevisiae*, inscrite sur la *Liste intérieure* (LI), cause des effets nocifs pour les invertébrés, les vertébrés ou les plantes terrestres ou aquatiques. Cependant, il existe certains rapports de pathogénicité attribuée à d'autres souches de la levure *S. cerevisiae*. Ils comprennent un rapport d'infection chez un chien ayant des antécédents d'utilisation

There have been no reported human infections attributed to *S. cerevisiae* strain F53; however, certain strains of *S. cerevisiae* and *S. cerevisiae* var. *boulardii* can act as opportunistic pathogens in individuals with compromised immunity or pre-existing medical conditions. In most cases, infections are treated effectively with antifungal compounds. Compared with other opportunistic yeast pathogens like *Candida albicans*, *S. cerevisiae* is an organism of low virulence, and rarely causes infections among healthy individuals. Based on Health Canada's in vitro assays, *S. cerevisiae* strain F53 does not possess putative virulence traits that are generally found in other pathogenic strains; in addition, in vivo pathogenicity testing on six- to eight-week-old BALB/c mice indicated that *S. cerevisiae* strain F53 does not cause any adverse effects to healthy animals.

This screening assessment considers the aforementioned characteristics of *S. cerevisiae* strain F53 with respect to environmental and human health effects associated with consumer and commercial product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. A conclusion under CEPA on *S. cerevisiae* strain F53 is not relevant to, nor does it preclude, the assessment of products generated by or containing *S. cerevisiae* strain F53 as prescribed under the purview of the *Food and Drugs Act*.

To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA, as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *S. cerevisiae* strain F53 was imported into or manufactured in Canada in 2008 for use in consumer and commercial applications, such as production of foods, feeds and beverages, as well as in research and development.

Based on the information available, it is concluded that *S. cerevisiae* strain F53 does not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the

prolongée d'antibiotiques et un rapport d'infection chez des crevettes; des rapports indiquent aussi que la levure *S. cerevisiae* a certains effets nocifs pour les nématodes.

Aucune infection humaine n'a été attribuée à la souche F53 de la levure *S. cerevisiae*; toutefois, certaines souches des levures *S. cerevisiae* et *S. cerevisiae* var. *boulardii* peuvent agir comme agents pathogènes opportunistes chez les personnes immunodéprimées ou qui ont une condition médicale préexistante. Dans la plupart des cas, les infections ont été traitées efficacement par des composés antifongiques. Comparativement aux autres agents pathogènes opportunistes comme la levure *Candida albicans*, la levure *S. cerevisiae* est un organisme de faible virulence qui cause rarement des infections chez les personnes en santé. Selon les essais in vitro de Santé Canada, la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* ne possède pas les traits de virulence putatifs que possèdent généralement les autres souches pathogènes; de plus, des essais de pathogénicité in vivo sur des souris BALB/c âgées de six à huit semaines ont indiqué que la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* n'a pas d'effets nocifs pour les animaux en santé.

La présente évaluation préalable prend en compte les caractéristiques de la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* susmentionnées à l'égard des effets sur la santé humaine et l'environnement associés à l'utilisation de produits commerciaux et de consommation et des procédés industriels visés par la LCPE, y compris les rejets dans l'environnement par l'entremise de flux de déchets et l'exposition humaine fortuite par l'intermédiaire des milieux naturels. Une conclusion établie en vertu de la LCPE sur la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* n'est pas pertinente à une évaluation, qu'elle n'empêche pas non plus, des produits générés par la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* ou qui en contiennent, comme le prévoit la *Loi sur les aliments et drogues*.

Afin de mettre à jour les renseignements à propos de l'utilisation actuelle, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en vertu de l'article 71 de la LCPE (avis en vertu de l'article 71); elle a été publiée dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009. Les renseignements soumis en réponse à l'avis en vertu de l'article 71 indiquent que la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* a été importée ou fabriquée au Canada en 2008 pour des utilisations dans des produits commerciaux et de consommation, y compris la production d'aliments, de nourriture pour animaux et de boissons, ainsi que dans la recherche et le développement.

En fonction des renseignements disponibles, il est conclu que la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* ne répond pas aux critères énoncés aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique, ou à mettre en

environment on which life depends. It is also concluded that *S. cerevisiae* strain F53 does not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA, as it is not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Conclusion

It is concluded that *S. cerevisiae* strain F53 does not meet any of the criteria set out under section 64 of CEPA.

The screening assessment for this living organism is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est aussi conclu que la souche F53 de la levure *S. cerevisiae* ne répond pas aux critères de l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elle ne pénètre pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer un danger au Canada pour la vie ou la santé humaines.

Conclusion

Il est conclu que la souche F53 de *Saccharomyces cerevisiae* ne satisfait à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

L'évaluation préalable concernant cet organisme vivant est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT

DEPARTMENT OF HEALTH

CANADIAN ENVIRONMENTAL PROTECTION ACT, 1999

Publication of final decision after screening assessment of living organisms — Pseudomonas putida *(*P. putida*) strains ATCC*[1] *12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 — specified on the* Domestic Substances List *(subsection 77(6) of the* Canadian Environmental Protection Act, 1999*)*

Whereas *Pseudomonas putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 are living organisms on the *Domestic Substances List* identified under subsection 105(1) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*;

Whereas a summary of the screening assessment conducted on these living organisms pursuant to paragraph 74(*b*) of the Act is annexed hereby;

And whereas it is concluded that these living organisms do not meet any of the criteria set out in section 64 of the Act,

Notice therefore is hereby given that the Minister of the Environment and the Minister of Health propose to take no further action on these living organisms at this time under section 77 of the Act.

Notice is further given that the Minister of the Environment intends to amend the *Domestic Substances List*, under subsection 112(3) of the Act, to indicate that the

[1] American Type Culture Collection

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LOI CANADIENNE SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (1999)

Publication de la décision finale après évaluation préalable d'organismes vivants — les souches ATCC[1] *12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de* Pseudomonas putida *(*P. putida*) — inscrits sur la* Liste intérieure *[paragraphe 77(6) de la* Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*]*

Attendu que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *Pseudomonas putida* sont des organismes vivants figurant sur la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 105(1) de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*;

Attendu qu'un résumé de l'évaluation préalable concernant ces organismes vivants réalisée en application de l'article 74 de la Loi est ci-annexé;

Attendu qu'il est conclu que ces organismes vivants ne satisfont à aucun des critères énoncés à l'article 64 de la Loi,

Avis est par les présentes donné que la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé proposent de ne rien faire pour le moment à l'égard de ces organismes vivants en application de l'article 77 de la Loi.

Avis est de plus donné que la ministre de l'Environnement a l'intention de modifier la *Liste intérieure*, en vertu du paragraphe 112(3) de la Loi, pour indiquer que les

[1] American Type Culture Collection

significant new activities provisions under subsection 106(3) thereof apply with respect to these living organisms.

Catherine McKenna
Minister of the Environment

Jane Philpott
Minister of Health

dispositions relatives aux nouvelles activités en vertu du paragraphe 106(3) s'appliquent à ces organismes vivants.

La ministre de l'Environnement
Catherine McKenna

La ministre de la Santé
Jane Philpott

ANNEX

Summary of the screening assessment of *Pseudomonas putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369

Pursuant to paragraph 74(*b*) of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA), the Minister of the Environment and the Minister of Health have conducted a screening assessment on four strains of *Pseudomonas putida* (*P. putida*) [ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369].

P. putida strains ATCC 12633 (= type strain), ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 have characteristics in common with other strains of the same species. *P. putida* is a bacterium generally considered to have ubiquitous distribution in the environment, that can adapt to varying conditions, and that thrives in soil, water and the rhizosphere of many plants. *P. putida* can also thrive in extreme and contaminated environments with low nutrient availability. Some members of the species *P. putida* are known to metabolize chemical compounds such as hydrocarbons and solvents. Furthermore, some strains can sequester and reduce heavy metals. These properties allow for potential uses of *P. putida* in bioremediation and biodegradation, waste water treatment, cleaning and degreasing products, and in the production of enzymes and biochemicals used for industrial biocatalysis and in pharmaceuticals.

Despite its widespread presence in soil, water and rhizosphere ecosystems, *P. putida* has rarely been reported to cause adverse effects in aquatic or terrestrial plants or animals. Some *P. putida* infections have been reported in captive-bred fish, but rarely in wild fish populations. Overall, there is no evidence to suggest that *P. putida* has adverse ecological effects at the population level for vertebrates, invertebrates or plants. *P. putida* is considered a plant growth-promoting rhizobacterium, and some strains

ANNEXE

Résumé de l'évaluation préalable des souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *Pseudomonas putida*

Conformément à l'article 74 de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE], la ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé ont procédé à une évaluation préalable de quatre souches de *Pseudomonas putida* (*P. putida*) : ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369.

Les souches de *P. putida* ATCC 12633 (souche type), ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 ont des caractéristiques en commun avec d'autres souches de l'espèce. *P. putida* est une bactérie généralement considérée comme omniprésente dans l'environnement et pouvant s'adapter à des conditions variables; elle prolifère dans le sol, dans l'eau et dans la rhizosphère de nombreuses plantes. *P. putida* peut aussi vivre dans des conditions extrêmes et des milieux contaminés où il y a peu d'éléments nutritifs disponibles. Certains membres de l'espèce *P. putida* peuvent métaboliser des hydrocarbures et des solvants, alors que d'autres peuvent piéger ou réduire des métaux lourds. Grâce à de telles propriétés, les bactéries *P. putida* peuvent se révéler utiles dans la biorestauration et la biodégradation, le traitement des eaux usées, les produits de nettoyage et de dégraissage, ainsi que dans la production d'enzymes et de produits biochimiques utilisés dans les biocatalyseurs industriels et les produits pharmaceutiques.

Malgré sa présence répandue dans les écosystèmes du sol, de l'eau et des rhizosphères, il est rare que des effets néfastes attribuables à cette bactérie aient été signalés chez les plantes ou les animaux terrestres et aquatiques. Certaines infections à *P. putida* ont été signalées chez des poissons élevés en captivité, mais rarement dans les populations de poissons sauvages. Dans l'ensemble, rien n'indique que *P. putida* a des effets écologiques néfastes sur les populations de vertébrés, d'invertébrés ou de plantes.

have anti-bacterial and anti-fungal properties, making the species of commercial interest in agriculture, and as a biocontrol agent against pest micro-organisms. Overall, there is no evidence specifically implicating the *Domestic Substances List* (DSL) strains of *P. putida* (ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369) in adverse effects in the environment.

P. putida infrequently causes infection in healthy humans, but can act as an opportunistic pathogen in individuals predisposed to infection because of compromised immunity or debilitating disease. *P. putida* colonizes moist surfaces in hospitals, including medical devices and solutions, and can grow at temperatures typical of refrigerated storage. This characteristic has enabled it to proliferate in stored blood products and, in rare cases, cause sepsis in transfused patients. *P. putida* is resistant to some clinical antibiotics; however, a number of antibiotics are effective in treating *P. putida* infections. There have been no reported human infections attributed specifically to the DSL strains *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369.

This assessment considers the aforementioned characteristics of *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 with respect to human health and environmental effects associated with product use and industrial processes subject to CEPA, including releases to the environment through waste streams and incidental human exposure through environmental media. To update information about current uses, the Government launched a mandatory information-gathering survey under section 71 of CEPA as published in the *Canada Gazette*, Part I, on October 3, 2009 (section 71 notice). Information submitted in response to the section 71 notice indicates that *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 were imported into or manufactured in Canada in 2008 for uses including wastewater treatment and bioremediation.

Based on the information available, it is concluded that *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 do not meet the criteria under paragraph 64(*a*) or (*b*) of CEPA, as they are not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that have or may have an immediate or long-term harmful effect on the environment or its biological diversity or that constitute or may constitute a danger to the environment on which life depends. It is also concluded that *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483,

P. putida est considéré comme une rhizobactérie favorisant la croissance des végétaux, et certaines souches ont des propriétés antibactériennes et antifongiques, ce qui donne à l'espèce un attrait commercial dans le domaine de l'agriculture et comme agent de lutte biologique contre des micro-organismes nuisibles. Dans l'ensemble, rien n'indique que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* qui figurent sur la *Liste intérieure* ont des effets nuisibles sur l'environnement.

P. putida cause parfois des infections chez les gens en bonne santé et peut agir comme un pathogène opportuniste chez les personnes prédisposées à l'infection, comme les personnes immunodéprimées ou celles ayant une maladie débilitante. *P. putida* colonise les surfaces humides dans les hôpitaux, notamment les solutions et les instruments médicaux, et il peut proliférer aux températures de réfrigération. Cette caractéristique permet à l'espèce de se multiplier dans les produits sanguins entreposés et, dans de rares cas, d'entraîner une septicémie chez des patients transfusés. *P. putida* est résistant à certains antibiotiques cliniques, mais il existe un bon nombre d'antibiotiques efficaces contre cette espèce. Aucune infection humaine causée spécifiquement par les souches de *P. putida* figurant sur la *Liste intérieure* (ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369) n'a encore été signalée.

Cette évaluation porte sur les caractéristiques susmentionnées des souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* relativement aux effets sur la santé humaine et l'environnement associés à l'utilisation de produits et aux procédés industriels assujettis à la LCPE, dont les rejets dans l'environnement par l'intermédiaire des flux de déchets et l'exposition humaine fortuite par l'intermédiaire des milieux naturels. Afin de mettre à jour les renseignements sur les utilisations actuelles de cette substance, le gouvernement a lancé une enquête pour la collecte obligatoire de renseignements en application de l'article 71 de la LCPE, telle qu'elle a été publiée dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 3 octobre 2009 (avis en vertu de l'article 71). Les renseignements fournis en réponse à cet avis indiquent que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* ont été importés ou fabriqués au Canada en 2008, entre autres, pour le traitement des eaux usées et la biorestauration.

D'après les données disponibles, il est conclu que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* ne satisfont pas aux critères énoncés aux alinéas 64*a*) ou *b*) de la LCPE, car elles ne pénètrent pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à avoir, immédiatement ou à long terme, un effet nocif sur l'environnement ou sur la diversité biologique, ou à mettre en danger l'environnement essentiel pour la vie. Il est aussi conclu que les souches ATCC 12633, ATCC 31483,

ATCC 31800, and ATCC 700369 do not meet the criteria under paragraph 64(*c*) of CEPA, as they are not entering the environment in a quantity or concentration or under conditions that constitute or may constitute a danger in Canada to human life or health.

Conclusion

It is concluded that *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 do not meet any of the criteria set out in section 64 of CEPA.

Because *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, and ATCC 700369 are listed on the DSL, their import and manufacture in Canada is not subject to notification requirements under the *New Substances Notification Regulations (Organisms)*. Since there is a potential risk for susceptible humans with compromised immunity, or those exposed through contaminated medical devices or blood products, there is concern that new activities that have not been identified or assessed could lead to *P. putida* strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800, or ATCC 700369 meeting the criteria set out in paragraph 64(*c*) of CEPA. Therefore, the Government of Canada intends to amend the DSL, under subsection 112(3) of the Act, to indicate that the significant new activity (SNAc) provisions under subsection 106(3) of the Act apply with respect to the living organisms.

A significant new activity can include one that has not been conducted with the living organism in the past, or an existing one with a different quantity or in different circumstances that could affect the exposure pattern of the living organism. The SNAc provisions trigger an obligation for a person to notify the Minister of the Environment of any new activity and the Government of Canada to assess information about a living organism when a person proposes to use the living organism in a significant new activity. The provisions are used to assess the risks associated with the proposed new activity before the new activity is undertaken. The Minister of the Environment and the Minister of Health assess the information provided by the notifier and other information available to them to determine whether the living organism, if used in the proposed new activity, could pose a risk to the environment or human health, and, if so, whether risk management is required.

The screening assessment for these living organisms is available on the Government of Canada's Chemical Substances website (www.chemicalsubstances.gc.ca).

[3-1-o]

ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* ne satisfont pas aux critères énoncés à l'alinéa 64*c*) de la LCPE, car elles ne pénètrent pas dans l'environnement en une quantité ou concentration ou dans des conditions de nature à constituer un danger pour la vie ou la santé humaines au Canada.

Conclusion

Il est conclu que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *Pseudomonas putida* ne satisfont à aucun des critères de l'article 64 de la LCPE.

Étant donné que les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de *P. putida* figurent sur la *Liste intérieure*, leur importation et leur fabrication au Canada ne requièrent pas de déclaration en vertu du *Règlement sur les renseignements concernant les substances nouvelles (organismes)*. Comme il existe un risque potentiel pour les humains vulnérables qui ont une immunité compromise ou qui sont exposés à la bactérie par des dispositifs médicaux ou des produits sanguins contaminés, on soupçonne que de nouvelles activités non décelées ni évaluées pourraient faire en sorte que les souches *P. putida* ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 répondent aux critères de l'alinéa 64*c*) de la LCPE. Par conséquent, le gouvernement du Canada a l'intention de modifier la *Liste intérieure* en vertu du paragraphe 112(3) de la Loi afin d'indiquer que les dispositions du paragraphe 106(3) relatives aux nouvelles activités s'appliquent à ces organismes vivants.

Une nouvelle activité peut être une activité qui n'a pas été menée avec l'organisme vivant dans le passé ou une activité courante avec des quantités ou des circonstances différentes, susceptibles d'avoir une incidence sur les profils d'exposition de l'organisme vivant. Les dispositions relatives aux nouvelles activités obligent une personne à envoyer une déclaration de nouvelle activité à la ministre de l'Environnement et le gouvernement du Canada à évaluer les renseignements sur un organisme vivant lorsqu'une personne propose d'utiliser cet organisme vivant dans le cadre d'une nouvelle activité. On applique ces dispositions pour évaluer les risques associés à la nouvelle activité proposée avant de l'entreprendre. La ministre de l'Environnement et la ministre de la Santé évaluent les renseignements fournis par le déclarant et les autres renseignements à leur disposition afin de déterminer si, utilisé dans la nouvelle activité proposée, l'organisme vivant présente un risque pour l'environnement ou la santé humaine et, si tel est le cas, si des mesures nouvelles ou supplémentaires de gestion des risques sont nécessaires.

L'évaluation préalable concernant ces organismes vivants est accessible sur le site Web du gouvernement du Canada portant sur les substances chimiques (www.substanceschimiques.gc.ca).

[3-1-o]

INNOVATION, SCIENCE AND ECONOMIC DEVELOPMENT CANADA

Notice of opportunity for the Asia Pacific Economic Cooperation Cross Border Privacy Rules System — Application for recognition as Accountability Agent

Summary

Innovation, Science and Economic Development Canada is giving notice that interested organizations may submit applications to serve as Accountability Agents for Canada under the Asia Pacific Economic Cooperation (APEC) Cross Border Privacy Rules (CBPR) System.

Description

The Asia Pacific Economic Cooperation Cross Border Privacy Rules System (APEC CBPR System) is a voluntary system whereby the cross-border privacy policies and practices of interested organizations in participating APEC member economies are reviewed and certified as compliant with a commonly agreed upon set of program requirements based on the APEC Privacy Framework Information Principles (http://www.apec.org/Groups/Committee-on-Trade-and-Investment/~/media/Files/Groups/ECSG/05_ecsg_privacyframewk.ashx).

Under the CBPR System, the cross-border privacy policies and practices of interested organizations are assessed and certified by a third-party body in the public or private sector, referred to as an Accountability Agent. Only APEC-recognized Accountability Agents may perform CBPR certifications.

The CBPR System includes a dispute resolution system, as well as backstop enforcement through Privacy Enforcement Authorities that are participants in the APEC Cross Border Privacy Enforcement Arrangement (CPEA). The Office of the Privacy Commissioner of Canada is a participant in the CPEA.

Supplementary information

APEC is a regional intergovernmental forum established in 1989 dedicated to promoting free trade and investment, economic growth and development and cooperation in the Asia-Pacific region. APEC aims to create greater prosperity by promoting balanced, inclusive, sustainable, innovative and secure growth and by accelerating regional

INNOVATION, SCIENCES ET DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE CANADA

Avis de possibilité dans le cadre du Régime de règles transfrontalières sur la protection de la vie privée de la Coopération économique de la zone Asie-Pacifique — Demande de reconnaissance d'agent de vérification de la conformité

Résumé

Innovation, Sciences et Développement économique Canada donne avis aux organisations intéressées qu'elles peuvent faire une demande afin d'agir à titre d'agents de vérification de la conformité pour le Canada dans le cadre du Régime de règles transfrontalières sur la protection de la vie privée (CBPR) de la Coopération économique de la zone Asie-Pacifique (APEC).

Description

Le Régime de règles transfrontalières sur la protection de la vie privée de la Coopération économique de la zone Asie-Pacifique (Régime CBPR de l'APEC) est un régime volontaire d'examen et de certification du respect des politiques et pratiques transfrontalières de protection de la vie privée d'organisations intéressées œuvrant dans les économies participantes de l'APEC selon un ensemble d'exigences de programme convenues sur la base des principes relatifs à l'information du cadre de protection de la vie privée de l'APEC (http://www.apec.org/Groups/Committee-on-Trade-and-Investment/~/media/Files/Groups/ECSG/05_ecsg_privacyframewk.ashx [en anglais seulement]).

En vertu du Régime CBPR, les politiques et pratiques transfrontalières de protection de la vie privée des organisations intéressées sont évaluées et certifiées par un organisme tiers du secteur public ou privé, appelé agent de vérification de la conformité. Seuls les agents de vérification de la conformité reconnus par l'APEC peuvent certifier la conformité aux règles transfrontalières sur la protection de la vie privée.

Le Régime CBPR prévoit un système de règlement des différends ainsi qu'un mécanisme d'application par l'entremise du réseau des autorités de protection de la vie privée, dont le Commissariat à la protection de la vie privée du Canada, adhérant à l'Accord de coopération de l'APEC sur la protection transfrontière des données.

Renseignements supplémentaires

L'APEC est un forum intergouvernemental régional qui a vu le jour en 1989 et dont la vocation est de promouvoir le libre-échange et l'investissement, la croissance et le développement économiques ainsi que de la coopération dans la zone Asie-Pacifique. Elle vise à générer davantage de prospérité en favorisant une croissance équilibrée,

economic integration. APEC operates on the basis of non-binding commitments and open dialogue.

The 21 APEC member economies are Australia, Brunei Darussalam, Canada, Chile, the People's Republic of China, Hong Kong China, Indonesia, Japan, the Republic of Korea, Malaysia, Mexico, New Zealand, Papua New Guinea, Peru, Philippines, Russia, Singapore, Chinese Taipei, Thailand, the United States and Vietnam.

Process for application

Criteria for recognition

To become an APEC-recognized Accountability Agent, applicants are required to meet the established recognition criteria to the satisfaction of APEC member economies.

These criteria provide for the evaluation of an Accountability Agent applicant's privacy requirements, its policies and procedures for the avoidance of conflicts of interest, dispute resolution procedures, as well as processes related to the certification and re-certification of organizations, ongoing monitoring and compliance reviews, and enforcement of privacy requirements.

The criteria for an applicant to be recognized as an Accountability Agent under the APEC CBPR System are available at http://www.cbprs.org/Agents/CBPRsRequirements.aspx.

Ongoing APEC CBPR System requirements for Accountability Agents can be found at http://www.cbprs.org/Agents/OngoingRequirements.aspx.

Assessment of application

Innovation, Science and Economic Development Canada will review applications for completeness before forwarding them to the Chair of the APEC Electronic Commerce Steering Group, the Chair of the APEC Data Privacy Sub-Group and the Chair of the APEC CBPR System Joint Oversight Panel (JOP). Applications for recognition as Accountability Agents will be reviewed by the APEC CBPR System JOP for compliance with the stated criteria.

Further details on the application process for recognition under the CBPR System can be found at http://www.cbprs.org/Agents/NewAgentProcess.aspx.

inclusive, durable, novatrice et sûre, de même qu'en accélérant l'intégration économique régionale. L'APEC fonctionne selon le principe des engagements non contraignants et de la liberté de dialogue.

Les 21 économies membres de l'APEC sont l'Australie, le Brunei Darussalam, le Canada, le Chili, la République populaire de Chine, Hong Kong — Chine, l'Indonésie, le Japon, la République de Corée, la Malaisie, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Pérou, les Philippines, la Russie, Singapour, Taipei chinois, la Thaïlande, les États-Unis et le Vietnam.

Processus de demande

Critères de reconnaissance

Pour devenir un agent de vérification de la conformité reconnu par l'APEC, les postulants doivent répondre, à la satisfaction des économies membres de l'APEC, aux critères de reconnaissance établis.

Ces critères prévoient l'évaluation des exigences en matière de vie privée d'un postulant au titre d'agent de vérification de la conformité de même que ses politiques et procédures de prévention des conflits d'intérêts, ses procédures de résolution des différends et ses processus en matière de certification et de recertification des organisations, d'examen continu de la surveillance et de la conformité ainsi que d'application des exigences en matière de vie privée.

Les critères auxquels un postulant doit répondre pour obtenir la reconnaissance d'agent de vérification de la conformité en vertu du Régime CBPR de l'APEC se trouvent à http://www.cbprs.org/Agents/CBPRsRequirements.aspx (en anglais seulement).

Les exigences du Régime CBPR de l'APEC s'appliquant en permanence aux agents de vérification de la conformité se trouvent à http://www.cbprs.org/Agents/OngoingRequirements.aspx (en anglais seulement).

Évaluation de la demande

Innovation, Sciences et Développement économique Canada examinera l'intégralité des demandes avant de les acheminer au président du comité directeur du commerce électronique de l'APEC, au président du sous-groupe de la protection des données de l'APEC et au président du comité mixte de surveillance du Régime CBPR de l'APEC. Ce comité mixte évaluera les demandes de reconnaissance d'agents de vérification de la conformité selon les critères énoncés.

De plus amples renseignements sur le processus de demande de reconnaissance en vertu du Régime CBPR de l'APEC se trouvent à http://www.cbprs.org/Agents/NewAgentProcess.aspx (en anglais seulement).

PIPEDA-based certification

Applicants may submit proposals for certification based on the requirements of the *Personal Information Protection and Electronic Documents Act* (PIPEDA), provided that their submission demonstrates how each element of the PIPEDA-based certification meets or exceeds the baseline requirements of the CBPR System, as provided in the CBPR Program Requirements Map, which can be found at https://cbprs.blob.core.windows.net/files/CBPRS%20Program%20Requirements%20Map.pdf.

Timelines

Applications can be submitted from the date of publication of this notice henceforth. There is no closing date for the submission of applications.

APEC recognition will be valid for one year from the date of recognition. Yearly reapplication and consideration by APEC will be required. However, the Accountability Agent's recognition will continue while an application for continued recognition is being considered.

Contact information for applications

Interested organizations must notify Innovation, Science and Economic Development Canada of their intent to seek recognition as an Accountability Agent for Canada under the APEC CBPR System and accompany this notice with a completed application.

Applications should be submitted either by email or mail to the following address using "Application for Recognition as Accountability Agent" in the subject line of the message.

Charles Taillefer
Director
Privacy and Data Protection Policy Directorate
Digital Policy Branch
Innovation, Science and Economic Development Canada
235 Queen Street, 1st Floor
Ottawa, Ontario
K1A 0H5
Email: charles.taillefer@canada.ca

December 13, 2016

[3-1-o]

Certification conformément à la LPRPDE

Pour soumettre leur demande de certification sur la base des exigences prévues à la *Loi sur la protection des renseignements personnels et les documents électroniques* (LPRPDE), les postulants doivent démontrer en quoi chaque élément de la certification fondée sur la LPRPDE respecte ou dépasse les exigences de base du Régime CBPR énoncées dans le tableau des exigences de programme en matière de règles transfrontalières sur la protection de la vie privée, qui se trouvent à https://cbprs.blob.core.windows.net/files/CBPRS%20Program%20Requirements%20Map.pdf (en anglais seulement).

Échéances

Les demandes peuvent être soumises à compter de la date de la publication du présent avis. Il n'y a aucune date limite pour présenter une demande.

La reconnaissance de l'APEC sera valide pour un an dès son entrée en vigueur. Le processus de demande et d'évaluation par l'APEC devra se répéter chaque année. L'agent de vérification de la conformité demeurera toutefois certifié durant l'étude de sa demande de reconduction.

Coordonnées d'envoi des demandes

Les organisations intéressées doivent aviser Innovation, Sciences et Développement économique Canada de leur intention de demander la reconnaissance d'agent de vérification pour le Canada dans le cadre du Régime CBPR de l'APEC et joindre à cet avis une demande dûment remplie.

Les demandes doivent être acheminées par courriel ou par la poste à l'adresse suivante et le message doit contenir en objet la mention « Demande de reconnaissance d'agent de vérification de la conformité ».

Charles Taillefer
Directeur
Direction de la politique sur la sécurité et la protection des renseignements personnels
Direction générale des politiques numériques
Innovation, Sciences et Développement économique Canada
235, rue Queen, 1er étage
Ottawa (Ontario)
K1A 0H5
Courriel : charles.taillefer@canada.ca

Le 13 décembre 2016

[3-1-o]

PRIVY COUNCIL OFFICE

Appointment opportunities

We know that our country is stronger — and our government more effective — when decision-makers reflect Canada's diversity. Moving forward, the Government of Canada will use an appointment process that is transparent and merit-based, strives for gender parity, and ensures that Indigenous Canadians and minority groups are properly represented in positions of leadership. We will continue to search for Canadians who reflect the values that we all embrace: inclusion, honesty, fiscal prudence, and generosity of spirit. Together, we will build a government as diverse as Canada.

The Government of Canada is currently seeking applications from diverse and talented Canadians from across the country who are interested in the following positions.

Current opportunities

The following opportunities for appointments to Governor in Council positions are currently open for applications. Every opportunity is open for a minimum of two weeks from the date of posting on the Governor in Council Appointments website (http://www.appointments-nominations.gc.ca/slctnPrcs.asp?menu=1&lang=eng).

Position	Organization	Closing date
Member	Canada-Nova Scotia Offshore Petroleum Board	January 23, 2017
Chairperson	Canadian Museum for Human Rights	January 23, 2017
Chairperson	Canadian Museum of History	January 23, 2017
Vice-Chairperson	Canadian Museum of History	January 23, 2017
Chairperson	Canadian Museum of Immigration at Pier 21	January 23, 2017
Chairperson	Canadian Museum of Nature	January 23, 2017
Permanent Members	Canadian Nuclear Safety Commission	January 29, 2017
Chairperson	Great Lakes Pilotage Authority Canada	February 19, 2017

BUREAU DU CONSEIL PRIVÉ

Possibilités de nominations

Nous savons que notre pays est plus fort et notre gouvernement plus efficace lorsque les décideurs reflètent la diversité du Canada. À l'avenir, le gouvernement du Canada suivra un processus de nomination transparent et fondé sur le mérite qui s'inscrit dans le droit fil de l'engagement du gouvernement à assurer la parité entre les sexes et une représentation adéquate des Canadiens autochtones et des groupes minoritaires dans les postes de direction. Nous continuerons de rechercher des Canadiens qui incarnent les valeurs qui nous sont chères : l'inclusion, l'honnêteté, la prudence financière et la générosité d'esprit. Ensemble, nous créerons un gouvernement aussi diversifié que le Canada.

Le gouvernement du Canada sollicite actuellement des candidatures auprès de divers Canadiens talentueux provenant de partout au pays qui manifestent un intérêt pour les postes suivants.

Possibilités d'emploi actuelles

Les possibilités de nominations des postes pourvus par décret suivantes sont actuellement ouvertes aux demandes. Chaque possibilité est ouverte aux demandes pour un minimum de deux semaines à compter de la date de la publication sur le site Web des nominations par le gouverneur en conseil (http://www.appointments-nominations.gc.ca/slctnPrcs.asp?menu=1&lang=fra).

Poste	Organisation	Date de clôture
Membre	Office Canada — Nouvelle-Écosse des hydrocarbures extracôtiers	23 janvier 2017
Président(e)	Musée canadien pour les droits de la personne	23 janvier 2017
Président(e)	Musée canadien de l'histoire	23 janvier 2017
Vice-président(e)	Musée canadien de l'histoire	23 janvier 2017
Président(e)	Musée canadien de l'immigration du Quai 21	23 janvier 2017
Président(e)	Musée canadien de la nature	23 janvier 2017
Commissaires permanent(e)s	Commission canadienne de sûreté nucléaire	29 janvier 2017
Président(e) du conseil	Administration de pilotage des Grands Lacs Canada	19 février 2017

Position	Organization	Closing date
Clerk of the House of Commons	House of Commons	February 26, 2017
Chief Science Advisor	Innovation, Science and Economic Development Canada	January 27, 2017
Directors	The Jacques Cartier and Champlain Bridges Incorporated	February 3, 2017
Chairperson	Laurentian Pilotage Authority Canada	February 5, 2017
Directors	Marine Atlantic Inc.	February 8, 2017
Member	National Arts Centre Corporation	February 5, 2017
Member	National Energy Board	February 8, 2017
Members	National Film Board	January 29, 2017
Chairperson	National Gallery of Canada	January 23, 2017
Vice-Chairperson	National Gallery of Canada	January 23, 2017
Director of Public Prosecutions	Office of the Director of Public Prosecutions	January 23, 2017
Executive Vice-Chairperson and Member	Parole Board of Canada	February 5, 2017
Chief Public Health Officer	Public Health Agency of Canada	February 12, 2017
Directors	Royal Canadian Mint	January 29, 2017
Member	Telefilm Canada	January 29, 2017
Directors	VIA Rail Canada Inc.	February 8, 2017

Poste	Organisation	Date de clôture
Greffier(ère) de la Chambre des communes	Chambre des communes	26 février 2017
Conseiller(ère) scientifique en chef	Innovation, Sciences et Développement économique Canada	27 janvier 2017
Administrateurs(trices)	Les Ponts Jacques Cartier et Champlain Incorporée	3 février 2017
Président(e) du conseil	Administration de pilotage des Laurentides Canada	5 février 2017
Administrateurs(trices)	Marine Atlantique S.C.C.	8 février 2017
Membre	Société du Centre national des Arts	5 février 2017
Membre	Office national de l'énergie	8 février 2017
Membres	Office national du film	29 janvier 2017
Président(e)	Musée des beaux-arts du Canada	23 janvier 2017
Vice-président(e)	Musée des beaux-arts du Canada	23 janvier 2017
Directeur des poursuites pénales	Bureau du directeur des poursuites pénales	23 janvier 2017
Premier(ère) vice-président(e) et membre	Commission des libérations conditionnelles du Canada	5 février 2017
Administrateur(trice) en chef de la santé publique	Agence de santé publique du Canada	12 février 2017
Administrateurs(trices)	Monnaie royale canadienne	29 janvier 2017
Membre	Téléfilm Canada	29 janvier 2017
Administrateurs(trices)	VIA Rail Canada Inc.	8 février 2017

Upcoming opportunities

New opportunities that will be posted in the coming weeks.

Position	Organization
President (Chief Executive Officer)	Atomic Energy of Canada Limited
Commissioner for Workers	Canada Employment Insurance Commission
Chairperson	Canada Foundation for Innovation

Possibilités d'emploi à venir

Nouvelles possibilités de nominations qui seront affichées dans les semaines à venir.

Poste	Organisation
Président(e) et premier(ère) dirigeant(e)	Énergie atomique du Canada, Limitée
Commissaire des travailleurs et travailleuses	Commission de l'assurance-emploi du Canada
Président(e)	Fondation canadienne pour l'innovation

Position	Organization
President	Canadian Centre for Occupational Health and Safety
Chairperson	Canadian International Trade Tribunal
Directors	Canadian Race Relations Foundation
Citizenship Judges	Citizenship Commission
Directors	Farm Credit Canada
Directors	First Nations Financial Management Board
Sergeant-at-Arms	House of Commons
Chairperson	National Battlefields Commission
Commissioner	National Battlefields Commission
Procurement Ombudsman	Office of the Procurement Ombudsman
Chairperson	Patented Medicine Prices Review Board
Member	Patented Medicine Prices Review Board
Chairperson and Member	Standards Council of Canada

Poste	Organisation
Président(e)	Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail
Président(e)	Tribunal canadien du commerce extérieur
Administrateurs(trices)	Fondation canadienne des relations raciales
Juges de la citoyenneté	Commission de la citoyenneté
Conseillers(ères)	Financement agricole Canada
Conseillers(ères)	Conseil de gestion financière des premières nations
Sergent(e) d'armes	Chambre des communes
Président(e)	Commission des champs de bataille nationaux
Commissaire	Commission des champs de bataille nationaux
Ombudsman de l'approvisionnement	Bureau de l'ombudsman de l'approvisionnement
Président(e) du conseil	Conseil d'examen du prix des médicaments brevetés
Membre	Conseil d'examen du prix des médicaments brevetés
Président(e) et membre	Conseil canadien des normes

Ongoing opportunities

Opportunities posted on an ongoing basis.

Position	Organization
Full-time and Part-time Members	Immigration and Refugee Board
Members — All regional divisions (full-time positions and part-time positions)	Parole Board of Canada
Full-time and Part-time Members (Appeal Division)	Social Security Tribunal
Full-time and Part-time Members (General Division — Employment Insurance Section)	Social Security Tribunal
Full-time and Part-time Members (General Division — Income Security Section)	Social Security Tribunal

[3-1-o]

Possibilités d'emploi permanentes

Possibilités affichées de manière continue.

Poste	Organisation
Membres à temps plein et à temps partiel	Commission de l'immigration et du statut de réfugié
Membres — toutes les divisions régionales (postes à temps plein et à temps partiel)	Commission des libérations conditionnelles du Canada
Membres à temps plein et à temps partiel (Division d'appel)	Tribunal de la sécurité sociale
Membres à temps plein et à temps partiel (Division générale — Section de l'assurance-emploi)	Tribunal de la sécurité sociale
Membres à temps plein et à temps partiel (Division générale — Section de la sécurité du revenu)	Tribunal de la sécurité sociale

[3-1-o]

PARLIAMENT

HOUSE OF COMMONS

First Session, Forty-Second Parliament

PRIVATE BILLS

Standing Order 130 respecting notices of intended applications for private bills was published in the *Canada Gazette*, Part I, on November 28, 2015.

For further information, contact the Private Members' Business Office, House of Commons, Centre Block, Room 134-C, Ottawa, Ontario K1A 0A6, 613-992-6443.

Marc Bosc
Acting Clerk of the House of Commons

CHIEF ELECTORAL OFFICER

CANADA ELECTIONS ACT

Deregistration of a registered political party

As a result of the failure to comply with the obligations of subsection 410(3) of the *Canada Elections Act*, "The Bridge Party of Canada" is deregistered, effective January 31, 2017.

January 11, 2017

Stéphane Perrault
Associate Chief Electoral Officer

[3-1-o]

PARLEMENT

CHAMBRE DES COMMUNES

Première session, quarante-deuxième législature

PROJETS DE LOI D'INTÉRÊT PRIVÉ

L'article 130 du Règlement relatif aux avis de demande de projets de loi d'intérêt privé a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* du 28 novembre 2015.

Pour d'autres renseignements, prière de communiquer avec le Bureau des affaires émanant des députés à l'adresse suivante : Chambre des communes, Édifice du Centre, pièce 134-C, Ottawa (Ontario) K1A 0A6, 613-992-6443.

Le greffier par intérim de la Chambre des communes
Marc Bosc

DIRECTEUR GÉNÉRAL DES ÉLECTIONS

LOI ÉLECTORALE DU CANADA

Radiation d'un parti politique enregistré

Par suite du défaut de remplir ses obligations en vertu du paragraphe 410(3) de la *Loi électorale du Canada*, le « Parti pour nouer des liens entre Canadiens » est radié. La radiation prend effet le 31 janvier 2017.

Le 11 janvier 2017

Le directeur général des élections délégué
Stéphane Perrault

[3-1-o]

COMMISSIONS

CANADIAN INTERNATIONAL TRADE TRIBUNAL

DETERMINATION

Clothing, individual equipment and insignia

Notice is hereby given that, after completing its inquiry, the Canadian International Trade Tribunal (the Tribunal) made a determination (File No. PR-2016-030) on January 10, 2017, with respect to a complaint filed by L. P. Royer Inc., of Lac-Drolet, Quebec, pursuant to subsection 30.11(1) of the *Canadian International Trade Tribunal Act*, R.S.C., 1985, c. 47 (4th Supp.), concerning a procurement (Solicitation No. W8486-151946/A) by the Department of Public Works and Government Services (PWGSC) on behalf of the Department of National Defence. The solicitation was for the provision of extreme cold weather mukluks.

L. P. Royer Inc. contested PWGSC's decision to declare its proposal non-compliant with certain mandatory criteria of the solicitation.

Having examined the evidence presented by the parties and considered the provisions of the *Agreement on Internal Trade*, the Tribunal determined that the complaint was valid.

Further information may be obtained from the Registrar, Canadian International Trade Tribunal Secretariat, 333 Laurier Avenue West, 15th Floor, Ottawa, Ontario K1A 0G7, 613-993-3595 (telephone), 613-990-2439 (fax), citt-tcce@tribunal.gc.ca (email).

Ottawa, January 10, 2017

[3-1-o]

COMMISSIONS

TRIBUNAL CANADIEN DU COMMERCE EXTÉRIEUR

DÉCISION

Vêtements, équipement individuel et insignes

Avis est donné par la présente que le Tribunal canadien du commerce extérieur (le Tribunal), à la suite de son enquête, a rendu une décision (dossier nº PR-2016-030) le 10 janvier 2017 concernant une plainte déposée par L. P. Royer Inc., de Lac-Drolet (Québec), aux termes du paragraphe 30.11(1) de la *Loi sur le Tribunal canadien du commerce extérieur*, L.R.C. (1985), ch. 47 (4e suppl.), au sujet d'un marché (invitation nº W8486-151946/A) passé par le ministère des Travaux publics et des Services gouvernementaux (TPSGC) au nom du ministère de la Défense nationale. L'invitation portait sur la fourniture de mukluks pour temps froid extrême.

L. P. Royer Inc. contestait la décision de TPSGC de déclarer sa proposition non conforme à certaines exigences obligatoires de l'invitation.

Après avoir examiné les éléments de preuve présentés par les parties et tenu compte des dispositions de l'*Accord sur le commerce intérieur*, le Tribunal a jugé que la plainte était fondée.

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec le Greffier, Secrétariat du Tribunal canadien du commerce extérieur, 333, avenue Laurier Ouest, 15e étage, Ottawa (Ontario) K1A 0G7, 613-993-3595 (téléphone), 613-990-2439 (télécopieur), tcce-citt@tribunal.gc.ca (courriel).

Ottawa, le 10 janvier 2017

[3-1-o]

CANADIAN RADIO-TELEVISION AND TELECOMMUNICATIONS COMMISSION

NOTICE TO INTERESTED PARTIES

The Commission posts on its website the decisions, notices of consultation and regulatory policies that it publishes, as well as information bulletins and orders. On April 1, 2011, the *Canadian Radio-television and Telecommunications Commission Rules of Practice and Procedure* came into force. As indicated in Part 1 of these Rules, some broadcasting applications are posted directly on the Commission's website, www.crtc.gc.ca, under "Part 1 Applications."

To be up to date on all ongoing proceedings, it is important to regularly consult "Today's Releases" on the Commission's website, which includes daily updates to notices

CONSEIL DE LA RADIODIFFUSION ET DES TÉLÉCOMMUNICATIONS CANADIENNES

AVIS AUX INTÉRESSÉS

Le Conseil affiche sur son site Web les décisions, les avis de consultation et les politiques réglementaires qu'il publie ainsi que les bulletins d'information et les ordonnances. Le 1er avril 2011, les *Règles de pratique et de procédure du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes* sont entrées en vigueur. Tel qu'il est prévu dans la partie 1 de ces règles, le Conseil affiche directement sur son site Web, www.crtc.gc.ca, certaines demandes de radiodiffusion sous la rubrique « Demandes de la Partie 1 ».

Pour être à jour sur toutes les instances en cours, il est important de consulter régulièrement la rubrique « Nouvelles du jour » du site Web du Conseil, qui comporte une

of consultation that have been published and ongoing proceedings, as well as a link to Part 1 applications.

The following documents are abridged versions of the Commission's original documents. The original documents contain a more detailed outline of the applications, including the locations and addresses where the complete files for the proceeding may be examined. These documents are posted on the Commission's website and may also be examined at the Commission's offices and public examination rooms. Furthermore, all documents relating to a proceeding, including the notices and applications, are posted on the Commission's website under "Public Proceedings."

CANADIAN RADIO-TELEVISION AND TELECOMMUNICATIONS COMMISSION

PART 1 APPLICATIONS

The following applications for renewal or amendment, or complaints were posted on the Commission's website between January 6 and January 12, 2017.

Application filed by / Demande présentée par	Application number / Numéro de la demande	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province	Deadline for submission of interventions, comments or replies / Date limite pour le dépôt des interventions, des observations ou des réponses
Eternacom Inc.	2016-1296-1 2016-1300-3 2016-1304-2 2016-1305-0	CJTK-FM	Sudbury	Ontario	February 7, 2017 / 7 février 2017

ADMINISTRATIVE DECISIONS

Applicant's name / Nom du demandeur	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province	Date of decision / Date de la décision
DHX Television Ltd.		Across Canada / L'ensemble du Canada		November 2, 2016 / 2 novembre 2016
8159203 Canada Limited	CKNT	Mississauga	Ontario	December 23, 2016 / 23 décembre 2016

DECISIONS

Decision number / Numéro de la décision	Publication date / Date de publication	Applicant's name / Nom du demandeur	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province
2017-2	January 6, 2017 / 6 janvier 2017	Riding Mountain Broadcasting Ltd.	CKLQ Brandon	Brandon	Manitoba
2017-3	January 6, 2017 / 6 janvier 2017	Various licensees / Divers titulaires	Various undertakings / Diverses entreprises	Edmonton	Alberta

[3-1-o]

CONSEIL DE LA RADIODIFFUSION ET DES TÉLÉCOMMUNICATIONS CANADIENNES

DEMANDES DE LA PARTIE 1

Les demandes de renouvellement ou de modification ou les plaintes suivantes ont été affichées sur le site Web du Conseil entre le 6 janvier et le 12 janvier 2017.

Application filed by / Demande présentée par	Application number / Numéro de la demande	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province	Deadline for submission of interventions, comments or replies / Date limite pour le dépôt des interventions, des observations ou des réponses
Eternacom Inc.	2016-1296-1 2016-1300-3 2016-1304-2 2016-1305-0	CJTK-FM	Sudbury	Ontario	February 7, 2017 / 7 février 2017

DÉCISIONS ADMINISTRATIVES

Applicant's name / Nom du demandeur	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province	Date of decision / Date de la décision
DHX Television Ltd.		Across Canada / L'ensemble du Canada		November 2, 2016 / 2 novembre 2016
8159203 Canada Limited	CKNT	Mississauga	Ontario	December 23, 2016 / 23 décembre 2016

DÉCISIONS

Decision number / Numéro de la décision	Publication date / Date de publication	Applicant's name / Nom du demandeur	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province
2017-2	January 6, 2017 / 6 janvier 2017	Riding Mountain Broadcasting Ltd.	CKLQ Brandon	Brandon	Manitoba
2017-3	January 6, 2017 / 6 janvier 2017	Various licensees / Divers titulaires	Various undertakings / Diverses entreprises	Edmonton	Alberta

[3-1-o]

(*Erratum*)

NATIONAL ENERGY BOARD

APPLICATION TO EXPORT ELECTRICITY TO THE UNITED STATES

Northland Power Inc.

Notice is hereby given that in the above-mentioned notice, published on page 4311 of the *Canada Gazette*, Part I, Vol. 150, No. 53, on December 31, 2016, the first paragraph of the notice should have appeared as follows:

By an application dated December 19, 2016, Northland Power Inc. (the "Applicant") has applied to the National Energy Board (the "Board"), under Division II of Part VI of the *National Energy Board Act* (the "Act") for authorization to export up to 1 000 000 MWh of combined firm and interruptible energy annually for a period of five years. The applicant, or its affiliates, has an interest in thermal, solar, and wind generation or transmission facilities generating over 1 600 MW of energy in Ontario, Quebec, and Saskatchewan (in addition to Kingston Cogen located in Bath, Ontario). For more information, please refer to the Applicant's website (www.northlandpower.ca) or the Board's website (www.neb-one.gc.ca). This information is also contained in the Applicant's 2015 annual report (see pages 14 and 15).

In addition, in the same notice, erroneous dates appeared in numbered paragraphs 2 and 4. Those paragraphs should have read as follows:

2. Submissions that any party wishes to present shall be filed with the Secretary, National Energy Board, 517 Tenth Avenue SW, Calgary, Alberta T2R 0A8, 403-292-5503 (fax), and served on the Applicant by February 21, 2017.

4. Any answer to submissions that the Applicant wishes to present in response to items 2 and 3 of this notice of application and directions on procedure shall be filed with the Secretary of the Board and served on the party that filed the submission by March 7, 2017.

Sheri Young
Secretary of the Board

[3-1-o]

(*Erratum*)

OFFICE NATIONAL DE L'ÉNERGIE

DEMANDE VISANT L'EXPORTATION D'ÉLECTRICITÉ AUX ÉTATS-UNIS

Northland Power Inc.

Avis est par les présentes donné que, dans l'avis susmentionné, publié à la page 4311 de la Partie I de la *Gazette du Canada*, vol. 150, nº 53, le 31 décembre 2016, le premier paragraphe de l'avis aurait dû se lire comme suit :

Northland Power Inc. (le « demandeur ») a déposé auprès de l'Office national de l'énergie (l'« Office »), aux termes de la section II de la partie VI de la *Loi sur l'Office national de l'énergie* (la « Loi »), une demande datée du 19 décembre 2016 en vue d'obtenir l'autorisation d'exporter jusqu'à 1 000 000 MWh par année d'énergie garantie et interruptible pendant une période de cinq ans. Le demandeur, directement ou par l'entremise de ses sociétés affiliées, détient une participation dans des installations thermiques, solaires et éoliennes ou de transport qui génèrent plus de 1 600 MW d'énergie en Ontario, au Québec et en Saskatchewan (en plus de Kingston Cogen située à Bath, en Ontario). Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Web du demandeur (www.northlandpower.ca) ou le site Web de l'Office (www.neb-one.gc.ca). Cette information est également contenue dans le rapport annuel 2015 (voir pages 14 et 15) du demandeur.

En outre, dans le même avis, des dates erronées figuraient aux paragraphes numérotés 2 et 4. Ces paragraphes auraient dû se lire comme suit :

2. Les parties qui désirent déposer un mémoire doivent le faire auprès de la Secrétaire, Office national de l'énergie, 517 Tenth Avenue SW, Calgary (Alberta) T2R 0A8, 403-292-5503 (télécopieur), et le signifier au demandeur, au plus tard le 21 février 2017.

4. Si le demandeur souhaite répondre aux mémoires visés aux points 2 et 3 du présent avis de demande et des présentes instructions relatives à la procédure, il doit déposer sa réponse auprès de la secrétaire de l'Office et en signifier une copie à la partie qui a déposé le mémoire, au plus tard le 7 mars 2017.

La secrétaire de l'Office
Sheri Young

[3-1-o]

PUBLIC SERVICE COMMISSION

PUBLIC SERVICE EMPLOYMENT ACT

Permission and leave granted (El-Cheikh, Kamal)

The Public Service Commission of Canada, pursuant to section 116 of the *Public Service Employment Act*, hereby gives notice that it has granted permission, pursuant to subsection 114(4) of the said Act, to Kamal El-Cheikh, IT Asset Disposal Analyst (CR-5), IT Asset Management, Shared Services Canada, Ottawa, Ontario, to allow him to seek nomination as a candidate before and during the election period and to be a candidate before the election period in the next federal by-election for the electoral district of Ottawa—Vanier, Ontario. The date of the federal by-election has not been confirmed.

The Public Service Commission of Canada, pursuant to subsection 114(5) of the said Act, has also granted a leave of absence without pay during the election period, effective at close of business on the first day the employee is a candidate during the election period.

January 5, 2017

Susan M. W. Cartwright
Commissioner

D. G. J. Tucker
Commissioner

[3-1-o]

COMMISSION DE LA FONCTION PUBLIQUE

LOI SUR L'EMPLOI DANS LA FONCTION PUBLIQUE

Permission et congé accordés (El-Cheikh, Kamal)

La Commission de la fonction publique du Canada, en vertu de l'article 116 de la *Loi sur l'emploi dans la fonction publique*, donne avis par la présente qu'elle a accordé à Kamal El-Cheikh, analyste en élimination des biens de la TI (CR-5), Gestion des biens de la TI, Services partagés Canada, Ottawa (Ontario), la permission, aux termes du paragraphe 114(4) de ladite loi, de tenter d'être choisi comme candidat avant et pendant la période électorale, et de se porter candidat avant la période électorale pour la circonscription d'Ottawa—Vanier (Ontario) à la prochaine élection partielle fédérale. La date de l'élection partielle fédérale n'a pas encore été fixée.

En vertu du paragraphe 114(5) de ladite loi, la Commission de la fonction publique du Canada lui a aussi accordé, pour la période électorale, un congé sans solde prenant effet à la fermeture des bureaux le premier jour de la période électorale où le fonctionnaire est candidat.

Le 5 janvier 2017

La commissaire
Susan M. W. Cartwright

Le commissaire
D. G. J. Tucker

[3-1-o]

PUBLIC SERVICE COMMISSION

PUBLIC SERVICE EMPLOYMENT ACT

Permission and leave granted (Nannar, Sukhwant Singh)

The Public Service Commission of Canada, pursuant to section 116 of the *Public Service Employment Act*, hereby gives notice that it has granted permission, pursuant to subsection 114(4) of the said Act, to Sukhwant Singh Nannar, IM/IT Technical Specialist (CS-3), Solutions Architecture Services, Employment and Social Development Canada, Gatineau, Quebec, to allow him to seek nomination as a candidate before and during the election period and to be a candidate before the election period in the next provincial election for the electoral district of Nepean, Ontario, to be held on June 7, 2018.

The Public Service Commission of Canada, pursuant to subsection 114(5) of the said Act, has also granted a leave of absence without pay during the election period,

COMMISSION DE LA FONCTION PUBLIQUE

LOI SUR L'EMPLOI DANS LA FONCTION PUBLIQUE

Permission et congé accordés (Nannar, Sukhwant Singh)

La Commission de la fonction publique du Canada, en vertu de l'article 116 de la *Loi sur l'emploi dans la fonction publique*, donne avis par la présente qu'elle a accordé à Sukhwant Singh Nannar, spécialiste technique GI/TI (CS-3), Service d'architecture de solutions, Emploi et Développement social Canada, Gatineau (Québec), la permission, aux termes du paragraphe 114(4) de ladite loi, de tenter d'être choisi comme candidat avant et pendant la période électorale, et de se porter candidat avant la période électorale, à la prochaine élection provinciale pour la circonscription de Nepean (Ontario), prévue pour le 7 juin 2018.

En vertu du paragraphe 114(5) de ladite loi, la Commission de la fonction publique du Canada lui a aussi accordé, pour la période électorale, un congé sans solde prenant

effective at close of business on the first day the employee is a candidate during the election period.

January 10, 2017

Stan Lee
Vice-President
Oversight Branch

[3-1-o]

effet à la fermeture des bureaux le premier jour de la période électorale où le fonctionnaire est candidat.

Le 10 janvier 2017

Le vice-président
Direction générale de la surveillance
Stan Lee

[3-1-o]

PUBLIC SERVICE COMMISSION

PUBLIC SERVICE EMPLOYMENT ACT

Permission granted (Henley, Normand)

The Public Service Commission of Canada, pursuant to section 116 of the *Public Service Employment Act*, hereby gives notice that it has granted permission, pursuant to subsection 115(2) of the said Act, to Normand Henley, Virtual Mail Document and Control Clerk (CR-3), Accounting, Banking and Compensation Branch, Public Services and Procurement Canada, Matane, Quebec, to be a candidate, before and during the election period, for the positions of Councillor and Deputy Mayor, Municipality of Saint-Zénon-du-Lac-Humqui, Quebec, in a municipal election to be held on November 5, 2017.

January 11, 2017

Natalie Jones
Director General
Political Activities and
Non-Partisanship Directorate

[3-1-o]

COMMISSION DE LA FONCTION PUBLIQUE

LOI SUR L'EMPLOI DANS LA FONCTION PUBLIQUE

Permission accordée (Henley, Normand)

La Commission de la fonction publique du Canada, en vertu de l'article 116 de la *Loi sur l'emploi dans la fonction publique*, donne avis par la présente qu'elle a accordé à Normand Henley, préposé au courrier virtuel et au contrôle des documents (CR-3), Direction générale de la comptabilité, gestion bancaire et rémunération, Services publics et Approvisionnement Canada, Matane (Québec), la permission, aux termes du paragraphe 115(2) de ladite loi, de se porter candidat, avant et pendant la période électorale, aux postes de conseiller et de pro-maire, Municipalité de Saint-Zénon-du-Lac-Humqui (Québec), à l'élection municipale prévue pour le 5 novembre 2017.

Le 11 janvier 2017

La directrice générale
Direction des activités politiques
et de l'impartialité politique
Natalie Jones

[3-1-o]

MISCELLANEOUS NOTICES

CARSON JAMES TRAINOR

PLANS DEPOSITED

Carson James Trainor hereby gives notice that an application has been made to the Minister of Transport under the *Navigation Protection Act* for approval of the plans and site of the work described herein. Under paragraph 5(6)(*b*) of the said Act, Carson James Trainor has deposited with the Minister of Transport and in the office of the District Registrar of the Land Registry District of Prince County, at Summerside, Prince Edward Island, under deposit No. 39624, a description of the site and plans for the off-bottom culture of oysters in Conway Narrows, in front of Lot 28217, at Freeland, Prince Edward Island.

Comments regarding the effect of this work on marine navigation may be directed to the Regional Manager, Navigation Protection Program, Transport Canada, 95 Foundry Street, P.O. Box 42, Moncton, New Brunswick E1C 8K6. However, comments will be considered only if they are in writing and are received not later than 30 days after the date of publication of the last notice. Although all comments conforming to the above will be considered, no individual response will be sent.

Ellerslie, January 12, 2017

Carson James Trainor

[3-1-o]

AVIS DIVERS

CARSON JAMES TRAINOR

DÉPÔT DE PLANS

Carson James Trainor donne avis, par les présentes, qu'une demande a été déposée auprès du ministre des Transports en vertu de la *Loi sur la protection de la navigation*, pour l'approbation des plans et de l'emplacement de l'ouvrage décrit ci-après. Carson James Trainor a, en vertu de l'alinéa 5(6)*b*) de ladite loi, déposé auprès du ministre des Transports et au bureau de la publicité des droits du district d'enregistrement du comté de Prince, à Summerside (Île-du-Prince-Édouard), sous le numéro de dépôt 39624, une description de l'emplacement et les plans pour la culture d'huîtres en suspension dans le passage Conway, devant le lot 28217, à Freeland, à l'Île-du-Prince-Édouard.

Tout commentaire relatif à l'incidence de cet ouvrage sur la navigation maritime peut être adressé au Gestionnaire régional, Programme de protection de la navigation, Transports Canada, 95, rue Foundry, Case postale 42, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 8K6. Veuillez noter que seuls les commentaires faits par écrit et reçus au plus tard 30 jours suivant la date de publication du dernier avis seront considérés. Même si tous les commentaires respectant les conditions précitées seront considérés, aucune réponse individuelle ne sera transmise.

Ellerslie, le 12 janvier 2017

Carson James Trainor

[3-1]

LLOYD MICHAEL KELLY

LLOYD JOSEPH KELLY

JONATHAN FRANCIS KELLY

PLANS DEPOSITED

Lloyd Michael Kelly, Lloyd Joseph Kelly and Jonathan Francis Kelly hereby give notice that an application has been made to the Minister of Transport under the *Navigation Protection Act* for approval of the plans and site of the work described herein. Under paragraph 5(6)(*b*) of the said Act, Lloyd Michael Kelly, Lloyd Joseph Kelly and Jonathan Francis Kelly have deposited with the Minister of Transport and in the office of the District Registrar of the Land Registry District of Prince County, at Summerside, Prince Edward Island, under deposit Nos. 39626 and 39627, a description of the site and plans for the bottom lease conversion to an off-bottom lease in the Foxley River, Cascumpec Bay, at Foxley River, in front of Lot 11.

LLOYD MICHAEL KELLY

LLOYD JOSEPH KELLY

JONATHAN FRANCIS KELLY

DÉPÔT DE PLANS

Lloyd Michael Kelly, Lloyd Joseph Kelly et Jonathan Francis Kelly donnent avis, par les présentes, qu'une demande a été déposée auprès du ministre des Transports en vertu de la *Loi sur la protection de la navigation*, pour l'approbation des plans et de l'emplacement de l'ouvrage décrit ci-après. Lloyd Michael Kelly, Lloyd Joseph Kelly et Jonathan Francis Kelly ont, en vertu de l'alinéa 5(6)*b*) de ladite loi, déposé auprès du ministre des Transports et au bureau de la publicité des droits du district d'enregistrement de Prince County, à Summerside (Île-du-Prince-Édouard), sous les numéros de dépôt 39626 et 39627, une description de l'emplacement et les plans de conversion d'un bail de culture sur le fond en bail de culture en

Comments regarding the effect of this work on marine navigation may be directed to the Regional Manager, Navigation Protection Program, Transport Canada, 95 Foundry Street, P.O. Box 42, Moncton, New Brunswick E1C 8K6. However, comments will be considered only if they are in writing and are received not later than 30 days after the date of publication of the last notice. Although all comments conforming to the above will be considered, no individual response will be sent.

Foxley River, January 12, 2017

Lloyd Michael Kelly

Lloyd Joseph Kelly

Jonathan Francis Kelly

[3-1-o]

suspension dans la rivière Foxley, dans la baie Cascumpec, à Foxley River, en face du lot 11.

Tout commentaire relatif à l'incidence de cet ouvrage sur la navigation maritime peut être adressé au Gestionnaire régional, Programme de protection de la navigation, Transports Canada, 95, rue Foundry, Case postale 42, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 8K6. Veuillez noter que seuls les commentaires faits par écrit et reçus au plus tard 30 jours suivant la date de publication du dernier avis seront considérés. Même si tous les commentaires respectant les conditions précitées seront considérés, aucune réponse individuelle ne sera transmise.

Foxley River, le 12 janvier 2017

Lloyd Michael Kelly

Lloyd Joseph Kelly

Jonathan Francis Kelly

[3-1]

LORI MURPHY

SCOTT NICHOLSON

PLANS DEPOSITED

Lori Murphy and Scott Nicholson hereby give notice that an application has been made to the Minister of Transport under the *Navigation Protection Act* for approval of the plans and site of the work described herein. Under paragraph 5(6)(*b*) of the said Act, Lori Murphy and Scott Nicholson have deposited with the Minister of Transport and in the office of the District Registrar of the Land Registry District of Queens County, at the Jones Building, 11 Kent Street, Charlottetown, Prince Edward Island, under deposit No. 39611, a description of the site and plans of existing oyster culture site BOT-7680-L in St. Marys Bay, at Kings County, Prince Edward Island.

Comments regarding the effect of this work on marine navigation may be directed to the Regional Manager, Navigation Protection Program, Transport Canada, 95 Foundry Street, P.O. Box 42, Moncton, New Brunswick E1C 8K6. However, comments will be considered only if they are in writing and are received not later than 30 days after the date of publication of the last notice. Although all comments conforming to the above will be considered, no individual response will be sent.

Montague, January 13, 2017

Lori Murphy

Scott Nicholson

[3-1-o]

LORI MURPHY

SCOTT NICHOLSON

DÉPÔT DE PLANS

Lori Murphy et Scott Nicholson donnent avis, par les présentes, qu'une demande a été déposée auprès du ministre des Transports en vertu de la *Loi sur la protection de la navigation*, pour l'approbation des plans et de l'emplacement de l'ouvrage décrit ci-après. Lori Murphy et Scott Nicholson ont, en vertu de l'alinéa 5(6)*b*) de ladite loi, déposé auprès du ministre des Transports et au bureau de la publicité des droits du district d'enregistrement du comté de Queens, situé à l'édifice Jones Building, 11, rue Kent, Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard), sous le numéro de dépôt 39611, une description de l'emplacement et les plans du site ostréicole actuel BOT-7680-L, dans la baie St. Marys, dans le comté de Kings, à l'Île-du-Prince-Édouard.

Tout commentaire relatif à l'incidence de cet ouvrage sur la navigation maritime peut être adressé au Gestionnaire régional, Programme de protection de la navigation, Transports Canada, 95, rue Foundry, Case postale 42, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 8K6. Veuillez noter que seuls les commentaires faits par écrit et reçus au plus tard 30 jours suivant la date de publication du dernier avis seront considérés. Même si tous les commentaires respectant les conditions précitées seront considérés, aucune réponse individuelle ne sera transmise.

Montague, le 13 janvier 2017

Lori Murphy

Scott Nicholson

[3-1]

MEGA INTERNATIONAL COMMERCIAL BANK (CANADA)

MEGA INTERNATIONAL COMMERCIAL BANK CO., LTD.

TRANSFER OF BUSINESS

Notice is hereby given, pursuant to section 236 of the *Bank Act*, that Mega International Commercial Bank (Canada) intends to apply to the Minister of Finance, on or after April 3, 2017, for approval of a sale agreement, subject to approval by a special resolution of the shareholders of Mega International Commercial Bank (Canada).

Mega International Commercial Bank (Canada) will sell all or substantially all of its assets to Mega International Commercial Bank Co., Ltd., to be operated as a branch, to be established under the name Mega International Commercial Bank Co., Ltd. Its principal office will be located in Toronto, Ontario. The branch will take over the existing business (except certain deposits) of Mega International Commercial Bank (Canada) and provide financing, trade finance and remittance services to Canadian companies and Taiwanese and other foreign companies doing business in Canada.

Note: The publication of this Notice should not be regarded as evidence that an order will be issued to approve the sale agreement. The granting of the order will be dependent on the normal *Bank Act* application review process and the discretion of the Minister of Finance.

Ottawa, January 18, 2017

Mega International Commercial Bank (Canada)

Mega International Commercial Bank Co., Ltd.

By their solicitors
Gowling WLG (Canada) LLP

[3-4-o]

MEGA INTERNATIONAL COMMERCIAL BANK (CANADA)

MEGA INTERNATIONAL COMMERCIAL BANK CO., LTD.

VENTE D'ÉLÉMENTS D'ACTIF

Avis est par les présentes donné que, conformément à l'article 236 de la *Loi sur les banques*, Mega International Commercial Bank (Canada) entend demander au ministre des Finances, le 3 avril 2017 ou après cette date, l'approbation d'une convention de vente, sous réserve de l'approbation des actionnaires de Mega International Commercial Bank (Canada) au moyen d'une résolution extraordinaire.

Mega International Commercial Bank (Canada) vendra l'ensemble ou la quasi-totalité de ses actifs à Mega International Commercial Bank Co., Ltd., qui seront exploités par une succursale devant être établie sous la dénomination Mega International Commercial Bank Co., Ltd., dont l'établissement principal sera situé à Toronto (Ontario). La succursale prendra le contrôle des activités existantes (sauf certains dépôts) de Mega International Commercial Bank (Canada) et fournira des services de financement, de financement des opérations commerciales et de remise à des sociétés canadiennes, ainsi qu'à des sociétés taïwanaises et d'autres sociétés étrangères faisant des affaires au Canada.

Note : La publication du présent avis ne saurait être considérée comme une preuve qu'une ordonnance approuvant la convention de vente sera prononcée. La délivrance de l'ordonnance dépendra du processus normal de révision de la demande en vertu de la *Loi sur les banques* et de la discrétion du ministre des Finances.

Ottawa, le 18 janvier 2017

Mega International Commercial Bank (Canada)

Mega International Commercial Bank Co., Ltd.

Agissant par l'entremise de leurs procureurs
Gowling WLG (Canada) S.E.N.C.R.L., s.r.l.

[3-4-o]

THE NEW INDIA ASSURANCE COMPANY, LIMITED

RELEASE OF ASSETS

Pursuant to section 651 of the *Insurance Companies Act* (Canada) [the "Act"], notice is hereby given that The New India Assurance Company, Limited ("New India") intends to apply to the Superintendent of Financial Institutions (Canada), on or after February 27, 2017, for an order

THE NEW INDIA ASSURANCE COMPANY, LIMITED

LIBÉRATION D'ACTIF

Conformément à l'article 651 de la *Loi sur les sociétés d'assurances* (Canada) [la « Loi »], avis est par les présentes donné que The New India Assurance Company, Limited (« New India ») a l'intention de faire une demande auprès du surintendant des institutions financières

authorizing the release of the assets that it maintains in Canada in accordance with the Act.

Any policyholder or creditor in respect of New India's insurance business in Canada opposing that release is invited to file an opposition by mail to the Office of the Superintendent of Financial Institutions (Canada), Legislation and Approvals Division, 255 Albert Street, Ottawa, Ontario K1A 0H2, or by email at approvalsandprecedents@osfi-bsif.gc.ca, on or before February 27, 2017.

Toronto, January 14, 2017

The New India Assurance Company, Limited

[2-4-o]

(Canada), le 27 février 2017 ou après cette date, afin de libérer l'actif qu'elle maintient au Canada conformément à la Loi.

Tout créancier ou souscripteur visé par les opérations d'assurance au Canada de New India qui s'oppose à cette libération est invité à faire acte d'opposition auprès de la Division de la législation et des approbations du Bureau du surintendant des institutions financières (Canada), soit par la poste au 255, rue Albert, Ottawa (Ontario) K1A 0H2, soit par courriel à l'adresse approbationsetprecedents@osfi-bsif.gc.ca, au plus tard le 27 février 2017.

Toronto, le 14 janvier 2017

The New India Assurance Company, Limited

[2-4-o]

SILICON VALLEY BANK

APPLICATION TO ESTABLISH A FOREIGN BANK LENDING BRANCH

Notice is given pursuant to subsection 525(2) of the *Bank Act* (Canada) that Silicon Valley Bank, a foreign bank with its head office in Santa Clara, California, United States of America, and a wholly owned subsidiary of SVB Financial Group, intends to apply to the Minister of Finance (Canada) for an order permitting Silicon Valley Bank to establish a lending branch in Canada to carry on the business of banking in Canada. The lending branch will carry on business under the name Silicon Valley Bank, in English, and Banque Silicon Valley, in French, and will primarily engage in commercial lending in Canada. Its principal office will be located in Toronto, Ontario.

Any person who objects to the proposed order may submit an objection in writing to the Office of the Superintendent of Financial Institutions (Canada), 255 Albert Street, Ottawa, Ontario K1A 0H2, on or before March 14, 2017.

The publication of this notice should not be construed as evidence that an order will be issued to establish the foreign bank branch. The granting of the order will be dependent on the normal *Bank Act* (Canada) application review process and the discretion of the Minister of Finance (Canada).

January 21, 2017

Silicon Valley Bank

[3-4-o]

SILICON VALLEY BANK

DEMANDE D'OUVERTURE D'UNE SUCCURSALE DE PRÊT DE BANQUE ÉTRANGÈRE

Avis est donné, en vertu du paragraphe 525(2) de la *Loi sur les banques* (Canada), que Silicon Valley Bank, banque étrangère ayant son siège à Santa Clara, en Californie, aux États-Unis d'Amérique, et filiale en propriété exclusive de SVB Financial Group, a l'intention de demander au ministre des Finances (Canada) d'autoriser, par arrêté, Silicon Valley Bank à ouvrir une succursale de prêt au Canada afin d'y exercer des activités bancaires. La succursale de prêt exercera ses activités sous les dénominations de Banque Silicon Valley en français et de Silicon Valley Bank en anglais, et s'occupera principalement de prêts commerciaux au Canada. Son bureau principal sera situé à Toronto, en Ontario.

Toute personne qui s'oppose à la prise de l'arrêté peut notifier par écrit son opposition au Bureau du surintendant des institutions financières (Canada), 255, rue Albert, Ottawa (Ontario) K1A 0H2, au plus tard le 14 mars 2017.

La publication du présent avis ne doit pas être interprétée comme une preuve du fait qu'un arrêté autorisant l'ouverture de la succursale de banque étrangère sera pris. La prise de l'arrêté dépendra du processus normal d'examen des demandes en vertu de la *Loi sur les banques* (Canada) et sera à l'appréciation du ministre des Finances (Canada).

Le 21 janvier 2017

Silicon Valley Bank

[3-4-o]

PROPOSED REGULATIONS

Table of contents

Canadian Food Inspection Agency

Safe Food for Canadians Regulations 259

RÈGLEMENTS PROJETÉS

Table des matières

Agence canadienne d'inspection des aliments

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada..... 259

Safe Food for Canadians Regulations

Statutory authority
Safe Food for Canadians Act

Sponsoring agency
Canadian Food Inspection Agency

REGULATORY IMPACT ANALYSIS STATEMENT

(*This statement is not part of the Regulations.*)

Executive summary

Issues: Recent decades have seen significant changes in the global food environment. Advances in science and technology, the emergence of highly integrated food supply chains and changing consumer preferences require Canada's federal food regulatory system to keep pace in order to protect the health of Canadians.

The increasingly global marketplace for food commodities has created more opportunities for the introduction and spread of contaminants that may put Canadian food safety at risk. Food-borne illness continues to impose significant health and economic costs on Canadians and recent food safety incidents in Canada have demonstrated where the current federal food regulatory framework must be strengthened. This framework must also keep pace with prevention-focused international food safety standards so that Canadian food exporters have access to foreign markets and remain competitive internationally. Currently, foods prepared[1] in Canada or imported into Canada are not all subject to the same regulatory requirements, and some food safety requirements do not reflect advances in technology, science and food safety best practices.

[1] The use of "prepare/preparation/prepared" in the context of regulated activities throughout this document means "manufacture, prepare as defined in the *Safe Food for Canadians Act* and prescribed in the proposed Regulations, and store, package and label" except when referring to licensed activities. Reference to "prepare" in the context of licensing in this document means "manufacture, process, treat, preserve, grade, slaughter, package and label."

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Fondement législatif
Loi sur la salubrité des aliments au Canada

Organisme responsable
Agence canadienne d'inspection des aliments

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE D'IMPACT DE LA RÉGLEMENTATION

(*Ce résumé ne fait pas partie du Règlement.*)

Résumé

Enjeux : Au cours des dernières décennies, il y a eu d'importants changements dans l'environnement alimentaire mondial. Les progrès scientifiques et technologiques, l'émergence de chaînes d'approvisionnement alimentaire hautement intégrées et l'évolution des préférences des consommateurs obligent le système canadien de réglementation des aliments à maintenir le rythme afin de protéger la santé des Canadiens.

La mondialisation du marché des produits alimentaires a multiplié les possibilités d'introduction et de propagation de contaminants qui peuvent mettre en danger la salubrité des aliments au Canada. Les maladies d'origine alimentaire continuent d'entraîner des coûts importants en matière d'économie et de santé pour les Canadiens et de récents incidents liés à la salubrité des aliments au Canada ont permis de cerner les éléments du cadre fédéral de réglementation des aliments qui doivent être renforcés. Le cadre fédéral doit également suivre l'évolution des normes internationales de salubrité des aliments qui sont axées sur la prévention pour permettre aux exportateurs canadiens d'aliments d'accéder aux marchés étrangers et de demeurer compétitifs sur la scène mondiale. À l'heure actuelle, les aliments conditionnés[1] au Canada ou importés au Canada ne sont pas tous assujettis aux mêmes exigences réglementaires, et certaines exigences de salubrité des

[1] Les termes « conditionner/conditionnement/conditionné » dans le présent document, lorsqu'il s'agit d'activités réglementées, signifient « fabriquer, conditionner tel que défini dans la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et prévu par le projet de règlement, et entreposer, emballer et étiqueter », sauf lorsqu'il s'agit d'activités autorisées par une licence. Le renvoi à « conditionner » dans le contexte de la délivrance de licences dans le présent document signifie « fabriquer, transformer, traiter, conserver, classifier, abattre, emballer et étiqueter ».

Description: The proposed *Safe Food for Canadians Regulations* (the proposed Regulations) would strengthen Canada's reputation as a leader in food safety by establishing consistent, prevention-focused requirements for food that is imported or prepared for export or interprovincial trade, and would also include some requirements applicable to food that is traded intraprovincially. The proposed Regulations would consolidate 13 food commodity-based regulations plus the food-related provisions of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* (CPLR) into a single and more outcome-based[2] food regulation under the *Safe Food for Canadians Act* (SFCA). Some requirements for certain food sectors would be phased in to reflect business size and different levels of industry readiness. Plain-language tools and guidance would be provided to support small businesses that are involved in importing food, or preparing food for export for interprovincial trade, in meeting the requirements.

Cost-benefit statement: The estimated benefits of the proposed requirements would have an annualized value of approximately $137.3 million. These benefits would be associated with the traceability of food and the licensing of businesses as well as the consolidation of food regulations. In comparison, the estimated costs of the proposed requirements would have an annualized value of approximately $138.2 million. These costs would be associated with the use of preventive controls (i.e. food safety requirements) and preventive control plans, the traceability of food, the licensing of businesses and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) regulatory implementation. The estimated net annualized benefit (i.e. benefits less costs) of these impacts would be approximately −$0.9 million.

In addition to these estimates, other qualitative benefits would include a reduction in food safety risk for consumers, a more level playing field for Canadian businesses, increased international and domestic regulatory alignment, and sustained market access for Canadian exports. It will also expand the CFIA's food safety regulatory coverage, bring a consistent and more effective approach to inspection and oversight for food

[2] This means that requirements describe an expected outcome instead of requiring a list of specific steps that are expected to achieve an outcome.

aliments ne tiennent pas compte des progrès sur le plan de la technologie, des sciences et des pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments.

Description : Le projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (projet de règlement) permettrait de renforcer la réputation du Canada comme chef de file en matière de salubrité des aliments grâce à l'établissement d'exigences uniformes et axées sur la prévention pour les aliments importés ou conditionnés à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial et comprendrait certaines exigences visant les aliments destinés au commerce intraprovincial. Le projet de règlement regrouperait 13 règlements propres à certaines denrées ainsi que les dispositions relatives aux aliments figurant dans le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (REEPC) en un seul règlement plus axé sur les résultats[2] en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (LSAC). Quelques exigences visant certains secteurs alimentaires seraient mises en œuvre progressivement selon la taille des entreprises et l'état de préparation de l'industrie. Des outils et des directives en langage clair et simple seraient fournis pour soutenir les petites entreprises qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial à satisfaire aux exigences.

Énoncé des coûts et avantages : Les avantages estimés des exigences proposées auraient une valeur annualisée d'environ 137,3 millions de dollars. Ces avantages seraient associés à la traçabilité des aliments, à la délivrance de licences aux entreprises et à la consolidation des règlements sur les aliments. En comparaison, les coûts estimés des exigences proposées auraient une valeur annualisée d'environ 138,2 millions de dollars. Ces coûts seraient associés à la mise en place de mesures de contrôle préventif (c'est-à-dire les exigences en matière de salubrité des aliments) et de plans de contrôle préventif dans les établissements, à la traçabilité des aliments, à la délivrance de licences aux entreprises et à la mise en œuvre de la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'avantage net annualisé (c'est-à-dire les avantages moins les coûts) de ces facteurs serait d'environ −0,9 million de dollars.

En plus de ces estimations, il y aurait d'autres avantages qualitatifs tels que la réduction des risques liés à la salubrité des aliments pour les consommateurs, la création de règles du jeu plus équitables pour les entreprises canadiennes, l'harmonisation accrue de la réglementation à l'échelle nationale et internationale et le maintien de l'accès aux marchés pour les exportations canadiennes. Le projet de règlement permettrait

[2] Cela veut dire que les exigences décrivent le résultat attendu, plutôt que de préciser les étapes qu'il faut franchir afin d'obtenir le résultat.

safety by the CFIA, and enhance Canada's reputation as a global food safety leader.

"One-for-One" Rule and small business lens: The "One-for-One" Rule would apply. The estimated total administrative cost increase would have an annualized value of approximately $11.4 million. The small business lens would apply and the CFIA would provide a flexible option for small businesses that are involved in importing food, or preparing food for export or for interprovincial trade. As a result, the estimated total cost savings for these small businesses from the flexible option would have an annualized value of approximately $53.2 million.

Domestic and international coordination and cooperation: The proposed Regulations would be well aligned with similar modernization efforts among Canada's key trading partners. In addition, the proposed Regulations would provide a foundation for consistent federal oversight of food that better reflects internationally recognized food safety practices.

également d'élargir la couverture réglementaire de l'ACIA en ce qui a trait à la salubrité des aliments, d'adopter une approche plus uniforme et efficace pour l'inspection et la surveillance de la salubrité des aliments par l'ACIA et d'améliorer la réputation du Canada en tant que chef de file mondial de la salubrité alimentaire.

Règle du « un pour un » et lentille des petites entreprises : La règle du « un pour un » s'appliquerait. L'augmentation totale des coûts administratifs aurait une valeur annualisée d'environ 11,4 millions de dollars. La lentille des petites entreprises s'appliquerait et l'ACIA fournirait une option souple pour les petites entreprises qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial. Par conséquent, les économies totales de coûts pour les petites entreprises grâce à l'option souple auraient une valeur annualisée d'environ 53,2 millions de dollars.

Coordination et coopération à l'échelle nationale et internationale : Le projet de règlement s'harmoniserait bien avec les efforts de modernisation similaires chez certains partenaires commerciaux clés du Canada. En outre, le projet de règlement servirait de fondement pour une surveillance fédérale uniforme des aliments qui reflète mieux les pratiques de salubrité des aliments reconnues à l'échelle internationale.

Background

Evolution of food safety risk

Canada has one of the best food safety systems in the world but this system must continue to strengthen the oversight of foods that are increasingly at risk of contamination. These high-risk foods include fresh fruits and vegetables and prepared foods that do not fall under the current commodity-based regulations (i.e. foods from what is known as the non-federally registered sector [NFRS]).

As consumers demand more convenient, ready-to-eat products (e.g. bagged salads), the risk of exposure to hazards also increases since these products are intended to be consumed without further cooking. Consumers also increasingly expect foods to be available year-round, which increases demand for imported foods (especially fresh fruits and vegetables) that are often sourced from countries with underdeveloped food safety systems (e.g. from some countries in South America).

Contexte

Évolution des risques pour la salubrité alimentaire

Le Canada possède l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments au monde; cependant, ce système doit continuer à renforcer la surveillance des aliments dont le risque de contamination s'est accru. Les aliments à risque élevé comprennent les fruits et légumes frais et les aliments conditionnés qui ne sont pas actuellement visés par les règlements propres à certaines denrées (c'est-à-dire les aliments provenant du secteur connu comme le secteur non agréé au fédéral).

Comme les consommateurs recherchent de plus en plus des produits alimentaires pratiques et prêts à manger (par exemple les salades en sac), le risque d'exposition aux dangers augmente puisque ces produits sont consommés sans cuisson supplémentaire. Les consommateurs s'attendent de plus en plus à pouvoir se procurer certains aliments à longueur d'année, d'où la demande accrue d'aliments importés (en particulier les fruits et légumes frais) qui proviennent souvent de pays dotés de systèmes de salubrité des aliments sous-développés (par exemple certains pays d'Amérique du Sud).

The volume of fresh fruits and vegetables and NFRS foods being imported into Canada has approximately doubled, from $11.7 billion in 2006 to $22.8 billion in 2015. With respect to fresh fruits and vegetables, a 43% increase in imports of these products from South America has been observed over the past four years.

Over the same period, an increase in food safety issues has been observed from all domestic and foreign sources. From 2011 to present, there have been 84 recalls related to fresh fruits and vegetables as well as 1 573 recalls related to food from the NFRS. Together, these represent more than 70% of all recalls over this period.

The new risks with fresh fruits and vegetables are of particular concern, as a preventive food safety oversight program does not currently exist for this sector in Canada. As a result, identification of a food safety hazard is often only possible after illnesses have been reported, rather than through early detection and intervention prior to the entry of food into the retail market. A 2013 study in the *Journal of Food Protection* demonstrated that from 2001 to 2009, 27 fresh fruit and vegetable–related outbreaks occurred in Canada and resulted in over 1 500 cases of illness.

The import-related aspect of this risk was illustrated by an incident that resulted in a Canada-wide *Salmonella* outbreak in 2014. This outbreak was linked to numerous products derived from imported chia seeds and prepared in Canada. It required the recall of 24 products from 9 different manufacturers, with many of these products being from the NFRS. This comprehensive recall was made more complex because of the absence of licensing, preventive control, and traceability requirements for those who imported and prepared these products. The absence of such requirements made it difficult for the CFIA to identify affected food businesses and ensure that the products were removed from the marketplace.

In addition, high-profile food safety incidents have also been associated with food from federally registered establishments and have highlighted other areas where the food safety system could be strengthened. For example, a listeriosis outbreak over the summer and fall of 2008 spanned five provinces and resulted in 57 human illnesses and 23 deaths. The costs (including medical costs, non-medical costs, productivity losses and federal government costs) associated with this outbreak were estimated to be approximately $242 million. The outbreak was eventually linked to ready-to-eat meat products and a subsequent independent report on the outbreak contained several recommendations for the CFIA. These included suggestions for simplifying and modernizing regulations in accordance with preventive food safety practices and for

Les importations de fruits et légumes frais et d'aliments du secteur non agréé au fédéral au Canada sont passées de 11,7 milliards de dollars en 2006 à 22,8 milliards de dollars en 2015, soit environ le double. Au cours des quatre dernières années, les importations de fruits et légumes frais en provenance de l'Amérique du Sud ont augmenté de 43 %.

Au cours de la même période, une augmentation des problèmes de salubrité des aliments a été observée, que ce soit de source nationale ou internationale. De 2011 jusqu'à présent, il y a eu 84 rappels liés aux fruits et légumes frais ainsi que 1 573 rappels liés aux aliments du secteur non agréé au fédéral. Ensemble, ceux-ci représentent plus de 70 % de tous les rappels effectués au cours de cette période.

Les nouveaux risques associés aux fruits et légumes frais sont particulièrement préoccupants puisqu'il n'existe pas de programme préventif de surveillance de la salubrité des aliments dans ce secteur au Canada. Par conséquent, la détection d'un risque pour la salubrité alimentaire n'est souvent possible qu'après le signalement de cas de maladies, et non grâce à la détection précoce et l'intervention avant l'entrée des aliments sur le marché de détail. Selon une étude publiée en 2013 dans le *Journal of Food Protection*, de 2001 à 2009, 27 éclosions liées aux fruits et légumes frais sont survenues au Canada, causant plus de 1 500 cas de maladie.

Un incident entraînant une éclosion de *Salmonella* à l'échelle du Canada en 2014 a illustré l'aspect du risque lié aux importations. L'éclosion était associée à de nombreux produits issus de graines de chia importées et conditionnés au Canada et elle a nécessité le rappel de 24 produits de 9 fabricants différents, dont bon nombre de produits du secteur non agréé au fédéral. Ce vaste rappel a été particulièrement complexe étant donné que ceux ayant importé et conditionné ces produits n'étaient pas visés par des exigences en matière de licences, de contrôle préventif et de traçabilité. Vu l'absence de telles exigences, il était difficile pour l'ACIA d'identifier les entreprises alimentaires touchées et de veiller à ce que les produits soient retirés du marché.

En outre, des incidents très médiatisés liés à la salubrité des aliments ont aussi été associés à des produits provenant d'établissements agréés au fédéral qui ont fait ressortir d'autres secteurs où il y aurait lieu de renforcer le système de salubrité des aliments. Par exemple, une éclosion de listériose au cours de l'été et de l'automne 2008 s'est étendue sur cinq provinces et a provoqué 57 cas de maladie humaine et 23 décès. Les coûts (notamment les frais médicaux et non médicaux, les pertes de productivité et les coûts pour le gouvernement fédéral) associés à cette éclosion ont été estimés à 242 millions de dollars. L'éclosion a finalement été associée à des produits de viande prêts à manger et un rapport indépendant subséquent sur l'éclosion comportait plusieurs recommandations pour l'ACIA. Le rapport comportait des recommandations de

requiring regulated parties to make the CFIA aware of food safety issues in a timely manner.

A 2012 *E. coli* outbreak associated with meat products resulted in the largest beef recall in Canadian history, involving the recall and disposal of 12 million pounds of meat products. There were 18 confirmed illnesses and significant economic effects (costs estimated at between $16 million and $27 million) associated with this outbreak. The recommendations that were generated following this incident noted that, among other things, the CFIA did not possess the power to compel regulated parties to provide adequate documentation in the event of a significant food safety incident.

These events have highlighted the scale and interconnected nature of current production systems, and have also shown that contamination can occur at any stage along the import, preparation and distribution chains. These events also underscore the value of preventive approaches (e.g. licensing, preventive controls, and traceability) and the central role that industry has in producing safe food by preventing incidents before they occur rather than dealing with contaminated food once it is on the market.

In light of these challenges, supporting public health and instilling confidence in Canada's food system remain key priorities for the CFIA's Food Safety Program. This program aims to mitigate risks to public health associated with diseases and other health hazards related to the food supply system and to manage food safety emergencies and incidents. The Program achieves its objectives by promoting food safety awareness and verifying compliance by industry with science-based regulations. The program also delivers initiatives to ensure that consumers receive food safety and nutrition information, and to mitigate unfair market practices that affect consumers and industry. Collaboration with other governments and stakeholders further enhances the Agency's ability to track, detect and mitigate risks associated with food and the food supply system, including food-borne illness.

simplifier et de moderniser la réglementation conformément aux pratiques préventives de salubrité des aliments, ainsi que d'obliger les parties réglementées à informer l'ACIA des problèmes de salubrité des aliments en temps opportun.

Une éclosion d'*E. coli* en 2012 associée à des produits de viande a provoqué le plus important rappel de bœuf de l'histoire du Canada, entraînant le rappel et la disposition de 12 millions de livres de produits de viande. Il y a eu 18 cas confirmés de maladie et d'importants effets économiques (dont les coûts sont évalués entre 16 millions et 27 millions de dollars) associés à cette éclosion. Les recommandations formulées à la suite de l'incident soulignaient, entre autres, que l'ACIA n'avait pas le pouvoir d'obliger les parties réglementées à fournir une documentation adéquate dans le cas d'un important incident lié à la salubrité des aliments.

Ces événements ont mis en évidence l'ampleur et l'interdépendance des systèmes actuels de production et ont montré que la contamination peut se produire à n'importe quelle étape le long des chaînes d'importation, de conditionnement et de distribution. Ces événements soulignent également l'importance des approches de prévention (par exemple la délivrance de licences, le contrôle préventif et la traçabilité) et le rôle central que joue l'industrie dans la production d'aliments salubres en prévenant les incidents avant qu'ils ne surviennent, plutôt que d'intervenir une fois que des aliments contaminés se trouvent sur le marché.

À la lumière de ces défis, la protection de la santé publique et le renforcement de la confiance dans le système alimentaire canadien demeurent des priorités clés pour le programme de salubrité des aliments de l'ACIA. Ce programme a pour but d'atténuer les risques pour la santé publique associés aux maladies et aux autres dangers pour la santé liés au système d'approvisionnement alimentaire, ainsi que de gérer les urgences et les incidents liés à la salubrité des aliments. Le programme atteint ses objectifs grâce à la promotion de la salubrité des aliments et à la vérification de la conformité de l'industrie avec la réglementation fondée sur des bases scientifiques. Le programme comporte également des initiatives visant à faire en sorte que les consommateurs reçoivent des renseignements sur la salubrité des aliments et la nutrition, et à réduire les pratiques commerciales déloyales qui ont des répercussions pour les consommateurs et l'industrie. La collaboration avec d'autres gouvernements et intervenants améliore la capacité de l'Agence à suivre, à détecter et à atténuer les risques associés aux aliments et à l'approvisionnement alimentaire, y compris les maladies d'origine alimentaire.

Legislative and regulatory context

Five pieces of legislation govern this program: the *Canada Agricultural Products Act* (CAPA), the *Consumer Packaging and Labelling Act* (CPLA), the *Food and Drugs Act* (FDA), the *Fish Inspection Act* (FIA), and the *Meat Inspection Act* (MIA).

The regulatory framework underpinning the CFIA's Food Safety Program is composed of 13 different regulations (plus 2 additional regulations: the *Food and Drug Regulations* [FDR] and the CPLR). These include regulations made under the CAPA, the FIA, and the MIA, which cover nine food commodities (i.e. dairy, fish and seafood, fresh fruits and vegetables, honey, maple products, meat, processed eggs, processed [fruit and vegetable] products, and shell eggs).

For each of these food commodities, the CFIA operates separate food safety, consumer protection, and inspection programs. With respect to foods, there are additional requirements found in the *Licensing and Arbitration Regulations* (LAR), the *Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations*, the *Icewine Regulations*, and the *Organic Products Regulations, 2009*.

When it comes fully into force, the SFCA, which received royal assent on November 22, 2012, will repeal and consolidate the CAPA, the FIA, the MIA and the food-related provisions of the CPLA. Once the SFCA is fully in force, all food in Canada within the mandate of the CFIA would be regulated by two federal legislative regimes — the SFCA and the FDA.

International context

Internationally, the CFIA leads the Government of Canada's implementation of the World Trade Organization's Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, and plays a significant role in the three official international standard-setting bodies (ISSBs) to promote science-based international standards. In the case of food, Codex Alimentarius (Codex) standards provide the foundation for robust domestic regulatory systems and contribute to a predictable trade environment, reducing business risks and facilitating market access.

These international approaches to food safety are changing quickly. Codex maintains food standards, guidelines and codes of practice that promote the use of systems-based, preventive approaches to food safety that include Hazard

Contexte législatif et réglementaire

Le programme de salubrité des aliments est régi par cinq lois : la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC), la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC), la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD), la *Loi sur l'inspection du poisson* (LIP) et la *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV).

Le cadre réglementaire de l'ACIA régissant le programme de salubrité des aliments est formé de 13 règlements différents (en plus du *Règlement sur les aliments et drogues* [RAD] et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* [REEPC]). Cela comprend les règlements pris en vertu de la LPAC, de la LIP et de la LIV, qui traitent de neuf produits alimentaires (c'est-à-dire les produits laitiers, le poisson et les fruits de mer, les fruits et légumes frais, le miel, les produits de l'érable, la viande, les œufs transformés, les produits [fruits et légumes] transformés et les œufs en coquille).

Pour chacun de ces produits alimentaires, l'ACIA administre des programmes de protection des consommateurs, de salubrité des aliments et d'inspection distincts. D'autres exigences relatives aux aliments figurent dans le *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage* (RDPA), le *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille*, le *Règlement sur le vin de glace* et le *Règlement sur les produits biologiques (2009)*.

Lorsqu'elle entrera pleinement en vigueur, la LSAC, qui a reçu la sanction royale le 22 novembre 2012, abrogera et consolidera la LPAC, la LIP, la LIV et les dispositions relatives aux aliments de la LEEPC. À ce moment-là, tous les aliments au Canada relevant du mandat de l'ACIA seront réglementés par deux régimes législatifs fédéraux, soit la LSAC et la LAD.

Contexte international

À l'échelle internationale, l'ACIA dirige la mise en œuvre par le gouvernement du Canada de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce, et joue un rôle important au sein des trois organismes de normalisation internationaux officiels afin de promouvoir les normes scientifiques internationales. Dans le cas des aliments, les normes du Codex Alimentarius (Codex) sont à la base des systèmes de réglementation rigoureux et contribuent à un cadre commercial prévisible, ce qui réduit les risques liés aux activités et facilite l'accès aux marchés.

Les approches internationales en matière de salubrité des aliments évoluent rapidement. Le Codex tient à jour des normes, des lignes directrices et des codes de pratique qui favorisent l'utilisation d'approches préventives axées sur

Analysis and Critical Control Point (HACCP)[3] principles, Good Manufacturing Practices (GMPs), and Good Agricultural Practices (GAPs). These approaches address safety and quality along the entire food production and distribution continuum by identifying and controlling hazards in order to prevent food safety problems. These systems-based approaches recognize that those who prepare or import food have the primary responsibility for the safety of their products and must implement preventive programs to identify and control hazards.

Other countries have made significant progress adopting the approaches described by Codex as they modernize their own food safety systems. For example, the United States (U.S.) has introduced the *Food Safety Modernization Act* (FSMA) and associated regulations that grant new and expanded authorities to the U.S. Food and Drug Administration to enhance the safety of the U.S. food supply. Canada and the United States are working together to harmonize regulatory approaches between the two countries where possible, including approaches on food safety. Under the Regulatory Cooperation Council (RCC), the CFIA has been working with its counterparts in the U.S. Department of Agriculture and the U.S. Food and Drug Administration on a number of food safety initiatives, some of which will be furthered by the proposed Regulations.

Issues

Food-borne illness remains a significant public health concern in Canada that causes approximately four million illnesses annually (one in eight Canadians), which results in approximately 238 deaths and 11 600 hospitalizations. A conservative estimate of the annual economic cost to Canadians, the national economy and the health care system

[3] HACCP systems are a type of food safety preventive control that utilize a systematic review of a food production process in order to find, correct, and prevent physical, chemical, and biological hazards. HACCP systems are recommended by the international standard-setting body for food safety, the Codex Alimentarius (Codex).

les systèmes pour assurer la salubrité des aliments, y compris les principes du système d'analyse des dangers et de maîtrise des points de contrôle critiques (HACCP)[3], les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA). Ces approches assurent la salubrité et la qualité tout au long de la chaîne de production et de distribution d'aliments en identifiant et en contrôlant les dangers afin de prévenir les problèmes de salubrité alimentaire. Ces approches axées sur les systèmes reconnaissent que les personnes qui conditionnent ou qui importent des aliments ont la responsabilité première de la salubrité de leurs produits et doivent mettre en œuvre des programmes de prévention afin d'identifier et de contrôler les dangers.

D'autres pays ont fait d'importants progrès pour adopter les approches décrites par le Codex alors qu'ils modernisent leurs systèmes de salubrité des aliments. Par exemple, les États-Unis ont déposé la *Food Safety Modernization Act* (FSMA) et les règlements connexes, qui accordent de nouveaux pouvoirs étendus à la Food and Drug Administration des États-Unis afin d'améliorer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire des États-Unis. Le Canada et les États-Unis travaillent ensemble pour harmoniser les approches de réglementation entre les deux pays dans la mesure du possible, y compris en ce qui concerne la salubrité des aliments. Sous l'égide du Conseil de coopération en matière de réglementation (CCR), l'ACIA travaille avec ses homologues du département de l'agriculture des États-Unis et de la Food and Drug Administration des États-Unis dans le cadre d'initiatives liées à la salubrité des aliments, dont certaines seront mises en place grâce au projet de règlement.

Enjeux

Les maladies d'origine alimentaire demeurent une préoccupation importante pour la santé publique au Canada; il y a environ quatre millions de cas de maladie par année (un Canadien sur huit), dont environ 238 décès et 11 600 hospitalisations. Une estimation prudente du coût économique annuel pour les Canadiens, pour l'économie

[3] Les systèmes HACCP sont un type de contrôle préventif en matière de salubrité des aliments qui utilise un examen systématique des procédés de production des aliments afin de détecter, de corriger et de prévenir les dangers physiques, chimiques et biologiques. Les systèmes HACCP sont recommandés par l'organisme international de normalisation dans le domaine de la salubrité des aliments, le Codex Alimentarius (Codex).

is $2.8 billion.[4] Recent food safety incidents have demonstrated that changes in consumer preferences and production and distribution systems have produced new food safety challenges. Today, when problems occur, they can affect more products more quickly, and cross into different sectors, into different countries and affect businesses regardless of their size.

Canada's current federal food regulatory framework has varying requirements and approaches for nine specific food commodities, and has not been regularly updated or streamlined since the CFIA's creation in 1997. It has no federal requirements for registration or licensing, preventive controls or traceability for food prepared in or imported into Canada other than for some of these nine specific food commodities. As a result, foods prepared in Canada or imported into Canada are not all subject to the same regulatory requirements, and some food safety requirements do not reflect advances in technology, science and food safety best practices.

For example, all food is subject to the FDA, which contains a broad prohibition against the sale of unsafe food; however, this Act does not require licences or registrations for food businesses. It also does not require all food businesses to put in place preventive controls or preventive control plans that are based on HACCP principles. This means that the large majority of foods prepared in Canada or imported into Canada are not subject to preventive approaches. Examples of foods in this category

nationale et pour le système de soins de santé est de 2,8 milliards de dollars[4]. De récents incidents liés à la salubrité des aliments ont démontré que l'évolution des préférences des consommateurs et des systèmes de production et de distribution a provoqué de nouveaux problèmes de salubrité des aliments. Aujourd'hui, lorsque des problèmes surviennent, ils peuvent toucher plus rapidement un plus grand nombre de produits, s'étendre sur différents secteurs et différents pays et avoir une incidence sur les entreprises, quelle que soit leur taille.

À l'heure actuelle, le cadre fédéral de réglementation des aliments comporte diverses exigences et approches pour neuf produits alimentaires spécifiques, et n'a pas été mis à jour régulièrement ni simplifié depuis la création de l'ACIA en 1997. Il n'y a aucune exigence fédérale globale pour l'agrément et les licences, les mesures de contrôle préventif ou la traçabilité pour les produits alimentaires conditionnés ou importés au Canada, à l'exception de certains de ces neuf produits alimentaires spécifiques. Par conséquent, les produits alimentaires conditionnés ou importés au Canada ne sont pas tous assujettis aux mêmes exigences réglementaires, et certaines exigences de salubrité alimentaire ne reflètent pas les avancées dans le domaine technologique et scientifique, ainsi que dans les meilleures pratiques en salubrité alimentaire.

Par exemple, bien que tous les aliments soient assujettis à la LAD, qui comprend une interdiction large sur la vente d'aliments insalubres, cette loi n'exige pas que les entreprises alimentaires obtiennent une licence ou un agrément. Elle n'exige pas non plus que les entreprises alimentaires mettent en place des mesures ou des plans de contrôle préventif qui sont fondés sur les principes du HACCP. Cela signifie que la grande majorité des produits alimentaires conditionnés au Canada ou importés au

[4] This estimate includes costs for physician visits, hospitalizations, productivity loss, morbidity, and premature deaths. The estimate is considered to be conservative as data gaps did not permit the inclusion of other costs associated with food-borne illness for drug treatment of non-hospitalized cases, allergic reactions and treatments, emergency room visits, outpatient clinic visits, pre- and post-hospitalization physician visits, multiple physician visits for non-hospitalized cases, recovery from illness, caregivers, injuries as a result of physical contaminants, illnesses due to chronic exposure to food contaminants (e.g. pesticide residue), and most further conditions that follow and are consequences of the original food-borne illness (i.e. sequela), as well as food safety expenditures by the food industry and all levels of government. According to the CFIA and the Public Health Agency of Canada, the estimated annual economic cost of food-borne illness is $2.23 billion; in addition, a joint economic analysis conducted by the Treasury Board of Canada Secretariat and the CFIA estimated that the annual cost of morbidity associated with food-borne illness is $0.55 billion. These analyses have been documented in a cost-benefit analysis report, which is available by request.

[4] Cette estimation comprend les coûts liés aux visites chez le médecin, aux hospitalisations, à la perte de productivité, à la morbidité et aux décès prématurés. L'estimation est considérée comme prudente, puisque les lacunes dans les données n'ont pas permis d'inclure d'autres frais associés aux maladies d'origine alimentaire, notamment pour les médicaments administrés aux cas non hospitalisés, les réactions allergiques et les traitements, les visites à l'urgence, les services de consultations externes, les visites chez le médecin avant et après l'hospitalisation, les multiples visites chez le médecin pour les cas non hospitalisés, le rétablissement à la suite d'une maladie, les dispensateurs de soins, les blessures liées aux contaminants physiques, les maladies dues à l'exposition chronique aux contaminants alimentaires (par exemple des résidus de pesticides) et la plupart des autres conditions découlant des maladies d'origine alimentaire (c'est-à-dire les séquelles), ainsi que les dépenses liées à la salubrité des aliments engagées par l'industrie alimentaire et tous les ordres de gouvernement. Le coût économique annuel estimé des maladies d'origine alimentaire, comme il a été convenu avec l'ACIA et l'Agence de la santé publique du Canada, s'élève à 2,23 milliards de dollars; de plus, selon une analyse économique conjointe effectuée par le Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada et l'ACIA, le coût annuel estimé de la morbidité associée aux maladies d'origine alimentaire est de 0,55 milliard de dollars. Ces analyses ont été documentées dans un rapport d'analyse coûts-avantages qui est disponible sur demande.

include spices, snack foods, bakery products, fats and oils, and infant formula. In practice, this means that preparation and import of these foods, which can be as risky as the preparation of foods of federally registered establishments (e.g. meat), are not subject to the same requirements given that the applicable legislation does not include the same requirements or inspection tools.

Canada n'est assujettie à aucune approche préventive. Des exemples de produits de cette catégorie sont les épices, les collations, les produits de boulangerie, les graisses et les huiles et les préparations pour nourrissons. Dans la pratique, cela signifie que le conditionnement et l'importation de ces aliments, qui peuvent comporter autant de risques que le conditionnement d'aliments d'établissements agréés au fédéral (par exemple la viande), ne sont pas assujettis aux mêmes exigences, étant donné que les lois applicables ne prévoient pas les mêmes exigences et outils d'inspection.

These differing approaches among food sectors pose a significant challenge to the CFIA's goal of managing risks consistently across different types of establishments and foods. Differing approaches also mean that businesses involved with multiple food commodities need to meet varying requirements in different regulations, which places an additional burden on these stakeholders.

Les différentes approches entre les secteurs alimentaires posent un important défi pour l'objectif de l'ACIA visant à gérer les risques de façon uniforme entre les différents types d'établissements et d'aliments. L'utilisation d'approches différentes signifie également que les entreprises alimentaires qui exercent leurs activités dans plus d'un domaine des produits alimentaires doivent respecter diverses exigences incluses dans différents règlements, ce qui impose un fardeau supplémentaire à ces intervenants.

Further hindering the creation of a level playing field for all Canadian food businesses is the requirement that food businesses producing food that incorporates more than one commodity (e.g. a pepperoni pizza) have to comply with multiple sets of applicable requirements (e.g. requirements for grading, labelling, container sizes and weights) in regulations made under the CAPA, the FIA, the MIA and the CPLA. Also, with respect to many exported food products, the CFIA does not have the legislative authority to issue certificates that may be required by foreign countries. This may impede market access for some Canadian businesses.

Une autre entrave à la création de règles du jeu équitables pour toutes les entreprises alimentaires canadiennes est le fait que les entreprises alimentaires produisant des aliments composés de plus d'un produit (par exemple une pizza au pepperoni) doivent respecter plusieurs ensembles d'exigences applicables (par exemple la classification, l'étiquetage, le poids et le format des contenants) en vertu des règlements sous la LPAC, la LIP, la LIV et la LEEPC. De plus, en ce qui concerne de nombreux produits alimentaires exportés, l'ACIA n'a pas le pouvoir de délivrer les certificats qui peuvent être requis par les pays étrangers. Cela peut nuire à l'accès aux marchés pour les entreprises canadiennes.

Canada must also keep pace with international food safety standards, and changes to the food safety systems of Canada's trading partners so that Canadian food exporters can continue to enjoy access to foreign markets. Taken together, these factors are hindering the creation of a level playing field for all Canadian food business establishments, and have highlighted areas where the current food regulatory framework could be modernized.

Le Canada doit également rester à la hauteur des normes internationales en matière de salubrité des aliments et des modifications aux systèmes de salubrité des aliments de ses partenaires commerciaux, de sorte que les exportateurs d'aliments canadiens puissent continuer à profiter de l'accès aux marchés étrangers. Ensemble, ces facteurs entravent la création de règles du jeu équitables pour tous les établissements d'entreprises alimentaires canadiennes et mettent en évidence les éléments du cadre actuel de réglementation des aliments qui pourraient être modernisés.

Objectives

The key objectives of the proposed Regulations are to

- apply internationally recognized standards for food safety to food that is imported into or prepared in Canada for interprovincial trade or for export. This would better prevent food safety incidents and assist in rapidly removing unsafe food from the market when incidents occur;

Objectifs

Les principaux objectifs du projet de règlement sont les suivants :

- appliquer les normes de salubrité des aliments reconnues à l'échelle internationale pour ce qui est des aliments importés ou conditionnés au Canada, destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation. Cela permettrait de mieux prévenir les incidents liés à la

- support market access for Canadian exporters by keeping pace with food safety modernization efforts in other countries, such as the United States, who are moving to systems-based approaches, and strengthening Canada's reputation for having a world-class food safety system; and
- consolidate 13 food commodity-based regulations plus the food-related provisions of the CPLR to a single set of more outcome-based requirements (i.e. requiring an expected result instead of listing steps to achieve the expected result), where appropriate. This would improve consistency, enable innovation and flexibility, and level the playing field across foods and between importers and domestic preparers of food for export or interprovincial trade.

- salubrité des aliments et d'aider à retirer rapidement du marché les aliments insalubres lorsqu'un incident survient;
- faciliter l'accès aux marchés pour les exportateurs canadiens en suivant le rythme des efforts de modernisation en matière de salubrité alimentaire déployés dans d'autres pays, tels que les États-Unis, qui adoptent de plus en plus des approches axées sur les systèmes, et en renforçant la réputation du Canada concernant son système de la salubrité des aliments de calibre international;
- consolider 13 règlements propres à des denrées spécifiques ainsi que les dispositions relatives aux aliments figurant dans le REEPC afin de créer un ensemble unique d'exigences davantage axées sur les résultats (c'est-à-dire décrire le résultat attendu, plutôt que de préciser les étapes qu'il faut franchir pour obtenir le résultat), le cas échéant. Cela augmenterait l'uniformité, favoriserait l'innovation et la souplesse et créerait des règles du jeu équitables pour tous les aliments et pour les importateurs et les conditionneurs canadiens d'aliments destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial.

Description

The proposed Regulations contain 17 parts and would include requirements respecting the following: Trade; Licences; Preventive Control Measures; Traceability; Commodity-specific Requirements; Recognition of Foreign Systems; Ministerial Exemptions; Inspection Legends; Packaging; Labelling; Grades and Grade Names; Seizure and Detention; and Organic Products. Some of these requirements would be phased in to reflect different levels of industry readiness and the concerns of small businesses that are involved in importing food, or preparing food for export or for interprovincial trade.

The SFCA also provides for authority to incorporate by reference in the Regulations documents that are internally or externally generated as of a particular date or that may change over time. The flexibility to change an incorporated document would allow the CFIA to make its regulatory framework more responsive to concerns of industry and consumers by responding more promptly, where necessary, to modern science and innovations, which might otherwise require regulatory change. Before making changes to internally generated, incorporated documents that may change from time to time, the CFIA would consult with stakeholders in a similar way as

Description

Le projet de règlement comporte 17 parties et contient des exigences concernant ce qui suit : le commerce; les licences; les mesures de contrôle préventif; la traçabilité; les exigences propres à certaines denrées; la reconnaissance des systèmes étrangers; les exemptions ministérielles; les estampilles d'inspection; l'emballage; l'étiquetage; la classification et les noms de catégorie; la saisie et la retenue; les produits biologiques. Certaines de ces exigences seraient mises en œuvre progressivement pour tenir compte de l'état de préparation de l'industrie, ainsi que des préoccupations des petites entreprises qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial.

La LSAC prévoit aussi le pouvoir d'incorporer par renvoi dans le Règlement des documents qui sont produits à l'interne ou à l'externe soit dans leur version à une date donnée, soit avec leurs modifications successives. La flexibilité de modifier les documents incorporés permettrait à l'ACIA de rendre son cadre réglementaire plus sensible aux préoccupations de l'industrie et des consommateurs, ainsi que de réagir plus rapidement, si nécessaire, à la science moderne et aux innovations, ce qui, dans le cas contraire, nécessiterait une modification réglementaire. Avant d'apporter des changements à des documents produits à l'interne qui seraient incorporés par renvoi, et qui

consultations for regulatory changes and in accordance with the CFIA's Incorporation by Reference (IBR) Policy.[5]

Key food safety elements

The proposed Regulations would establish three key food safety elements:

(1) Licences: Under the proposed Regulations, licences would be required for food importers, for persons (e.g. food businesses) preparing food for export or for interprovincial trade, with some exceptions (as described in the section "Exceptions and Exemptions"), and for persons slaughtering food animals from which meat products for export or interprovincial trade may be derived. Licence applications would require certain information from the applicant regarding their identity (e.g. business name) and business activities, which would inform risk-based oversight. The proposed licence would be valid for a period of two years for a fee of approximately $250, and could be suspended or cancelled in cases of non-compliance. Regulated parties would be able to apply for one or multiple licences.

(2) Traceability: The proposed Regulations would apply the international standard for traceability established by Codex to persons importing, exporting and interprovincially trading food, as well as to other persons holding a licence issued under the SFCA, and to growers and harvesters of fresh fruits or vegetables that are to be exported or traded interprovincially. Electronic or paper records would be required to be prepared and kept in order to track food forward to the immediate customer (e.g. a retailer or another food business) and backwards to the immediate supplier (i.e. one step forward, one step back along the supply chain). Retailers would not be required to trace forward their sales to consumers.

The proposed Regulations would require that traceability information be provided, upon the Minister's request, within 24 hours, or some shorter period, if the information is considered necessary to identify or respond to a risk of injury to human health, or some longer period if the information is not considered necessary for a recall that is or may be ordered. The information would need to be provided in French or in English and, where electronic, in a

[5] The CFIA's Incorporation by Reference Policy is available from the following address: http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/incorporation-by-reference/policy/eng/1450356693608/1450356805085.

pourraient évoluer dans le temps, l'ACIA consulterait les intervenants de façon semblable aux consultations pour les changements réglementaires et comme l'exige la Politique sur l'incorporation par renvoi de l'ACIA[5].

Éléments fondamentaux de salubrité alimentaire

Le projet de règlement établirait trois éléments clés de salubrité alimentaire :

(1) Licences : Selon le projet de règlement, une licence serait obligatoire pour les importateurs d'aliments, pour les personnes (par exemple les entreprises alimentaires) qui conditionnent des aliments à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial, sauf quelques exceptions (comme il est décrit dans la section « Exceptions et exemptions »), et pour les personnes qui abattent des animaux pour alimentation humaine desquels peuvent provenir des produits de viande destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial. La demande de licence exigerait que le demandeur fournisse des renseignements concernant son identité (par exemple le nom de l'entreprise) et ses activités commerciales, ce qui permettrait d'orienter la surveillance axée sur les risques. La licence proposée serait valide pendant une période de deux ans et coûterait environ 250 $, et pourrait être suspendue ou révoquée en cas de non-conformité. Les parties réglementées pourraient demander une ou plusieurs licences.

(2) Traçabilité : Le projet de règlement appliquerait les normes internationales en matière de traçabilité établies par le Codex pour les personnes qui importent, exportent et font le commerce interprovincial d'aliments, et pour d'autres titulaires d'une licence délivrée en vertu de la LSAC, ainsi que pour les personnes qui cultivent et qui récoltent des fruits et légumes frais destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial. Il serait obligatoire d'établir et de conserver des documents électroniques ou sur support papier afin de suivre les aliments en amont du fournisseur immédiat (par exemple un détaillant ou une autre entreprise alimentaire) et en aval jusqu'au client immédiat (c'est-à-dire une étape en avant et une étape en arrière le long de la chaîne d'approvisionnement). Les détaillants ne seraient pas tenus de suivre leurs ventes en amont aux consommateurs.

Le projet de règlement exigerait que les renseignements sur la traçabilité soient fournis, à la demande du ministre, dans un délai de 24 heures, ou un délai plus court si les renseignements sont jugés nécessaires pour établir l'existence d'un risque de

[5] La Politique sur l'incorporation par renvoi de l'ACIA est accessible à l'adresse suivante : http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/lois-et-reglements/incorporation-par-renvoi/politique/fra/1450356693608/1450356805085.

format that could be imported and manipulated by standard commercial software. The information would need to be accessible in Canada.

(3) Preventive controls and preventive control plan (PCP): The proposed Regulations would require food subject to the Regulations and activities (e.g. importing, preparing meat products for export or interprovincial trade) to meet food safety requirements and that those activities be conducted in a manner that is consistent with internationally recognized agricultural and manufacturing practices (i.e. GAPs, GMPs and HACCP). The proposed Regulations would address the following key preventive control elements:

- sanitation, pest control, and non-food agents;
- conveyances and equipment;
- conditions respecting establishments;
- unloading, loading and storing;
- competency (i.e. for staff);
- hygiene;
- communicable diseases and lesions; and
- investigation and notification, complaints and recall.

In addition to the three key food safety elements, certain commodity-specific requirements for food safety would remain in place where appropriate. For example, the current regulations require imported meat products to be sourced from a country with an inspection system that is approved by the Minister under the MIA. This requirement would be maintained in the proposed Regulations.

With some exceptions, regulated parties would be required to produce and maintain a written PCP demonstrating how the preventive controls and other requirements (e.g. for packaging and labelling) are met. Where appropriate, regulated parties would have the flexibility to apply the preventive controls and other measures on an outcome-based approach that demonstrates that their operations and food products comply with the proposed Regulations.

préjudice à la santé humaine ou pour parer à un tel risque, ou un délai plus long si les renseignements ne sont pas jugés nécessaires pour un rappel ordonné ou pouvant être ordonné. Il faudrait présenter les renseignements en français ou en anglais et, le cas échéant, dans un format électronique pouvant être importé et manipulé par un logiciel commercial courant. Il faudrait également que les renseignements soient accessibles au Canada.

(3) Mesures préventives et plan de contrôle préventif (PCP) : Le projet de règlement exigerait que les aliments visés et les activités (par exemple l'importation, le conditionnement des produits de viande destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial) répondent aux exigences en matière de salubrité des aliments et que ces activités soient menées conformément aux pratiques agricoles et de fabrication reconnues à l'échelle internationale (c'est-à-dire les BPA, les BPF et le HACCP). Le projet de règlement engloberait les éléments de contrôle préventif suivants :

- l'assainissement, la lutte antiparasitaire et les agents non alimentaires;
- les véhicules et le matériel;
- les conditions relatives aux établissements;
- le déchargement, le chargement et l'entreposage;
- les compétences (c'est-à-dire du personnel);
- l'hygiène;
- les maladies contagieuses et les lésions;
- les enquêtes, les avis, les plaintes et le rappel.

En plus des trois éléments fondamentaux de salubrité alimentaire, certaines exigences supplémentaires en matière de salubrité propres à certaines denrées demeureraient en place, le cas échéant. Par exemple, la réglementation actuelle exige que les produits de viande importés proviennent d'un pays ayant un système d'inspection approuvé par le ministre en vertu de la LIV. Cette exigence serait conservée dans le projet de règlement.

À quelques exceptions près, les parties réglementées seraient tenues d'établir et de tenir à jour un PCP écrit démontrant comment les exigences relatives au contrôle préventif et les autres exigences (par exemple concernant l'emballage et l'étiquetage) sont respectées. S'il y a lieu, les parties réglementées auraient la possibilité d'appliquer les mesures de contrôle préventif, et d'autres mesures, selon une approche axée sur les résultats, qui démontrent que leurs activités et produits alimentaires sont conformes au projet de règlement.

The steps related to the preparation of a PCP would be based on HACCP principles and would include, where applicable,

1. a description of the biological, chemical, and physical hazards that could contaminate the food, the measures used to prevent or eliminate those hazards, and evidence that the measures are effective;
2. a description of critical control points (steps at which a control can be applied and that is essential to prevent or eliminate the hazard), their related control measures, and evidence that they are effective;
3. a description of the critical limits (i.e. the limit at which a hazard is acceptable without compromising food safety) for each critical control point;
4. the procedures for monitoring the critical control points in relation to their critical limits;
5. a description of the corrective action procedures for each critical control point;
6. a description of the procedures used to verify the implementation that the PCP meets the requirements of the SFCA and the proposed Regulations; and
7. documents that demonstrate that the information has been recorded and that the PCP has been implemented with respect to the foregoing.

Subject to certain exceptions (described in the subsequent section entitled "Exceptions and exemptions"), a written PCP would be required for

- every licence holder who imports food or prepares food to be sent or conveyed from one province to another;
- every person who grows or harvests fresh fruits or vegetables to be exported or to be sent or conveyed from one province to another;
- every licence holders preparing fish products or meat products to be exported; and
- every person, including a licence holder, exporting food who requires or requests an export certificate from the CFIA.

Exceptions and exemptions

Based on an analysis of the food safety risk, an exception and several exemptions are set out in the proposed Regulations.

An exception from the written PCP requirements is proposed for some regulated parties that generate $30,000 or less in annual gross food sales (i.e. micro-sized businesses). This exception would not apply to regulated parties that slaughter food animals from which meat products for export or inter-provincial trade are derived, or

Les étapes relatives à l'établissement d'un PCP seraient basées sur les principes du HACCP et comprendraient, le cas échéant :

1. une description des dangers biologiques, chimiques et physiques qui pourraient contaminer les aliments, les mesures utilisées pour prévenir et éliminer ces dangers et des preuves que les mesures sont efficaces;
2. une description des points de contrôle critiques (c'est-à-dire les étapes où une mesure de contrôle peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger), les mesures de contrôle utilisées et des éléments démontrant l'efficacité de ces mesures;
3. une description des limites critiques (par exemple la limite à laquelle un danger est acceptable sans compromettre la salubrité des aliments) pour chaque point de contrôle critique;
4. les processus de surveillance des points de contrôle critiques par rapport à leurs limites critiques;
5. une description des méthodes relatives aux mesures correctives pour chaque point de contrôle critique;
6. une description des méthodes utilisées pour vérifier que l'application du PCP respecte les exigences de la LSAC et du projet de règlement;
7. des documents qui démontrent que les renseignements ont été consignés et que le PCP a été appliqué à l'égard de ce qui précède.

Sous réserve de certaines exceptions (décrites dans la section suivante intitulée « Exceptions et exemptions »), un PCP écrit serait requis pour :

- tout titulaire de licence qui importe des aliments ou qui conditionne des aliments à être expédiés ou transportés d'une province à une autre;
- toute personne qui cultive ou récolte des fruits ou des légumes frais à être exportés ou expédiés ou transportés d'une province à une autre;
- tout titulaire de licence qui conditionne des produits de poisson ou des produits de viande à être exportés;
- toute personne, y compris un titulaire de licence, qui exporte des aliments et qui exige ou demande un certificat d'exportation de l'ACIA.

Exceptions et exemptions

En se fondant sur une analyse des risques liés à la salubrité des aliments, une exception et plusieurs exemptions ont été intégrées au projet de règlement.

Une exception aux exigences relatives au PCP écrit est proposée pour certaines parties réglementées dont les ventes brutes provenant des aliments sont de 30 000 $ ou moins par année (par exemple les microentreprises). Cette exception ne s'appliquerait pas aux parties réglementées qui abattent des animaux pour alimentation

that prepare meat products, dairy products, fish, eggs, processed egg products, or processed fruits and vegetables, or if an export certificate is requested.

Exemptions from licensing, preventive controls, and written PCP requirements are also proposed, unless an export certificate is requested, for

- alcoholic beverages;
- food additives; and
- some unprocessed foods that will be further prepared (e.g. grains, oilseeds, pulses and other foods such as green coffee beans and hops). These foods must be labelled with the words "For Further Preparation Only", and may not be prepackaged food for consumers. These foods are listed in a schedule to the proposed Regulations.

The proposed Regulations would also include certain exemptions similar to those that exist in current federal regulations, such as food for personal use, food carried on any conveyance that is intended for the crew or passengers, or food for analysis, evaluation, research, or a food exhibition provided that the food 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. Food that passes only in transit through Canada is also proposed to be exempt, provided the shipment travels in bonds.

Importation of non-compliant food or interprovincial trade of non-compliant food to be subsequently brought into compliance (e.g. through relabelling the food) would be permitted provided that the food is imported by a licence holder, is clearly labelled with "For Further Preparation Only" and is brought into compliance within three months from the day on which it was imported or traded interprovincially, unless a longer time period is granted by the Minister.

Export

Under the SFCA, the Minister may issue export certificates. The proposed Regulations would provide the process by which a regulated party may request an export certificate where one is requested to, for example, fulfill a foreign government requirement. Under the proposed Regulations, exporters would be permitted to meet foreign customer requirements that differ from certain requirements of the Regulations, if those differences are

humaine dont peuvent provenir des produits de viande destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial, ou qui conditionnent des produits de viande, des produits laitiers, du poisson, des œufs, des produits d'œufs transformés ou des fruits et légumes transformés, ou si un certificat d'exportation est demandé.

Des exemptions aux exigences relatives à l'obtention d'une licence, aux mesures de contrôle préventif et au PCP écrit sont aussi proposées pour les articles suivants, sauf lorsqu'un certificat d'exportation est demandé :

- les boissons alcoolisées;
- les additifs alimentaires;
- certains aliments non transformés qui seront conditionnés ultérieurement (par exemple les céréales, les oléagineux et les légumineuses et d'autres aliments tels que les grains de café vert et le houblon). Ces aliments doivent porter la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » et ne doivent pas être préemballés pour les consommateurs. Ces aliments sont énumérés dans une annexe du projet de règlement.

Le projet de règlement comprendrait également des exemptions semblables à celles qui figurent dans les règlements fédéraux actuels, par exemple les aliments pour usage personnel, les aliments transportés à bord d'un véhicule qui sont destinés à l'équipage ou aux passagers, ainsi que les aliments devant servir à des fins d'analyse, d'évaluation ou de recherche ou dans une exposition alimentaire, pourvu que les aliments fassent partie d'un envoi de 100 kg ou moins, ou dans le cas des œufs, d'un envoi de cinq caisses ou moins. Il est également proposé que les aliments qui ne font que transiter au Canada soient exemptés, pourvu que l'envoi soit sous douane.

L'importation ou le commerce interprovincial d'aliments non conformes qui seront ultérieurement rendus conformes (par exemple au moyen du réétiquetage) serait permis à condition que les aliments soient importés par un titulaire de licence, que l'étiquette porte clairement la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » et que les aliments soient rendus conformes dans les trois mois suivant la date à laquelle ils ont été importés ou expédiés d'une province à une autre, à moins qu'une période plus longue soit accordée par le ministre.

Exportation

Conformément à la LSAC, le ministre peut délivrer des certificats d'exportation. Le projet de règlement comprendrait un processus permettant aux parties réglementées de demander un certificat d'exportation lorsqu'un tel certificat est demandé, par exemple, pour répondre aux exigences d'un gouvernement étranger. En vertu du projet de règlement, les exportateurs seraient autorisés à répondre aux exigences des clients étrangers qui diffèrent de

substantiated by documentation (e.g. a contract or a description of a foreign government requirement).

Membership requirements for buyers and sellers of fresh fruits and vegetables

The *Licensing and Arbitration Regulations* would be repealed, and the proposed Regulations would require that buyers and sellers of fresh fruits and vegetables be members of the Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation (DRC) to obtain an exemption from the trade of fresh fruit or vegetable provisions in Part 2, Division 2 of the proposed Regulations. The DRC is a non-profit, membership-based organization serving the produce sector that offers dispute resolution services (e.g. mediation and arbitration) to its members. It should be noted that over 80% of fresh fruit and vegetable buyers and sellers are already members of the DRC.

Meat

Proposed changes to existing requirements for meat would increase alignment with requirements for other foods regulated by the CFIA to the extent possible given meat-specific food safety risks. For example, current mandatory inspection requirements for all imported meat products would be removed, and replaced with targeted inspection requirements based on risk. Also, mandatory licensing of meat storage facilities would be removed except for persons who would handle and store imported meat products for inspection.

Exemptions from some existing meat product–specific requirements are proposed for meat products that contain a mixture of ready-to-eat meat and other non-meat ingredients (e.g. frozen pepperoni pizza). The proposed Regulations would treat these meat products more similarly to all other prepared foods.

Recognition of foreign systems

The proposed Regulations would prescribe the standards to be met for the Minister to recognize a foreign system of inspection for meat products and shellfish, and to recognize systems for preparing meat that are used in meat product establishments. The proposed Regulations would also provide for circumstances in which ministerial recognition must be suspended or cancelled. When the SFCA fully comes into force, systems that are recognized under the MIA or FIA would continue to be recognized under the proposed Regulations.

certaines exigences du règlement, si les différences sont étayées par des documents (par exemple contrat ou description d'une exigence d'un gouvernement étranger).

Exigences en matière d'adhésion pour les acheteurs et les vendeurs de fruits et légumes frais

Le *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage* serait abrogé, et le projet de règlement exigerait que les acheteurs et les vendeurs de fruits et légumes frais soient membres de la Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes (DRC) pour obtenir une exemption des dispositions relatives au commerce des fruits et légumes frais figurant à la partie 2, section 2, du projet de règlement. La DRC est un organisme à but non lucratif qui offre des services de règlement des différends (par exemple la médiation et l'arbitrage) à ses membres du secteur des fruits et légumes frais. Il est à noter que plus de 80 % des acheteurs et des vendeurs de fruits et légumes frais sont déjà membres de la DRC.

Produits de viande

Les changements proposés aux exigences actuelles relatives à la viande permettraient d'assurer une meilleure harmonisation avec les exigences visant les autres aliments réglementés par l'ACIA, dans la mesure du possible, compte tenu des risques liés à la viande. Par exemple, les exigences actuelles relatives aux inspections obligatoires pour tous les produits de viande importés seraient remplacées par des exigences d'inspection ciblée selon le risque. Aussi, l'obtention obligatoire d'une licence par les installations d'entreposage de la viande serait éliminée, sauf pour les personnes qui manipulent et entreposent des produits de viande importés à des fins d'inspection.

Des exemptions de certaines exigences actuelles visant les produits de viande sont proposées pour les produits de viande qui contiennent un mélange de viande prête à manger et d'autres ingrédients (par exemple les pizzas au pepperoni congelées). Le projet de règlement traiterait ces produits de viande davantage comme les autres aliments conditionnés.

Reconnaissance des systèmes étrangers

Le projet de règlement établirait les normes à respecter pour que le ministre reconnaisse un système étranger d'inspection des produits de viande et des mollusques, et pour qu'il reconnaisse les systèmes de conditionnement utilisés dans les établissements de produits de viande. Le projet de règlement décrirait également les circonstances dans lesquelles la reconnaissance du ministre serait suspendue ou révoquée. Lorsque la LSAC entrera pleinement en vigueur, les systèmes reconnus en vertu de la LIV ou de la LIP continueront d'être reconnus en vertu du projet de règlement.

Ministerial exemptions

The authority for the Minister to exempt food from requirements for the purpose of test-marketing a food that is new or of alleviating shortages would be expanded to all foods. Ministerial exemptions could be granted only when they would not result in a risk of injury to human health and, with regards to test-market exemptions, when they would not confuse or mislead the public or disrupt the normal trading patterns of industry or the normal patterns of food pricing.

Inspection legends

Provisions related to inspection legends that exist in current commodity-specific regulations made under the CAPA, the FIA and the MIA would be carried over under the proposed Regulations.

Container sizes and standard weights

Requirements for standard weight and container sizes that currently exist in commodity-specific regulations under the CAPA, the MIA, the FIA and the CPLA would be included in the proposed Regulations.

Labelling and standards of identity

The proposed Regulations would make some changes to requirements relating to labelling and standards of identity provisions (e.g. for processed eggs). Proposed changes would group similar provisions together and reduce duplication and differences where possible.

Labelling provisions would be included in the body of the proposed Regulations whereas standards of identity would be incorporated by reference in the proposed Regulations and maintained by the CFIA (in accordance with CFIA's *Incorporation by Reference Policy*).

Existing requirements of the CPLA and its regulations apply to prepackaged food sold in Canada, including food sold within a province, and have been included in the proposed Regulations. The intra-provincial application of these requirements would be maintained.

Grade requirements

Grade requirements in existing regulations would be consolidated into two documents (noted below) that would be incorporated by reference in the proposed Regulations:

1. The proposed *Beef, Bison, and Veal Carcass Grade Requirements* would be maintained by the Canadian Beef Grading Agency (CBGA) according to conditions

Exemptions ministérielles

Le pouvoir du ministre d'exempter des aliments des exigences d'essais de mise en marché d'un nouveau produit alimentaire et atténuer les pénuries serait élargi à tous les aliments. Les exemptions seraient accordées seulement si elles n'entraînent aucun risque pour la santé humaine. En ce qui concerne les autorisations d'essai de mise en marché, elles ne doivent pas créer de confusion chez le public ni l'induire en erreur. Elles ne doivent pas non plus perturber la structure commerciale habituelle ni l'évolution normale de la fixation des prix des aliments habituelle.

Estampilles d'inspection

Les dispositions relatives aux estampilles d'inspection qui figurent actuellement dans les règlements propres à certaines denrées relevant de la LPAC, de la LIP et de la LIV seraient conservées dans le projet de règlement.

Taille de contenants normalisés et poids normalisés

Les exigences relatives aux poids et aux tailles de contenants normalisés qui figurent actuellement dans les règlements propres à certaines denrées relevant de la LPAC, de la LIP et de la LIV et qui existent sous la LEEPC seraient conservées dans le projet de règlement.

Étiquetage et normes d'identité

Le projet de règlement modifierait quelque peu les exigences relatives à l'étiquetage et les dispositions sur les normes d'identité (par exemple pour les œufs transformés). Les modifications proposées regrouperaient les dispositions semblables et réduiraient, dans la mesure du possible, les chevauchements et les différences.

Les dispositions d'étiquetage seraient incluses dans le corps du projet de règlement, tandis que les normes d'identité seraient incorporées par renvoi dans le projet de règlement et tenues à jour par l'ACIA (conformément à la *Politique sur l'incorporation par renvoi* de l'ACIA).

Les exigences actuelles de la LEEPC et de son règlement s'appliquent aux aliments préemballés vendus au Canada, y compris les aliments vendus à l'intérieur d'une même province, et ont été intégrées au projet de règlement. L'application intraprovinciale de ces exigences serait maintenue.

Exigences relatives à la classification

Les exigences relatives à la classification dans la réglementation actuelle seraient regroupées dans deux documents (mentionnés ci-dessous), qui seraient incorporés par renvoi dans le projet de règlement :

1. Le document proposé intitulé *Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de*

outlined in a Memorandum of Understanding between the CBGA and the CFIA; and

2. The proposed *Canadian Grade Compendium* would consolidate all other Canadian grade requirements in a single document organized by commodity and maintained by the CFIA.

veau serait tenu à jour par l'Agence canadienne de classement du bœuf (ACCB) conformément aux conditions énoncées dans un protocole d'entente entre l'ACCB et l'ACIA;

2. Le document proposé intitulé *Recueil des normes canadiennes de classification* regrouperait toutes les autres exigences canadiennes de classification en un seul document organisé par produit et tenu à jour par l'ACIA.

Organic products

Under the *Organic Products Regulations, 2009*, only producers of organic products and anyone labelling and packaging organic products are required to be certified. The proposed Regulations would expand certification to also include other service providers to allow organic integrity to be maintained along the entire supply chain. In addition, the proposed Regulations would include the organic certification of aquaculture products.

Produits biologiques

En vertu du *Règlement sur les produits biologiques (2009)*, seuls les producteurs de produits biologiques et les personnes chargées de l'étiquetage et de l'emballage des produits biologiques doivent être certifiés. Le projet de règlement élargirait la certification pour inclure d'autres fournisseurs de services pour que l'intégrité biologique soit maintenue tout le long de la chaîne d'approvisionnement. De plus, le projet de règlement comprendrait la certification biologique des produits de l'aquaculture.

Regulatory and non-regulatory options considered

1. Status quo

The SFCA would not come fully into force and the strengthened authorities provided by the Act would not be put in place. Moreover, the opportunity to streamline and consolidate the existing varying requirements would be lost. Maintaining the status quo would not address new risks facing the Canadian food safety system posed by the continued globalization of the food supply, new products and processing methods, lessons learned from recent food safety incidents, and changing consumer preferences. In addition, the Canadian system would not incorporate new food safety approaches that are internationally accepted and being adopted by Canada's trading partners which could result in market access issues for Canadian producers.

2. Regulatory option

The regulatory option was chosen, as it is the most effective way to respond to the challenges and opportunities posed to the food safety system as the food industry, global trade in food, food safety risks and food safety risk mitigation approaches all evolve. While this would place additional costs on certain sectors of Canadian industry, the regulatory option is the best means for protecting Canadians from food safety risks while creating a more level playing field for Canadian food businesses.

Options réglementaires et non réglementaires considérées

1. Statu quo

La LSAC n'entrerait pas pleinement en vigueur et les pouvoirs renforcés prévus par la Loi ne seraient pas mis en place. De plus, l'occasion de simplifier et de regrouper les diverses exigences actuelles serait perdue. Le maintien du statu quo ne permettrait pas de traiter des nouveaux risques auxquels fait face le système canadien de salubrité des aliments en raison de la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, des nouveaux produits et des nouvelles méthodes de transformation, des leçons tirées des récents incidents liés à la salubrité des aliments et de l'évolution des préférences des consommateurs. En outre, le système canadien ne tiendrait pas compte des nouvelles approches en matière de salubrité des aliments, acceptées à l'échelle internationale ou en voie d'être adoptées par les partenaires commerciaux du Canada, ce qui pourrait entraîner des problèmes d'accès aux marchés pour les producteurs canadiens.

2. Option réglementaire

L'option réglementaire a été choisie, car il s'agit du moyen le plus efficace de relever les défis et de saisir les occasions que présente le système de salubrité des aliments, tout en suivant l'évolution de l'industrie alimentaire, du commerce mondial d'aliments, des risques liés à la salubrité des aliments et des approches d'atténuation des risques. Même si cela imposait des coûts supplémentaires à certains secteurs de l'industrie canadienne, l'option réglementaire constitue la meilleure façon de protéger les Canadiens contre les risques liés à la salubrité des aliments et de créer des règles du jeu plus équitables pour les entreprises alimentaires canadiennes.

Benefits and costs

The cost-benefit analysis assessed the potential incremental impacts of the regulatory proposal's coming into force. The potential impacts (i.e. costs and benefits) represent the incremental differences between the baseline and regulatory scenarios.

The baseline scenario describes the situation under the current regulatory framework and what it would look like in the future if the proposed Regulations do not come into force.

The regulatory scenario describes the future situation if the proposed Regulations do come into force.

Due to the scope of the proposed Regulations, baseline and regulatory descriptions of only the most significant elements of the proposal are presented here. All of the baseline and regulatory descriptions have been documented in a cost-benefit analysis report, which is available by request.

Baseline

Overarching description

Current regulations under the CAPA, FIA, MIA and the food-related provisions of the CPLA would continue to exist and be enforced. Foods that are not covered by the current regulations under the CAPA, FIA and MIA would continue to be covered primarily by the FDA and FDR.

Licensing

In general, the CFIA registers some establishments and maintains requirements for some importers and operators to be licensed.

The current licensing and registration requirements as they exist under the CAPA, FIA and MIA regulations are as follows:

- *Dairy Products Regulations* — dairy establishments are registered and cheese importers are licensed
- *Egg Regulations* — egg (shell) establishments are registered
- *Processed Egg Regulations* — processed egg establishments are registered
- *Processed Products Regulations* — processed product establishments are registered
- *Fresh Fruit and Vegetable Regulations* — voluntary registration for certain warehouses. This covers packers of potatoes (grown in and shipped from Nova Scotia, New Brunswick, Prince Edward Island, Quebec and Ontario) and apples (grown in and shipped from Nova

Avantages et coûts

L'analyse coûts-avantages a permis d'évaluer les répercussions supplémentaires possibles du projet de règlement après son entrée en vigueur. Les répercussions possibles (c'est-à-dire les coûts et les avantages) représentent les différences entre les scénarios de référence et de réglementation.

Le scénario de référence décrit la situation selon le cadre réglementaire actuel et ce à quoi elle ressemblerait à l'avenir si le projet de règlement n'entrait pas en vigueur.

Le scénario de réglementation décrit la situation à l'avenir si le projet de règlement entrait en vigueur.

En raison de la portée du projet de règlement, des descriptions des plus importants éléments de la proposition sont présentées ici pour les scénarios de référence et de réglementation. Toutes les descriptions de référence et de réglementation ont été documentées dans un rapport d'analyse coûts-avantages, qui est disponible sur demande.

Scénario de référence

Description générale

Les règlements actuels de la LPAC, de la LIP et de la LIV et les dispositions relatives aux aliments figurant dans la LEEPC continueraient d'exister et d'être appliqués. Les aliments qui ne sont pas visés par les règlements actuels de la LPAC, de la LIP et de la LIV continueraient d'être couverts principalement par la LAD et le RAD.

Délivrance de licences

En général, l'ACIA agrée certains établissements et maintient les exigences pour certains importateurs et exploitants d'obtenir une licence.

Les exigences actuelles en matière de licence et d'agrément telles qu'elles figurent dans les règlements de la LPAC, de la LIP et de la LIV sont comme suit :

- *Règlement sur les produits laitiers* — les établissements du secteur laitier sont agréés et les importateurs de fromage obtiennent une licence.
- *Règlement sur les œufs* — les établissements d'œufs en coquille sont agréés.
- *Règlement sur les œufs transformés* — les établissements d'œufs transformés sont agréés.
- *Règlement sur les produits transformés* — les établissements de produits transformés sont agréés.
- *Règlement sur les fruits et les légumes frais* — agrément volontaire pour certains entrepôts. Cela comprend les emballeurs de pommes de terre (cultivées en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, à

Scotia, New Brunswick, Quebec, Ontario and British Columbia)

- *Honey Regulations* — honey establishments are registered
- *Maple Products Regulations* — maple establishments are registered
- *Meat Inspection Regulations, 1990* — meat establishments are registered and every operator of a registered establishment is licensed
- *Fish Inspection Regulations* — fish establishments are registered and fish importers are licensed
- Non-federally registered sector — these commodities (i.e. food other than that subject to regulations listed above) are not subject to the current regulations under CAPA, FIA and MIA and therefore have no registration or licensing requirements.

There are no required intraprovincial licences or registrations administered by the CFIA.

Preventive controls and preventive control plans (PCPs)

Some food sectors have implemented food safety plans, based on HACCP principles, to demonstrate how they achieve compliance (for example voluntary Food Safety Enhancement Program [FSEP] and Quality Management Program [QMP]) with regulatory requirements. These are the current industry practices based on regulatory coverage:

- *Dairy Products Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Egg Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Processed Egg Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Processed Products Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Fresh Fruit and Vegetable Regulations* — some fresh fruit and vegetable primary producers and packers voluntarily use CanadaGAP® (a food safety plan that uses HACCP principles); other primary producers and fresh fruit and vegetable handlers (e.g. packers, fresh-cut

l'Île-du-Prince-Édouard, au Québec et en Ontario et expédiées à partir de ces provinces) et de pommes (cultivées en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique et expédiées à partir de ces provinces).

- *Règlement sur le miel* — les établissements de miel sont agréés.
- *Règlement sur les produits de l'érable* — les établissements de produits de l'érable sont agréés.
- *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* — les établissements de produits de viande sont agréés et les exploitants d'établissements agréés obtiennent une licence.
- *Règlement sur l'inspection du poisson* — les établissements de poisson sont agréés et les importateurs de poisson obtiennent une licence.
- Secteur non agréé au fédéral — ces produits (c'est-à-dire les aliments autres que ceux visés par les règlements susmentionnés) ne s'inscrivent pas dans les règlements actuels en vertu de la LPAC, de la LIP et de la LIV et, par conséquent, ne sont pas assujettis à des exigences en matière d'agrément et de licence.

L'ACIA n'applique pas d'exigences liées aux licences ou aux agréments pour le commerce intraprovincial.

Mesures de contrôle préventif et plans de contrôle préventif (PCP)

Certains secteurs alimentaires ont mis en œuvre des plans de salubrité des aliments fondés sur les principes HACCP afin de démontrer la façon dont ils assurent la conformité avec les exigences réglementaires (par exemple le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments [PASA] volontaire et le Programme de gestion de la qualité [PGQ]). Voici les pratiques actuelles de l'industrie selon le règlement :

- *Règlement sur les produits laitiers* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.
- *Règlement sur les œufs* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.
- *Règlement sur les œufs transformés* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.
- *Règlement sur les produits transformés* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.

operators) may have food safety systems implemented due to customer requirements (e.g. supermarkets)

- *Honey Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Maple Products Regulations* — voluntary registration for the FSEP. Once recognized, the FSEP requirements detailed in CFIA manuals are mandatory
- *Meat Inspection Regulations, 1990* — every operator of an establishment registered under the MIA and *Meat Inspection Regulations* (i.e. slaughter, processing/boning/cutting/labelling, etc., and storage — dry/cold) is required to carry out control programs in accordance with the FSEP Manual and the Meat Hygiene Manual of Procedures (MHMOP) adequate for their activities. Additionally, no meat product (as per requirements of the MIA and *Meat Inspection Regulations, 1990*) may be exported unless it meets the export requirements (e.g. it needs to be prepared in a registered establishment in which valid control programs [FSEP, MHMOP] are implemented and maintained)
- *Fish Inspection Regulations* — all fish processors (interprovincial) are required to have QMP. Some importers voluntarily follow QMP (i.e. they are not required to). As for exporters, most exports come from QMP establishments and those from non-registered establishments use voluntary protocols
- Non-federally registered sector — these commodities (i.e. food other than that subject to the regulations listed above) do not fall under the CAPA, FIA, or MIA regulations and therefore are not subject to mandatory preventive controls or preventive control plans.

Traceability

While many regulated parties in the food sector have implemented voluntary traceability systems, others do not have the necessary practices, including record keeping, to facilitate timely food safety investigations,

- *Règlement sur les fruits et les légumes frais* — certains producteurs et emballeurs primaires de fruits et légumes frais utilisent volontairement CanadaGAP®, un plan en matière de salubrité des aliments qui repose sur les principes HACCP; d'autres producteurs primaires et manipulateurs de fruits et légumes frais (par exemple emballeurs, exploitants d'établissements de fruits et légumes fraîchement coupés) peuvent avoir mis en œuvre un système de salubrité des aliments en raison des exigences des clients (par exemple supermarchés).
- *Règlement sur le miel* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.
- *Règlement sur les produits de l'érable* — enregistrement volontaire pour le PASA. Une fois reconnu, les exigences du PASA détaillées dans les manuels de l'ACIA sont obligatoires.
- *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* — tout exploitant d'un établissement agréé en vertu de la LIV et du *Règlement sur l'inspection des viandes* (c'est-à-dire abattage, transformation/désossage/découpe/étiquetage, etc., et entreposage — sec/froid) doit mettre en place des programmes de contrôle adaptés à leurs activités, conformément au Manuel du PASA et au Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes (MMHV). De plus, aucun produit de viande (conformément aux exigences de la LIV et du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*) ne peut être exporté à moins qu'il ne réponde aux exigences d'exportation (par exemple il doit avoir été conditionné dans un établissement agréé dans lequel des programmes de contrôle valides [PASA, MMHV] sont appliqués et tenus à jour).
- *Règlement sur l'inspection du poisson* — tous les transformateurs de poisson (interprovinciaux) doivent avoir un PGQ. Certains importateurs appliquent volontairement le PGQ (c'est-à-dire qu'ils ne sont pas tenus de le faire). En ce qui concerne les exportateurs, la plupart des exportations proviennent d'établissements PGQ, et celles qui proviennent d'établissements non agréés utilisent des protocoles volontaires.
- Secteur non agréé au fédéral — ces produits (c'est-à-dire les aliments autres que ceux assujettis aux règlements susmentionnés) ne relèvent pas de la législation de la LPAC, de la LIP ou de la LIV et, par conséquent, ne sont pas assujettis aux mesures de contrôle préventif et aux plans de contrôle préventif obligatoires.

Traçabilité

Alors que de nombreuses parties réglementées dans le secteur alimentaire ont adopté volontairement des systèmes de traçabilité, d'autres n'ont pas encore mis en place les pratiques nécessaires, y compris la tenue de

recalls or withdrawals. The resulting information gaps within the food supply chain may lead to less efficient and inaccurate responses to a food safety incident.

Currently, there are some traceability regulatory requirements for the fish and meat sectors. It should be noted that the CFIA Act provides the Minister with the authority to order a food recall.

Regulatory scenario

Overarching description

The proposed Regulations under the SFCA would come into force and replace the current regulations under the CAPA, FIA, MIA, and the food-related provisions of CPLA. Foods that are not covered by the current CFIA food regulations under the CAPA, FIA and MIA would be covered by the proposed Regulations (as well as the FDA and FDR, as is the case with all food).

Licensing

The definition of "food commodity" in the SFCA is broader than the definition of "agricultural product" under the CAPA, "fish" under the FIA and "meat product" under the MIA. The proposed Regulations would extend licensing requirements to encompass all regulated parties who import food or prepare them for interprovincial trade or for export. This means that some regulated parties that prepare food destined for interprovincial trade or for export that are not currently regulated under the CAPA (e.g. cookies, cake mixes) would be required to have a licence under the SFCA. Also, all importers of food would be required to be licensed. The proposed Regulations would no longer provide for registration of establishments since licence holders would be subject to requirements related to the establishment where the food is being prepared. Additionally, anyone requesting an export certificate would require a licence.

PCP

A PCP is a written document that sets out how food safety and other regulatory requirements would be achieved. Preventive control requirements are a combination of control measures (including a PCP) that, when taken as a whole, provide for a science-based approach to managing risks posed by hazards and contribute to achieving compliance with other regulatory requirements.

dossiers, pour permettre la tenue d'enquêtes sur la salubrité des aliments, le rappel ou le retrait d'aliments en temps opportun. Le manque d'information qui en résulte dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire risque d'aboutir à une intervention moins efficace en cas d'incident lié à la salubrité des aliments.

À l'heure actuelle, il existe certaines exigences réglementaires en matière de traçabilité pour les secteurs du poisson et de la viande. Il convient de noter que la Loi sur l'ACIA confère au ministre le pouvoir d'ordonner un rappel d'aliments.

Scénario de réglementation

Description générale

Le projet de règlement pris en vertu de la LSAC remplacerait les règlements actuels de la LPAC, de la LIP et de la LIV, ainsi que les dispositions relatives aux aliments énoncées dans la LEEPC. Les aliments qui ne sont pas visés par les règlements actuels de l'ACIA sous la LPAC, la LIP et la LIV seraient couverts par le projet de règlement (ainsi que par la LAD et le RAD, comme c'est le cas pour tous les aliments).

Délivrance de licences

La définition de « produit alimentaire » figurant dans la LSAC est plus large que les définitions de « produit agricole » dans la LPAC, de « poisson » dans la LIP et de « produit de viande » dans la LIV. Le projet de règlement élargirait les exigences relatives à l'obtention d'une licence pour englober toutes les parties réglementées qui importent des aliments ou qui les conditionnent à des fins de commerce interprovincial ou d'exportation. Cela signifie que certaines parties réglementées qui conditionnent des aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation qui ne sont pas actuellement réglementés en vertu de la LPAC (par exemple biscuits, préparations pour gâteaux) seraient tenues d'obtenir une licence en vertu de la LSAC. De plus, tous les importateurs d'aliments seraient tenus d'obtenir une licence. Le projet de règlement ne prévoirait plus l'agrément des établissements, puisque les titulaires de licence seraient assujettis aux exigences qui s'appliquent à l'établissement où les aliments sont conditionnés. De plus, toute personne demandant un certificat d'exportation serait tenue d'obtenir une licence.

PCP

Un PCP est un document écrit qui décrit la façon dont les exigences de salubrité des aliments et d'autres exigences réglementaires seront respectées. Les exigences en matière de contrôle préventif sont une combinaison de mesures de contrôle (y compris un PCP) qui, ensemble, fournissent une approche scientifique pour gérer les risques posés par les dangers et contribuent à assurer la conformité avec les autres exigences réglementaires.

Anyone who imports or prepares food commodities destined for interprovincial trade would be required to develop, document, maintain and implement a PCP as well as comply with the preventive controls applicable to their activities. Additionally, anyone who prepares food for export or exports food and who requires or requests an export certificate would be required to have a PCP. Note that fresh fruit and vegetable primary producers (i.e. persons who grow or harvest fresh fruits and vegetables regardless of how they are packaged) would be considered to be preparers of food when it comes to the proposed PCP requirements.

Toute personne qui importe ou qui conditionne des produits alimentaires destinés au commerce interprovincial serait tenue d'élaborer, de documenter, de tenir à jour et de mettre en œuvre un PCP, ainsi que de respecter les exigences en matière de contrôle préventif applicables à ses activités. De plus, toute personne qui conditionne des aliments à des fins d'exportation ou qui exporte des aliments et qui exige ou demande un certificat d'exportation serait tenue d'avoir un PCP. Il est à noter que les producteurs primaires de fruits et légumes frais (c'est-à-dire les personnes qui cultivent ou récoltent des fruits et légumes frais, quelle que soit la façon dont les produits sont emballés) seraient considérés comme des conditionneurs d'aliments en ce qui a trait aux exigences proposées relatives au PCP.

Some regulated parties would not be required to have a written PCP but would still be required to comply with the preventive control requirements. These parties include

- micro-businesses (i.e. less than or equal to $30,000 in annual gross sales) in the non-federally registered fresh fruit and vegetable, honey, and maple sectors; and
- preparers of food, other than fish and meat products, for export only that do not need or request export certification.

Certaines parties réglementées ne seraient pas tenues d'avoir un PCP écrit, mais seraient quand même tenues de se conformer aux exigences en matière de contrôle préventif. Ces parties comprennent :

- les microentreprises (c'est-à-dire les entreprises ayant des ventes brutes de 30 000 $ ou moins par année) dans le secteur non agréé au fédéral, ainsi que dans les secteurs des fruits et légumes frais, du miel et des produits de l'érable;
- les conditionneurs d'aliments, autres que les produits de poisson et de viande, destinés exclusivement à l'exportation, qui ne requièrent ou ne nécessitent aucun certificat d'exportation.

Traceability

The international standard for traceability established by Codex calls for tracking of food commodities forward to the immediate customer (e.g. a retailer or another food business) and trace materials / food commodities backwards to the immediate supplier ("one step forward, one step back").

The proposed Regulations would apply the Codex standard to every stage of the food supply chain, from production to retail (excluding direct sales to consumers). This means that all licence holders and persons exporting or trading interprovincially would have to adhere to the traceability requirements. The requirements would also apply to growers and harvesters of fresh fruit or vegetables for export and interprovincial trade.

Traçabilité

Selon la norme internationale de traçabilité établie par le Codex, il faut assurer le suivi des produits alimentaires en aval jusqu'au client immédiat (par exemple un détaillant ou une autre entreprise alimentaire) et retracer les substances et les produits alimentaires en amont jusqu'au fournisseur immédiat (« une étape en amont et une étape en aval »).

Le projet de règlement appliquerait la norme du Codex à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, allant de la production à la vente au détail (à l'exclusion des ventes directes aux consommateurs). Cela signifie que tous les titulaires de licence et toute personne qui exporte ou fait du commerce interprovincial seraient tenus de respecter les exigences en matière de traçabilité. Ces exigences s'appliqueraient également aux personnes qui cultivent et qui récoltent des fruits et légumes frais destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial.

Affected stakeholders

Based on the differences between the baseline and regulatory scenarios, the following stakeholders would be affected by the proposed Regulations' coming into force:

- Food industry businesses
  - Preparers of food for interprovincial trade
  - Preparers of food for export
  - Food importers
  - Food exporters
  - Interprovincial traders of food
  - Fresh fruit and vegetable primary producers
  - Organic food industry, including certification bodies and conformity verification bodies
- Canadians (i.e. consumers)
- Government
  - CFIA
  - Health Canada
  - Canada Border Services Agency (CBSA)
  - Public Health Agency of Canada
  - Provincial/territorial governments

Descriptions of the affected stakeholders have been documented in a cost-benefit analysis report, which is available by request.

Identified benefits and costs

This section provides a list and descriptions of some potential benefits and costs that the significant elements of the proposed Regulations may impose on affected stakeholders. These potential impacts represent incremental benefits and costs (i.e. those above and beyond the baseline).

The listing is broken up into categories based on benefits/costs that were monetized or benefits that were described qualitatively by the analysis. It should be noted that all significant costs were monetized by the analysis, so no qualitative costs are documented in the Regulatory Impact Analysis Statement (RIAS).

The descriptions of all of the potential benefits and costs have been documented in a cost-benefit analysis report, which is available by request.

Intervenants touchés

Compte tenu des différences entre les scénarios de référence et de réglementation, les intervenants suivants seraient touchés par l'entrée en vigueur du projet de règlement :

- les entreprises de l'industrie alimentaire
  - les conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial
  - les conditionneurs d'aliments destinés à l'exportation
  - les importateurs d'aliments
  - les exportateurs d'aliments
  - les commerçants interprovinciaux d'aliments
  - les producteurs primaires de fruits et légumes frais
  - l'industrie de la production biologique, y compris les organismes de certification et les organismes de vérification de la conformité
- les Canadiens (c'est-à-dire les consommateurs)
- le gouvernement
  - l'ACIA
  - Santé Canada
  - l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC)
  - l'Agence de la santé publique du Canada
  - les gouvernements provinciaux et territoriaux

Les descriptions des intervenants touchés ont été consignées dans un rapport d'analyse coûts-avantages, qui est disponible sur demande.

Avantages et coûts établis

La présente section fournit une liste et la description de certains avantages que les composantes importantes du projet de règlement pourraient offrir aux intervenants touchés, et de certains coûts qui pourraient leur être imposés. Ces répercussions possibles constituent des avantages et des coûts supplémentaires (au-delà du scénario de référence).

La liste est divisée en catégories selon les avantages et les coûts qui ont été monétisés ou les avantages qui ont été décrits de façon qualitative dans l'analyse. Il faut souligner que tous les coûts importants ont été monétisés dans l'analyse, et qu'aucun coût qualitatif n'est donc documenté dans le présent résumé de l'étude d'impact de la réglementation (RÉIR).

Les descriptions de tous les avantages et coûts possibles ont été documentées dans un rapport d'analyse coûts-avantages, disponible sur demande.

Monetized benefits

Review time of CFIA food safety regulations

In the baseline, there are 13 separate sets of CFIA food regulations that need to be reviewed by the food industry, plus the food-related provisions of the CPLR that may need to be reviewed by the food industry (in addition to the FDR). In comparison, in the regulatory scenario, there would only be a single set of CFIA food regulations to be reviewed. As a result, businesses would only need to review one set of regulations instead of potentially multiple sets (e.g. a meat industry business would no longer need to consult the *Meat Inspection Regulations*, the *Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations* [if applicable], and the CPLR).

Additionally, the proposed regulatory text would be current, and it is expected that the regulatory review time would be reduced, as some of the current CFIA regulations were drafted decades ago and use regulatory text that is outdated and that differs from regulation to regulation. An example of this is in the *Fish Inspection Regulations* where, unlike in the *Meat Inspection Regulations*, the definition of exports also includes interprovincial trade.

No establishment registration applications

Establishments that are currently required to be registered under the CAPA, FIA, and MIA regulations would no longer need to be registered in the regulatory scenario. Therefore, establishment managers would no longer have to take the time to register. Registration requirements vary across the current regulations, but generally, establishments are required to renew their registrations annually.

Note that the analysis included currently licensed fish or cheese importers in this benefit.

Streamlined/integrated export certification process

Currently, export certification processes differ across the various food commodities. One commonality is that export certification applications are submitted to the CFIA via fax or email. With the current system, applicants receive application status updates by contacting the CFIA and receive their export documents from the CFIA.

Avantages monétisés

Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA

Le scénario de référence englobe 13 règlements sur les aliments appliqués par l'ACIA que l'industrie alimentaire doit examiner ainsi que les dispositions relatives aux aliments du REEPC qu'elle pourrait devoir examiner également (en plus du RAD). Par contre, dans le scénario de réglementation, l'industrie n'aurait à examiner qu'un seul ensemble de dispositions réglementaires sur les aliments de l'ACIA. Par conséquent, les entreprises n'auraient à examiner qu'un seul ensemble de dispositions réglementaires au lieu de plusieurs règlements (par exemple, une entreprise de l'industrie des viandes ne serait plus obligée de consulter le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille*, le cas échéant, et le REEPC).

En outre, le libellé du projet de règlement serait à jour, et on s'attend à ce que l'examen réglementaire prenne moins de temps, car certains règlements actuellement appliqués par l'ACIA ont été rédigés il y a des dizaines d'années, et les dispositions réglementaires sont désuètes et varient d'un règlement à l'autre. Par exemple, la définition des exportations dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* englobe également le commerce interprovincial, contrairement à la définition dans le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

Aucune demande d'agrément des établissements

Les établissements qui doivent actuellement être agréés en vertu des règlements d'application de la LPAC, la LIP et la LIV ne seraient plus tenus d'être agréés dans le scénario de réglementation. Par conséquent, les gestionnaires d'établissement n'auraient plus à consacrer du temps à l'agrément. Les exigences relatives à l'agrément varient actuellement d'un règlement à l'autre, mais les établissements sont généralement tenus de renouveler leur agrément chaque année.

Il faut noter que l'analyse relative au présent avantage tenait notamment compte des importateurs de poisson ou de fromage actuellement assujettis à une licence.

Processus simplifié et intégré de certification des exportations

À l'heure actuelle, les processus de certification des exportations varient d'un produit alimentaire à l'autre. Leur point commun : les demandes de certification des exportations sont soumises à l'ACIA par télécopieur ou par courriel. Dans le système actuel, les demandeurs reçoivent des mises à jour sur l'état de leur demande en communiquant avec l'ACIA, laquelle leur transmet leurs documents d'exportation.

The proposed licensing requirements would be supported by a new automated electronic system that would streamline the export certification process. Licence holder information (e.g. licence number, name of licence holder, address[es] of establishment[s]) would be integrated into an online export certification application form. This would provide consistency and efficiencies for both exporters and the CFIA. Additionally, this integration would allow applicants to receive status updates online and print issued certificates online.

Les exigences proposées en matière de délivrance de licences seraient appuyées par un nouveau système électronique automatisé qui simplifierait le processus de certification des exportations. Les renseignements relatifs aux titulaires de licences (par exemple le numéro de licence, le nom du titulaire de licence, les adresses des établissements) seraient regroupés dans un formulaire en ligne de demande de certification des exportations. Cette façon de faire permettrait une uniformisation et serait efficace pour les exportateurs et l'ACIA. En outre, cette intégration permettrait aux demandeurs de recevoir en ligne des mises à jour sur l'état de leur demande et d'imprimer en ligne les certificats délivrés.

More efficient and effective food safety recalls and investigations

As a result of the proposed traceability requirements, recalls and investigations would be conducted in a more efficient and effective manner, which would minimize economic losses for affected businesses. Traceability information would be more readily available and precise. These factors would reduce the duration of recalls/investigations and minimize unnecessarily wasted food through improved targeting of affected products, in comparison with the baseline scenario.

Efficacité accrue des rappels et des enquêtes en matière de salubrité des aliments

Grâce aux exigences proposées en matière de traçabilité, les enquêtes et les rappels pourraient être effectués avec plus d'efficience et d'efficacité, ce qui minimiserait les pertes économiques des entreprises touchées. Les renseignements en matière de traçabilité seraient plus facilement accessibles et précis. Ces facteurs réduiraient la durée des rappels et des enquêtes, en plus de minimiser les pertes inutiles d'aliments en permettant de mieux cibler les produits visés comparativement au scénario de référence.

CFIA produce licence no longer required

Under the proposed Regulations, fresh fruit and vegetable dealers would not be required to have a CFIA produce licence. Therefore, dealers would no longer have to take the time to apply for a licence. However, this benefit would be diminished by the fact that the affected stakeholders would have to apply for DRC membership.

Retrait de l'obligation d'obtenir un permis de l'ACIA pour les fruits et légumes frais

En vertu du projet de règlement, les marchands de fruits et légumes frais ne seraient pas tenus d'avoir un permis de l'ACIA pour leurs produits. Par conséquent, ils n'auraient plus à consacrer du temps pour demander un permis. Toutefois, cet avantage serait atténué par le fait que les intervenants touchés seraient tenus de présenter une demande d'adhésion à la DRC.

Qualitative benefits

Reduced food safety risk

There are approximately four million cases of food-borne illness annually in Canada. This means that one in eight Canadians is affected by food-borne illness every year. Annually, these illnesses result in 11 600 hospitalizations and 238 deaths. A conservative estimate of the annual economic cost this imposes on Canadians, the national economy and the health care system is $2.8 billion.

The proposed Regulations would have stronger food safety rules than the current regulations under the CAPA, the FIA and the MIA to mitigate the risk of food-borne illness by actively promoting the prevention of food safety incidents. Some examples of proposed requirements that would help achieve this are requirements for written preventive control plans in food sectors where none were

Avantages qualitatifs

Réduction des risques liés à la salubrité des aliments

Il y a près de quatre millions de cas de maladie d'origine alimentaire par année au Canada, soit un Canadien sur huit. Chaque année, ces maladies entraînent 11 600 hospitalisations et 238 décès. On estime prudemment que les coûts annuels pour les Canadiens, l'économie nationale et le système de soins de santé sont de 2,8 milliards de dollars.

Le projet de règlement comprendrait des règles plus rigoureuses en matière de salubrité des aliments que les règlements d'application de la LPAC, la LIP et la LIV, ce qui permettrait d'atténuer les risques de maladie d'origine alimentaire en favorisant activement la prévention des incidents liés à la salubrité des aliments. Parmi les exemples d'exigences proposées qui aideraient à atteindre

previously required (e.g. currently the non-federally registered and fresh fruit and vegetable sectors).

While the magnitude of the positive impact that these stronger rules would have on the food safety risk for Canadians is uncertain since there was a lack of sufficient information to conduct a proper risk assessment/analysis, it would be reasonable to assume that these measures would reduce the risk to some degree, for the following reasons:

- preventive controls and PCP requirements would use a HACCP-based approach to food safety that is systematic and preventive (i.e. catch potential food safety issues before they happen)
- traceability requirements would enable a more rapid response to food safety issues, resulting in less unsafe food reaching consumers
- licensing requirements would provide the CFIA with a means of communicating with all regulated parties, which would facilitate an improved emergency response when food safety issues occur.

This reduction in risk would mean that the number of food-borne illnesses across Canada would be reduced when comparing the baseline scenario to the regulatory scenario.

This would in turn reduce the costs to

- Canadians
  - reduced number of premature deaths, cases of illness, chronic conditions (i.e. sequelae)
  - reduced drug treatment costs, caregiver costs, recovery costs
- the national economy
  - reduced productivity loss from worker absenteeism and workers coming in sick and not performing optimally
  - reduced number of food safety recalls that businesses need to address
- the health care system
  - reduced number of physician visits, hospitalizations, emergency room visits, clinic visits
  - reduced drug treatment costs.

cet objectif, mentionnons l'exigence de mettre en place des plans de contrôle préventif (PCP) écrits dans les secteurs alimentaires où aucun plan n'était nécessaire auparavant (par exemple, à l'heure actuelle, le secteur non agréé au fédéral et l'industrie des fruits et légumes frais).

On ne connaît pas l'ampleur de l'incidence positive que ces règles plus rigoureuses auraient sur les risques liés à la salubrité des aliments pour les Canadiens, puisqu'il n'y avait pas suffisamment de renseignements pour réaliser une évaluation ou une analyse convenable des risques. Cependant, il serait raisonnable de tenir pour acquis que ces mesures atténueraient les risques jusqu'à un certain point, car :

- les mesures de contrôle préventif et les exigences relatives aux PCP reposeraient sur une approche systématique et préventive de HACCP à l'égard de la salubrité des aliments (régler les problèmes possibles de salubrité des aliments avant qu'ils ne se concrétisent);
- les exigences en matière de traçabilité permettraient d'intervenir plus rapidement en cas de problèmes liés à la salubrité des aliments et d'ainsi réduire la quantité d'aliments non salubres auxquels les consommateurs ont accès;
- les exigences relatives à la délivrance de licences permettraient à l'ACIA de communiquer avec toutes les parties réglementées, ce qui faciliterait le renforcement de la capacité d'intervention en cas d'urgence lorsque des problèmes de salubrité des aliments se concrétisent.

Cette atténuation des risques se traduirait par une diminution du nombre de cas de maladie d'origine alimentaire à l'échelle du Canada dans la comparaison du scénario de référence au scénario de réglementation.

On réduirait ainsi les coûts pour :

- les Canadiens
  - réduction du nombre de décès prématurés, de cas de maladie et de conditions chroniques (séquelles);
  - réduction des coûts liés aux traitements pharmacologiques, aux services d'un dispensateur de soins et à la guérison;
- l'économie nationale
  - réduction de la perte de productivité attribuable aux travailleurs qui s'absentent ou qui viennent travailler tout en étant malades et n'offrent donc pas un rendement optimal;
  - réduction du nombre de rappels liés à la salubrité des aliments auxquels les entreprises doivent donner suite;
- le système de soins de santé
  - réduction du nombre de rendez-vous chez le médecin, d'hospitalisations et de visites à l'urgence et en clinique;

- réduction des coûts liés aux traitements pharmacologiques.

Increased international regulatory alignment

Major trading partners, such as the United States, are adopting preventive controls in their regulatory approaches. Therefore, businesses that develop new PCPs (and/or follow the corresponding food safety HACCP-based requirements) due to regulatory implementation would benefit from increased alignment with international food safety requirements.

Also, international regulatory alignment would increase as a result of the move from differing prescriptive-based regulatory approaches for each regulated food commodity in the baseline to a single outcome-based (where appropriate) regulatory approach for regulated food commodities.

The increased international regulatory alignment has the potential to increase trade opportunities for the food industry as it would maintain existing market access opportunities for Canadian businesses and support their expansion. Without the proposed PCP and food safety requirements, Canada would be out of step with its major trading partners that are moving to a preventive control regulatory approach to food safety, and this would put market access at risk.

Outcome-based regulatory approach (where appropriate)

The current regulations under the CAPA, the FIA and the MIA primarily take a prescriptive approach to food safety, which has the potential to limit the way a food business can operate. In comparison, the proposed Regulations would reduce, where appropriate, the current prescriptive food commodity-specific requirements, by moving to a system of requirements that articulates the expected outcomes as they relate to food commodities.

This outcome-based approach would provide businesses with the opportunity for innovation without having to wait for regulatory changes to allow for it, which could lead to reduced compliance costs (e.g. processing costs) over time as businesses find more efficient/effective methods of compliance.

Harmonisation accrue de la réglementation à l'échelle internationale

Les principaux partenaires commerciaux, notamment les États-Unis, adoptent des mesures de contrôle préventif dans le cadre de leurs approches réglementaires. Par conséquent, les entreprises qui élaborent de nouveaux PCP (ou qui suivent les exigences correspondantes liées au système HACCP relativement à la salubrité des aliments) en raison de la mise en œuvre du règlement profiteraient d'une harmonisation accrue avec les exigences internationales en matière de salubrité des aliments.

En outre, l'harmonisation de la réglementation à l'échelle internationale augmenterait en raison du passage des approches réglementaires prescriptives différentes pour chaque produit alimentaire réglementé dans le scénario de référence à une seule approche réglementaire axée sur les résultats (s'il y a lieu) pour les produits alimentaires réglementés.

L'harmonisation accrue de la réglementation à l'échelle internationale pourrait accroître les débouchés commerciaux pour l'industrie alimentaire, car elle permettrait de conserver les débouchés actuels d'accès aux marchés pour les entreprises canadiennes et favoriserait leur expansion. Sans les exigences proposées en matière de salubrité des aliments et de PCP, le Canada serait déphasé par rapport à ses principaux partenaires commerciaux, qui adoptent une approche réglementaire de contrôle préventif à l'égard de la salubrité des aliments, ce qui compromettrait l'accès aux marchés.

Approche réglementaire axée sur les résultats (s'il y a lieu)

Les règlements d'application actuels de la LPAC, de la LIP et de la LIV prévoient principalement une approche prescriptive à l'égard de la salubrité des aliments, ce qui pourrait limiter la façon dont une entreprise alimentaire peut mener ses activités. À titre de comparaison, le projet de règlement réduirait, s'il y a lieu, les exigences prescriptives actuelles propres à certaines denrées alimentaires en prévoyant le passage à un système d'exigences qui énonce les résultats attendus par rapport aux produits alimentaires.

Grâce à cette approche axée sur les résultats, les entreprises pourraient faire preuve d'innovation sans avoir à attendre que des modifications réglementaires le permettent, ce qui pourrait entraîner une réduction des coûts liés à la conformité (par exemple les coûts liés à la transformation) avec le temps, à mesure que les entreprises trouvent des méthodes plus efficientes et efficaces d'assurer la conformité.

More level playing field for food industry

Currently, some food importers and preparers of food for interprovincial trade or for export have to comply with commodity-specific regulatory requirements while others do not. Also, some of these regulatory requirements, such as establishment registration and food safety plans, vary between different commodities.

With the proposed Regulations, the CFIA would move to a single-food regulatory approach. In general, this would mean that there would be a levelling of the competitive playing field for all regulated parties across commodities. Imports would be held to the same standards and requirements as domestic food.

Enhanced food safety reputation for Canada

The proposed Regulations would implement stronger food safety rules than are currently in place. The strengthened rules would generally apply, with some exceptions, to importers, and preparers of food for export and interprovincial trade and cover all food commodities.

This would enhance Canada's international reputation as a global food safety leader, which has the potential to lead to increased international trade opportunities for Canadian food businesses by helping to maintain their access to existing markets and support the development of new market access opportunities.

Reduced production costs for processed egg businesses

The processed egg standards of identity would require less egg solid in processing than is currently required. This would reduce production costs for a business that prepares processed egg products.

Additionally, this change would assist in improving the industry's international trade competitiveness.

Improved CFIA knowledge of food industry

Currently, the CFIA is knowledgeable about food establishments that are registered under the CAPA, FIA and MIA regulations, but has limited to no knowledge of food establishments not covered by these regulations.

Règles du jeu plus équitables pour l'industrie alimentaire

À l'heure actuelle, certains importateurs d'aliments et conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation doivent respecter des exigences réglementaires propres à certaines denrées, tandis que d'autres n'y sont pas tenus. De plus, certaines de ces exigences réglementaires, dont l'agrément d'un établissement et les plans relatifs à la salubrité des aliments, varient d'un produit à l'autre.

Avec le projet de règlement, l'ACIA aurait une approche réglementaire unique relativement aux aliments. En général, cela se traduirait par une uniformisation des règles du jeu sur le plan de la concurrence pour toutes les parties réglementées à l'échelle de tous les produits. Les importations devraient être conformes aux mêmes normes et exigences que les aliments produits au Canada.

Meilleure réputation du Canada pour la salubrité des aliments

Au titre du projet de règlement, des règles en matière de salubrité des aliments plus rigoureuses que celles qui sont en place seraient mises en œuvre. Les règles renforcées, qui viseraient tous les produits alimentaires, s'appliqueraient généralement, à quelques exceptions près, aux importateurs et aux conditionneurs d'aliments destinés à l'exportation et au commerce interprovincial.

La réputation internationale du Canada en tant que chef de file mondial de la salubrité des aliments serait ainsi renforcée, ce qui pourrait mener à une augmentation des débouchés commerciaux à l'échelle internationale pour les entreprises alimentaires canadiennes en les aidant à maintenir l'accès aux marchés et en favorisant la création de nouveaux débouchés d'accès aux marchés.

Réduction des coûts de production pour les entreprises de transformation des œufs

Les normes d'identité relatives aux œufs transformés demanderaient moins de solide d'œufs au cours de la transformation que ce qui est actuellement exigé. On réduirait ainsi les coûts de production pour les entreprises qui conditionnent des produits d'œufs transformés.

Qui plus est, ce changement aiderait à améliorer la capacité concurrentielle de l'industrie sur la scène internationale.

Meilleure connaissance de l'industrie alimentaire par l'ACIA

À l'heure actuelle, l'ACIA connaît les établissements alimentaires qui sont agréés en vertu des règlements d'application de la LPAC, de la LIP, et de la LIV mais ses connaissances sont limitées, voire inexistantes, en ce qui concerne

As a result of the proposed licensing requirements, the CFIA would have improved knowledge of the entire food industry. More specifically, the Agency would know who is importing food, preparing food for interprovincial trade or export, or exporters who require export certification. This would provide the CFIA with a means of communicating with all regulated parties, which would facilitate an improved emergency response when food safety issues occur. Additionally, the CFIA would be able to more strategically and efficiently focus its food safety efforts based on risk as a result of this improved knowledge.

Moreover, the CFIA would have improved knowledge of the food industry, as the proposed PCP requirements would allow for a consistent single-food inspection approach. This would facilitate a more comprehensive assessment of Canadian food safety, as inspection findings from different food commodity sectors would be directly comparable.

Monetized costs

Licence applications

In the regulatory scenario, all food importers or preparers of food for interprovincial trade or for export would be required to obtain a licence from the CFIA. Additionally, exporters that need export certification would need a licence. In order to obtain this, a business would have to take the time to apply to the Agency. Licences would be required to be renewed every two years.

It should be noted that the licensing fee was not included in this cost, as fee charges are considered to be transfer payments and should not be regarded as economic costs, as per Treasury Board of Canada Secretariat (TBS) cost-benefit analysis guidance.[6]

Development and documentation of PCPs

All food importers or preparers of food for interprovincial trade, and preparers of meat and fish products for export,

[6] Although the licence fee was not included in the analysis, it would still represent an expense to affected businesses. Assuming that the licence fee is $250 for new and renewing applicants, the annualized value of this expense would be approximately $2.1M (in Canadian dollars, constant year 2012 prices, 2018 present value, 7% discount rate).

les établissements alimentaires qui ne sont pas visés par cette réglementation.

Grâce aux exigences proposées en matière de délivrance de licences, l'ACIA connaîtrait mieux l'ensemble de l'industrie alimentaire. Plus particulièrement, elle saurait quelles parties importent des aliments ou conditionnent des aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation ou quels exportateurs ont besoin de certificats d'exportation. L'ACIA disposerait ainsi d'un moyen de communiquer avec toutes les parties réglementées, ce qui faciliterait le renforcement de la capacité d'intervention en cas d'urgence lorsque des problèmes de salubrité des aliments surviennent. En outre, grâce à ces connaissances accrues, l'ACIA serait en mesure de concentrer ses efforts en matière de salubrité des aliments de façon plus stratégique et efficace en fonction des risques.

Qui plus est, l'ACIA connaîtrait mieux l'industrie alimentaire, car les exigences relatives aux PCP proposées permettraient l'adoption d'une approche unique uniforme à l'égard de l'inspection des aliments. Cela faciliterait la réalisation d'une évaluation plus exhaustive de la salubrité des aliments au Canada, car les constatations d'inspection des différents secteurs de produits alimentaires pourraient être comparées directement.

Coûts monétisés

Demandes de licence

Dans le scénario de réglementation, tous les importateurs d'aliments ou conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation seraient tenus d'obtenir une licence auprès de l'ACIA. De plus, il faudrait obtenir une licence pour les exportateurs ayant besoin d'une certification. Pour ce faire, une entreprise serait obligée de prendre le temps de présenter une demande à l'Agence. Il faudrait renouveler les licences tous les deux ans.

Soulignons que les frais de délivrance de licences n'ont pas été pris en compte dans ces coûts, car ils sont considérés comme des paiements de transfert et non comme des coûts, conformément aux lignes directrices en matière d'analyse coûts-avantages du Secrétariat du Conseil du Trésor (SCT)[6].

Élaboration et documentation des PCP

Tous les importateurs d'aliments ou les conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial, ainsi

[6] Les frais de licence n'ont pas été pris en compte dans l'analyse, mais cela représenterait tout de même une dépense pour les entreprises touchées. Si l'on tient pour acquis que les frais de licence sont de 250 $ pour les personnes qui demandent la délivrance d'une licence ou le renouvellement de celle-ci, la valeur annualisée de cette dépense serait d'environ 2,1 millions de dollars (en prix constants de 2012 en dollars canadiens, valeur actualisée de 2018, taux d'actualisation de 7 %).

subject to certain exceptions, would be required to develop and document a PCP in the regulatory scenario. The analysis assumed that this would be done at the establishment level. Costs associated with this would include the time needed to complete the plan and potentially hiring external expertise for assistance. It is also expected that the costs associated with PCP development and documentation would increase with the volume and the complexity of the activities being carried out by a food business.

When an export certificate is requested, the exporter and the preparer of the food for export would be required to have a PCP.

Implementation of preventive controls and PCPs (i.e. food safety requirements)

Once a PCP has been developed and documented, it would have to be implemented. Costs that would be associated with this would include implementing new preventive controls, training and education for employees, equipment changes, verification that preventive controls are working and record keeping. As mentioned above, the magnitude of this cost would increase with the volume and complexity of a food business.

Some stakeholders who are not required to have a written PCP would still be required to have preventive controls (i.e. food safety requirements) in place.

Maintenance of PCPs

Where a PCP is required, it would need to be maintained in order to comply with regulatory requirements, and adapt to new or changing establishment practices. It is assumed by the analysis that this would occur on an annual basis.

Development of traceability systems

In the regulatory scenario, persons importing, exporting and interprovincially trading food, as well as other persons holding a licence issued under the SFCA, would be required to maintain traceability records. Therefore, traceability systems would need to be developed by these businesses. This would include the costs associated with developing traceability procedures and policies, and tools to be used with the system. The magnitude of this cost would be dependent on the current traceability practices of stakeholders and the scale and size of industry operations being considered.

que les conditionneurs de produits de poisson et de viande destinés à l'exportation, sous réserve de certaines exceptions, seraient tenus d'élaborer et de documenter un PCP au titre du scénario de réglementation. Dans l'analyse, il a été supposé que cela serait effectué au niveau de l'établissement. Les coûts connexes comprendraient le temps requis pour élaborer le plan et peut-être embaucher des spécialistes externes à des fins de soutien. Il est également prévu que les coûts associés à l'élaboration et à la documentation des PCP augmenteraient en fonction du volume et de la complexité des activités réalisées par une entreprise alimentaire.

Lorsqu'une certification d'exportation est demandée, un PCP serait requis pour l'exportateur et le conditionneur de produits alimentaires destinés à l'exportation.

Mise en œuvre des mesures de contrôle préventif et des PCP (c'est-à-dire les exigences relatives à la salubrité alimentaire)

Un PCP devrait être mis en œuvre une fois qu'il a été élaboré et documenté. Parmi les coûts connexes, mentionnons les coûts liés à la mise en œuvre de nouvelles mesures de contrôle préventif, à la formation et au perfectionnement des employés, à la modification de l'équipement, aux vérifications visant à veiller à ce que les mesures de contrôle préventif fonctionnent et à la tenue de dossiers. Comme il a été mentionné ci-dessus, les coûts augmenteraient en fonction du volume et de la complexité des activités réalisées par une entreprise alimentaire.

Certains intervenants qui ne sont pas tenus d'élaborer un PCP écrit seraient tout de même tenus de mettre en place des mesures de contrôle préventif (c'est-à-dire les exigences relatives à la salubrité des aliments).

Tenue à jour des PCP

Lorsqu'un PCP est requis, il faudrait le tenir à jour afin de respecter les exigences réglementaires et de l'adapter aux pratiques nouvelles ou modifiées d'un établissement. On tient pour acquis dans l'analyse que la tenue à jour se ferait annuellement.

Développement de systèmes de traçabilité

Dans le scénario de réglementation, les personnes qui importent ou exportent des aliments ou les commercialisent à l'échelle interprovinciale ainsi que d'autres personnes détenant une licence délivrée en vertu de la LSAC seraient tenues de tenir à jour des dossiers de traçabilité. Par conséquent, ces entreprises seraient tenues de développer des systèmes de traçabilité. Cela comprendrait les coûts associés à l'élaboration de procédures et de politiques en matière de traçabilité, ainsi que des outils à utiliser avec le système. L'ampleur de ces coûts dépendrait des pratiques actuelles de traçabilité des intervenants,

Implementation of traceability systems

Under the proposed Regulations, businesses would be required to have a traceability system in place. In general, these systems would need to be implemented at the establishment level.[7] Implementation means that regulated parties would have to prepare and keep records on the food commodities supplied to them and the food supplied by them, as well as the locations to which they move foods, and incorporated or source food commodities, before supplying a food to another person.

CFIA regulatory implementation

For the CFIA, regulatory implementation would transform and modernize the Agency's approach to food safety. However, the CFIA would not require any additional food safety program or inspection funding or resources from current levels, as the proposed Regulations would allow the CFIA to operate more efficiently and redistribute its food safety resources more strategically. That said, there would be some additional CFIA resources required for compliance promotion and industry engagement when the Regulations come into force.

Methodology

This section briefly describes the methodology, data sources and key assumptions used to estimate the monetized (and quantified) benefits and costs. The entire methodology has been documented in a cost-benefit analysis report, which is available by request.

Number of affected food businesses and establishments

The following data sources were used to estimate the number of affected businesses:

- CFIA registered establishment and licence holder lists;
- Statistics Canada's Business Register data taken from the TBS Regulatory Cost Calculator; and
- CBSA importer databases.

[7] Note that food importers may not have an actual "establishment" as an importer could directly ship imported food to domestic buyers (such as retailers) without taking physical ownership of the food.

Mise en œuvre de systèmes de traçabilité

En vertu du projet de règlement, les entreprises seraient tenues de mettre en place un système de traçabilité. En général, il faudrait mettre ces systèmes en œuvre dans les établissements[7]. Les parties réglementées auraient donc à préparer et à tenir à jour des dossiers sur les produits alimentaires qui leur sont fournis et qu'elles fournissent, ainsi que sur les emplacements vers lesquels elles transportent des aliments, où elles incorporent des aliments et à partir desquels elles s'approvisionnent en produits alimentaires avant de fournir un aliment à une autre personne.

Mise en œuvre de la réglementation de l'ACIA

La mise en œuvre de la réglementation transformerait et moderniserait l'approche de l'Agence en matière de salubrité des aliments. Cependant, l'ACIA n'aurait pas besoin d'autres programmes de salubrité des aliments, fonds d'inspection ou ressources des niveaux actuels, car le projet de règlement lui permettrait de réaliser ses activités plus efficacement et de redistribuer plus stratégiquement ses ressources en matière de salubrité des aliments. Cela dit, l'ACIA aurait à prévoir des ressources supplémentaires pour la promotion de la conformité et la mobilisation de l'industrie lors de l'entrée en vigueur du Règlement.

Méthode

La présente section décrit brièvement la méthode, les sources de données et les principales hypothèses ayant servi à estimer les avantages et les coûts monétisés (et quantifiés). La méthode intégrale a été documentée dans un rapport d'analyse coûts-avantages, qui est disponible sur demande.

Nombre d'entreprises et d'établissements alimentaires touchés

Les sources de données suivantes ont servi à estimer le nombre d'entreprises touchées :

- listes des titulaires de licences octroyées par l'ACIA et des établissements agréés par l'ACIA;
- données du Registre des entreprises de Statistique Canada provenant du calculateur des coûts réglementaires du SCT;
- bases de données sur les importateurs de l'ASFC.

[7] Soulignons que les importateurs d'aliments ne possèdent peut-être pas un « établissement » réel, car ils peuvent expédier des aliments importés directement à des acheteurs canadiens (par exemple les détaillants) sans prise en charge physique des aliments.

The estimated number of affected businesses are presented in the table below.

Le nombre estimé d'entreprises touchées est présenté dans le tableau ci-dessous.

Estimated number of affected businesses by the year the business would have to review the proposed Regulations

2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	TOTAL
21 025	7 467	36 791	2 339	2 368	2 398	2 429	2 458	2 489	2 520	82 285

Nombre estimé d'entreprises touchées pour l'année où l'entreprise aurait à examiner le projet de règlement

2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	TOTAL
21 025	7 467	36 791	2 339	2 368	2 398	2 429	2 458	2 489	2 520	82 285

The analysis estimated that on average there are approximately 1.25 establishments per business.

L'analyse estime qu'il y a en moyenne 1,25 établissement par entreprise.

Current industry practices

The analysis had to account for current industry practices in order to estimate the impacts of moving from the baseline to the regulatory scenario. For example, if a business or establishment is already implementing preventive controls and a PCP, then no costs or benefits would be realized by the business or establishment when the proposed preventive control and PCP requirements would come into force.

Accounting for current industry practices was based on data and information from the following:

- CFIA data on registered establishments that currently implement a HACCP-based food safety plan;
- CanadaGAP® data;
- Conference Board of Canada reports; and
- U.S. Food and Drug Administration (U.S. FDA) cost-benefit analysis.

Note that the analysis only used U.S. data in cases where no Canadian data was available.

Pratiques actuelles de l'industrie

L'analyse a dû tenir compte des pratiques actuelles de l'industrie afin d'estimer les répercussions du passage du scénario de référence au scénario de réglementation. Par exemple, si une entreprise ou un établissement met déjà en œuvre des mesures de contrôle préventif et un PCP, alors l'entreprise ou l'établissement ne subirait aucun coût et ne réaliserait aucun avantage lorsque les exigences proposées liées aux mesures de contrôle préventif ou au PCP entreraient en vigueur.

La prise en compte des pratiques actuelles de l'industrie est basée sur les données et les renseignements suivants :

- les données de l'ACIA sur les établissements agréés qui ont actuellement en place un plan de salubrité des aliments fondé sur le système HACCP;
- les données de CanadaGAP®;
- les rapports du Conference Board du Canada;
- l'analyse coûts-avantages de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis.

Il convient de noter que les données américaines ont seulement été utilisées pour l'analyse lorsque aucune donnée canadienne n'était disponible.

Annual growth and turnover in the number of businesses and establishments

CFIA data for registered establishments and licensed importers from 2013 to 2016 was used to estimate the annual growth and turnover in the number of affected businesses and establishments.

Croissance et taux de roulement par année dans le nombre d'entreprises et d'établissements

Les données de l'ACIA sur les établissements agréés et les importateurs détenant une licence de 2013 à 2016 ont servi à estimer la croissance et le taux de roulement par année dans le nombre d'entreprises et d'établissements touchés.

Number of small and micro businesses

Data from the Business Register was used to estimate the number of small businesses impacted by the Regulations (i.e. businesses with less than 100 employees).

Nombre de petites entreprises et microentreprises

Les données du Registre des entreprises ont servi à estimer le nombre de petites entreprises touchées par le Règlement (c'est-à-dire les entreprises de moins de 100 employés).

Model parameters and assumptions

The basic assumptions and parameters that were used in this cost-benefit analysis include the following:

- The analysis covered a 10-year time period from 2018 to 2027;
- Discount rate = 7%;
- All monetary values are represented using constant year 2012 prices; and
- Wage rate data was from Statistic Canada's Labour Force Survey (2012) and was obtained via the TBS Regulator Cost Calculator
  - Wage rates were increased by 25% to account for overhead costs, consistent with the methodology used by TBS.

Monetized benefits and costs

These were the general methodological models used to monetize the most significant impacts:

Benefits — More efficient and effective food safety recalls and investigations

- The costs of recalls and investigations for affected businesses would be reduced because of the proposed traceability requirements
- The following model was used to monetize this impact: CANRC × RSCOPE × NRC × (1 – TCOMP) = impact
  - CANRC — the cost of a Canadian food recall was estimated using a food industry article[8] found in a literature review, which was adjusted to the Canadian context
    - The cost of a recall presented costs for a mid-sized processor ranging from $246K to $33.4M in U.S. dollars. These costs were converted to the Canadian context (e.g. size, distribution, productivity of Canadian businesses), which resulted in a range of $139K to $18.8M in Canadian dollars
    - The CFIA classifies recalls into one of three categories based on risk to public health of the unsafe food. It was assumed that a business involved in a
      - low-risk recall would incur the low end of the cost range (i.e. $139K)
      - high-risk recall would incur the high end of the cost range (i.e. $18.8M)
      - medium-risk recall would incur the mid-point of the cost range (i.e. $9.5M)
  - RSCOPE — percent reduction of the cost of a food recall due to traceability was estimated using a

[8] Food Engineering Magazine. *Recall Prevention Planning*. October 2012.

Paramètres et hypothèses du modèle

Voici les hypothèses et les paramètres de base qui ont été utilisés dans cette analyse coûts-avantages :

- L'analyse porte sur une période de 10 ans, soit de 2018 à 2027;
- Le taux d'actualisation est de 7 %;
- Toutes les valeurs monétaires sont représentées à l'aide de prix constants de 2012;
- Les données sur les taux salariaux proviennent de l'Enquête sur la population active de Statistique Canada (2012) et ont été obtenues à l'aide du calculateur des coûts réglementaires du SCT :
  - les taux salariaux ont été augmentés de 25 % pour tenir compte des coûts généraux, conformément à la méthode employée par le SCT.

Avantages et coûts monétisés

Il s'agit de modèles méthodologiques généraux utilisés pour monétiser les plus grandes répercussions.

Avantages — Efficacité accrue des rappels et des enquêtes sur la salubrité des aliments

- Les coûts des rappels et des enquêtes pour les entreprises touchées seraient réduits grâce aux exigences proposées en matière de traçabilité.
- Le modèle suivant a été utilisé pour monétiser cette répercussion : CANRC × RSCOPE × NRC × (1 — TCOMP) = répercussion.
  - CANRC — Le coût d'un rappel d'aliment canadien a été estimé à l'aide d'un article[8] de l'industrie alimentaire trouvé lors de la consultation de publications, qui a été ajusté au contexte canadien.
    - Le coût d'un rappel entraîne pour un transformateur de taille moyenne des coûts variant entre 246 k$ et 33,4 M$ en dollars américains. Ces coûts ont été transposés dans le contexte canadien (par exemple taille, distribution et productivité des entreprises canadiennes), ce qui a mené à un éventail de 139 k$ à 18,8 M$ en dollars canadiens.
    - L'ACIA classe les rappels dans l'une des trois catégories établies selon le risque pour la santé publique que pose l'aliment insalubre. On suppose qu'une entreprise touchée par un :
      - rappel à faible risque assumerait la limite inférieure de la fourchette des coûts (c'est-à-dire 139 k$);
      - rappel à risque élevé assumerait la limite supérieure de la fourchette des coûts (c'est-à-dire 18,8 M$);

[8] Food Engineering Magazine. « *Recall Prevention Planning* » (octobre 2012)

report produced for Agriculture and Agri-Food Canada in 2013

- The report stated that traceability can reduce the scope of a recall by 50% and in some cases by 95%
- These percentages needed to be lowered to account for the differences in the traceability information that would be required by the proposed Regulations and those presented in the report
- The analysis assumed that implementing the proposed traceability requirements would reduce the cost of a recall by 25%. That said, there are currently traceability requirements for preparers in the meat and fish sectors. So it was assumed that the cost would be reduced by 12.5% in these sectors

- NRC — the number of primary recalls (i.e. number of recall incidents, which may have resulted in one recall or multiple recalls) is based on information from the CFIA recall database
  - The estimated number of primary recalls for the base year (2014) was based on a 4-year average (2010–2013)
    - Class I (high risk) — 77
    - Class II (medium risk) — 85
    - Class III (low risk) — 102
- TCOMP — the percentage of businesses that currently have traceability systems in place was based on a Conference Board of Canada report
  - The report stated that 66% of preparers of food for export or inter-provincial trade and 56% of food importers, exporters and inter-provincial traders have a traceability system in place
  - The analysis assumed that 66% of affected businesses have a traceability system in place and this was used as a proxy for the percentage of recalls where a traceability system would be in place (i.e. no benefit from the proposed requirements)

Costs — Development and documentation of PCPs

- These costs represent the time needed to complete the initial plan. The estimated average annualized costs for

- rappel à risque moyen assumerait la limite moyenne de la fourchette des coûts (c'est-à-dire 9,5 M$).

- RSCOPE — La réduction en pourcentage du coût d'un rappel d'aliment grâce à la traçabilité a été estimée à l'aide d'un rapport produit par Agriculture et agroalimentaire Canada (AAC) en 2013.
  - Le rapport indique que la traçabilité peut réduire la portée d'un rappel de 50 % et, dans certains cas, de 95 %.
  - Ces pourcentages ont dû être diminués pour tenir compte des différences entre les renseignements sur la traçabilité qui seraient exigés par le projet de règlement et ceux présentés dans le rapport.
  - L'analyse suppose que la mise en œuvre des exigences proposées en matière de traçabilité réduirait le coût d'un rappel de 25 %. Cela dit, il y a actuellement des exigences en matière de traçabilité qui s'appliquent aux conditionneurs des secteurs des viandes et du poisson. On suppose donc que le coût serait réduit de 12,5 % dans ces secteurs.
- NRC — Le nombre de rappels primaires (c'est-à-dire le nombre d'incidents ayant généré un rappel ou plusieurs rappels distincts) est fondé sur l'information provenant de la base de données des rappels de l'ACIA.
  - Le nombre estimé de rappels primaires pour l'année de référence (2014) est fondé sur une moyenne de 4 ans (2010-2013) :
    - Classe I (risque élevé) — 77
    - Classe II (risque moyen) — 85
    - Classe III (faible risque) — 102
- TCOMP — Le pourcentage des entreprises qui ont actuellement un système de traçabilité en place est fondé sur un rapport du Conference Board du Canada.
  - Le rapport indique que 66 % des conditionneurs d'aliments destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial et que 56 % des importateurs et exportateurs d'aliments et commerçants d'aliments interprovinciaux ont un système de traçabilité en place.
  - L'analyse suppose que 66 % des entreprises touchées ont un système de traçabilité en place, ce qui a servi de mesure indicative pour le pourcentage des rappels où un système de traçabilité serait en place (c'est-à-dire aucun avantage découlant des exigences proposées).

Coûts — Élaboration et documentation des PCP

- Ces coûts représentent le temps requis pour achever le plan initial. Les coûts annualisés moyens estimés

an impacted business to develop and document a PCP are $260

- The standard cost model (SCM) was used to monetize this impact (TIME × FREQUENCY × WAGE × POPULATION = impact)
  - TIME — estimates based on data/information from a USFDA cost-benefit analysis on the proposed *Preventive Controls* rule
  - FREQUENCY — this would be a one-time cost for establishments
  - WAGE — assumed a manager would perform this task
  - POPULATION — based on estimates of affected stakeholders

Costs — Implementation of preventive controls and PCPs

- These costs would include capital costs, training costs, activity costs and record-keeping costs. The estimated average annualized costs for an impacted business to implement preventive controls and a PCP are $6,370
- The SCM plus additional capital costs were used to monetize this impact
  - TIME — estimates based on data/information from the USFDA cost-benefit analysis on the proposed *Preventive Controls* rule
  - FREQUENCY — these would be ongoing costs for establishments
  - WAGE — there would be multiple tasks associated with these costs. Depending on the task, it was assumed a manager, supervisor or worker would perform the task
  - POPULATION — based on estimates of affected stakeholders
  - Additional costs — one-time costs (e.g. possible equipment purchases), which were estimated based on data/information from the proposed *Preventive Controls* rule cost-benefit analysis
- For those businesses that would not be required to have a PCP, there would still be costs associated with preventive control requirements. The estimated average annualized costs for an impacted business (i.e. eligible for the exception) to implement preventive controls are $3,826
  - all preventive control implementation costs would be carried by these businesses
  - the costs for these businesses are included in the "Preventive Controls for businesses exempt from PCPs" costs category in the *Estimated Annualized Values of the Significant Impacts* table in the "Estimated Results" section of the RIAS

qu'engagerait une entreprise touchée pour élaborer et documenter un PCP s'élèvent à 260 $.

- Le modèle des coûts standard (MCS) a été utilisé pour monétiser cette répercussion (TEMPS × FRÉQUENCE × SALAIRE × POPULATION = répercussion.
  - TEMPS — Estimation fondée sur les données et les renseignements provenant d'une analyse coûts-avantages de la FDA des États-Unis sur la règle proposée *Mesures de contrôle préventif*.
  - FRÉQUENCE — Il s'agirait d'un coût ponctuel pour les établissements.
  - SALAIRE — On suppose qu'un gestionnaire effectuerait cette tâche.
  - POPULATION — On se fonde sur l'estimation des intervenants touchés.

Coûts — Mise en œuvre des mesures de contrôle préventif et des PCP

- Ces coûts comprendraient ceux liés aux immobilisations, à la formation, aux activités et à la tenue de dossiers. Les coûts annualisés moyens estimés qu'engagerait une entreprise touchée pour mettre en œuvre des mesures de contrôle préventif et un PCP s'élèvent à 6 370 $.
- Le MCS ainsi que les coûts additionnels en immobilisations ont été utilisés pour monétiser cette répercussion.
  - TEMPS — Estimation fondée sur les données et les renseignements provenant d'une analyse coûts-avantages de la FDA des États-Unis sur la règle proposée *Mesures de contrôle préventif*.
  - FRÉQUENCE — Il s'agirait de coûts permanents pour les établissements.
  - SALAIRE — Il y aurait plusieurs tâches associées à ces coûts. Selon la nature de la tâche, on suppose qu'un gestionnaire, un superviseur ou un employé effectuerait la tâche.
  - POPULATION — On se fonde sur l'estimation des intervenants touchés.
  - Coûts additionnels — Coût ponctuel (par exemple achat d'équipement possible) dont l'estimation est fondée sur les données et les renseignements provenant d'une analyse coûts-avantages de la règle proposée sur les *Mesures de contrôle préventif*.
- Pour les entreprises qui ne seraient pas tenues d'avoir un PCP, il y aurait tout de même des coûts liés aux exigences en matière de contrôle préventif. Les coûts annualisés moyens estimés qu'engagerait une entreprise touchée (ayant droit à l'exemption) pour mettre en œuvre des mesures de contrôle préventif s'élèvent à 3 826 $.
  - Tous les coûts de mise en œuvre des mesures de contrôle préventif seraient engagés par les entreprises.

- Les coûts pour ces entreprises sont inclus dans la catégorie de coûts « Mesures de contrôle préventif pour les entreprises exemptes de PCP » du tableau *Valeurs annualisées estimatives des répercussions considérables* de la section « Résultats estimés du RÉIR ».

Costs — Maintenance of PCPs

- These costs represent the time required to maintain a PCP. The estimated average annualized costs for an impacted business to maintain a PCP are $464
- The SCM was used to monetize this impact
  - TIME — estimates based on data/information from the USFDA cost-benefit analysis on the proposed *Preventive Controls* rule
  - FREQUENCY — these would be ongoing costs for establishments starting in the second year the PCP was in place
  - WAGE — assumed a manager would perform this task
  - POPULATION — based on estimates of affected stakeholders

Coûts — Tenue à jour des PCP

- Ces coûts représentent le temps requis pour tenir un PCP à jour. Les coûts annualisés moyens estimés qu'engagerait une entreprise touchée pour tenir à jour un PCP s'élèvent à 464 $.
- Le MCS a été utilisé pour monétiser cette répercussion.
  - TEMPS — Estimation fondée sur les données et les renseignements provenant d'une analyse coûts-avantages de la FDA des États-Unis sur la règle proposée *Mesures de contrôle préventif*.
  - FRÉQUENCE — Il s'agirait de coûts permanents pour les établissements à compter de la deuxième année du PCP.
  - SALAIRE — On suppose qu'un gestionnaire effectuerait cette tâche.
  - POPULATION — On se fonde sur l'estimation des intervenants touchés.

Estimated results

The results for all estimated costs are presented as negative values (e.g. –$1), while results for all estimated benefits are presented as positive values (e.g. $1).

The estimated annualized values of the significant impacts detailed in the Methodological section are presented in the table below.

Résultats estimés

Les résultats de tous les coûts estimés sont exprimés en valeurs négatives (par exemple -1 $), alors que les résultats de tous les avantages estimés sont exprimés en valeurs positives (par exemple 1 $).

Les valeurs annualisées estimatives des répercussions considérables détaillées à la section Méthode sont présentées dans le tableau ci-après.

Estimated annualized values of the significant impacts (in Canadian dollars [CAD], constant year 2012 prices, 2018 present value [PV] base year, 7% discount rate)*

Impact Category — Description	Annualized Values
Benefits	
Review time of CFIA food safety regulations: Avoided time to review current regulations	**$660,627**
LICENSING	
No establishment registration applications	**$151,817**
Streamlined / integrated export certification process	**$1,170,009**
LICENSING TOTAL	*$1,321,826*
TRACEABILITY	
More efficient and effective food safety recalls and investigations	**$136,435,001**
TRACEABILITY TOTAL	*$136,435,001*
CFIA fresh fruits and vegetables produce licence no longer required	**$3,761**

Impact Category — Description	Annualized Values
Costs	
Review time of CFIA food safety regulations: Proposed Regulations	**-$1,139,190**
LICENSING	
Licence application	**-$150,135**
LICENSING TOTAL	*-$150,135*
TRACEABILITY	
Development of traceability system	**-$15,371**
Implementation of traceability system	**-$3,638,286**
TRACEABILITY TOTAL	*-$3,653,656*
*PREVENTIVE CONTROLS and PCPs***	
Development and documentation of PCP	**-$3,626,047**
Implementation of preventive controls and PCP	**-$88,888,284**
Preventive controls for businesses exempt from PCPs	**-$32,925,281**
Maintenance of PCP	**-$6,481,033**
*PREVENTIVE CONTROLS and PCPs TOTAL***	*-$131,920,646*
CFIA regulatory implementation	**-$2,468,809**

** The analysis covered a 10-year time period (2018–2027).*

*** Note that the benefits associated with preventive controls and PCPs, such as a reduced food safety risk, are included as qualitative benefits in the analysis.*

Valeurs annualisées estimatives des répercussions considérables (en prix constants de 2012 en dollars canadiens, année de référence de la valeur actualisée [VA] de 2018, taux d'actualisation de 7 %)*

Catégorie de répercussion — Description	Valeurs annualisées
Avantages	
Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA : Temps évité pour examiner les règlements actuels	**660 627 $**
DÉLIVRANCE DE LICENCES	
Aucune demande d'agrément des établissements	**151 817 $**
Processus simplifié et intégré de certification des exportations	**1 170 009 $**
TOTAL DE LA DÉLIVRANCE DE LICENCES	*1 321 826 $*
TRAÇABILITÉ	
Efficacité accrue des rappels et des enquêtes en matière de salubrité des aliments	**136 435 001 $**
TOTAL DE LA TRAÇABILITÉ	*136 435 001 $*
Retrait de l'obligation d'obtenir un permis de l'ACIA pour les fruits et légumes frais	**3 761 $**
Coûts	
Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA du projet de règlement	**-1 139 190 $**
DÉLIVRANCE DE LICENCES	
Demandes de licence	**-150 135 $**
TOTAL DE LA DÉLIVRANCE DE LICENCES	*-150 135 $*
TRAÇABILITÉ	
Mise au point des systèmes de traçabilité	**-15 371 $**

Catégorie de répercussion — Description	Valeurs annualisées
Coûts (*suite*)	
Mise en œuvre des systèmes de traçabilité	**-3 638 286 $**
TOTAL DE LA TRAÇABILITÉ	-3 653 656 $
*MESURES DE CONTRÔLE PRÉVENTIF et PCP***	
Élaboration et documentation des PCP	**-3 626 047 $**
Mise en œuvre des mesures de contrôle préventif et des PCP	**-88 888 284 $**
Mesures de contrôle préventif pour les entreprises exemptes de PCP	**-32 925 281 $**
Tenue à jour des PCP	**-6 481 033 $**
*TOTAL DES MESURES DE CONTRÔLE PRÉVENTIF et PCP***	*-131 920 646 $*
Mise en œuvre de la réglementation de l'ACIA	**-2 468 809 $**

** L'analyse porte sur une période de 10 ans (2018-2027).*

*** Il est à noter que les avantages associés aux mesures de contrôle préventif et des PCP, tels qu'un risque sur la salubrité alimentaire réduit, sont inclus dans l'analyse en tant qu'avantages qualitatifs.*

The table below provides a summary of all of the potential benefits and costs associated with the regulatory proposal.

Le tableau ci-après présente un résumé de tous les avantages potentiels et des coûts liés au projet de règlement.

Cost-benefit statement (in millions of CAD, constant year 2012 prices, 2018 PV base year, 7% discount rate)*

Costs, Benefits and Distribution	2018	2019	2020	2021	2027	Total (PV)	Annualized Value
A.1 Quantified Impacts ($) — BENEFITS							
Food Industry — Small Businesses	$57.7	$59.7	$156.7	$160.0	$162.7	$943.6	$134.4
Food Industry — Medium / Large Businesses***	$1.3	$1.3	$3.4	$3.5	$3.5	$20.6	$2.9
CFIA	$0.0	$0.0	$0.0	$0.0	$0.0	$0.0	$0.0
Total Benefits**	***$59.0***	***$61.1***	***$160.1***	***$163.4***	***$166.3***	***$964.2***	***$137.3***
A.2 Quantified Impacts ($) — COSTS							
Food Industry — Small Businesses	-$42.8	-$106.6	-$97.4	-$198.3	-$167.5	-$948.2	-$135.0
Food Industry — Medium / Large Businesses***	-$0.2	-$0.6	-$1.0	-$0.8	-$0.8	-$5.0	-$0.7
CFIA	-$3.3	-$4.2	-$4.1	-$4.1	$0.0	-$17.3	-$2.5
Total Costs**	***-$46.3***	***-$111.4***	***-$102.5***	***-$203.2***	***-$168.3***	***-$970.6***	***-$138.2***
NET BENEFITS						**-$6.4**	**-$0.9**
B. Quantified Impacts (in non-$) — Positive Impacts							
Small Businesses — Number of new preventive control plans (PCPs) developed annually	3 563	2 909	1 257	3 098	540	13 915	1 392
Medium / Large Businesses — Number of new PCPs developed annually***	13	10	10	1	1	39	4
TOTAL — Number of PCPs developed annually	3 576	2 919	1 266	3 099	541	**13 955**	**1 395**

NOTES:

** The analysis covered a 10-year time period (2018–2027).*

*** Numbers may not add up due to rounding.*

**** Medium / large businesses would not be as impacted by the proposed Regulations as small businesses since most medium / large businesses are already in compliance with the proposed requirements.*

C. Qualitative Impacts

Consumers

Positive Impacts

- Reduced food safety risk for Canadians, which would reduce occurrences of food-borne illness and thereby reduce costs to Canadians, the national economy and the health care system
- Increased confidence in the safety of domestic and imported food
- Increased knowledge of the food industry
- Increased compliance of imported food labels with Canadian food labelling requirements (e.g. bilingual labels)
- Increased confidence in organic aquaculture products and potentially increase consumer access to these products

Food Industry

Positive Impacts

- Level playing field regardless of the food commodity or whether it is domestic or imported food
- Enhanced reputation for Canada as a global food safety leader, which could lead to increased international trade opportunities as well as help maintain existing and support opportunities for new market access
- Increased international regulatory alignment with major Canadian trading partners (e.g. United States), which would help maintain existing and support opportunities for new market access
- Increased federal regulatory alignment with provincial/territorial food safety regulations in some cases, which has the potential to lead to domestic trade opportunities
- Increased opportunity for innovation (i.e. find more efficient and effective compliance methods) without having to wait for regulatory changes to permit it
- Regulatory ability to respond more rapidly to changes in industry and international grade standards
- Reduced communications with the federal government due to inconsistencies, misalignments, and interpretations of requirements from multiple sets of regulations
- Increased knowledge and self-awareness of their processes and production
- Food products that are a mixture of ready-to-eat meat and other non-meat ingredients would not be subject to all federal meat-specific requirements
- Reduce production costs for **preparers of processed egg** products
- Ministerial exemption application process would be streamlined, transparent and use a common approach system
- Market access could potentially improve for food sectors that could not previously be licensed or have access to formal CFIA export certificates
- Improved financial protection for **fresh fruit and vegetable dealers**
- Increased opportunity for organic certification and ability to market products with the Canadian Organic Logo

Negative Impacts

- **Currently the non-federally registered sector** would have to label non-compliant food products when they are imported or conveyed to another province and would be brought into compliance through further processing
- **Customs brokers** that do not use the Integrated Import Declaration system of the Government of Canada's Single Window Initiative would have to adjust the Automated Import Reference System (AIRS) codes used to provide information to the CFIA

Federal Government

Positive Impacts

- The **CFIA** would take a consistent approach to food safety inspection and oversight, which would allow the Agency to be more effective and efficient
- Expanded food safety regulatory coverage to include all food commodities whether domestic or imported, which would improve the Agency's knowledge of the entire food industry and its practices
- The **CFIA** would be better able to trace and sanction fraudulent and deceptive practices, which can have food safety consequences, and other issues of regulatory non-compliance
- The **Canadian Border Services Agency (CBSA)** could benefit from a more streamlined approach at the border for food importers as a result of consistent admissibility requirements
- **Health Canada** and **Public Health Agency of Canada (PHAC)** would receive more accurate and timely information when specific food issue cases arise
- Reduced communications and discussions for **Health Canada** with industry and the CFIA due to inconsistencies, misalignments, and interpretations of regulatory requirements

Federal Government — *Continued*
Negative Impacts
• The **CBSA** would have to assist importers at the border that do not use electronic clearance and do not have a licence
Provincial and Territorial Governments
Positive Impacts
• Increase regulatory alignment with provincial/territorial food safety regulations in some cases
Negative Impacts
• Need to update provincial/territorial regulatory references to CFIA food safety regulations

Énoncé des coûts et des avantages (en prix constants de 2012 en millions de dollars canadiens, année de référence de la VA de 2018, taux d'actualisation de 7 %)*

Coûts, avantages et distribution	2018	2019	2020	2021	2027	Total (VA)	Valeur annualisée
A.1 Répercussions quantifiées ($) — AVANTAGES							
Industrie alimentaire — Petites entreprises	57,7 M$	59,7 M$	156,7 M$	160,0 M$	162,7 M$	943,6 M$	134,4 M$
Industrie alimentaire — Moyennes et grandes entreprises***	1,3 M$	1,3 M$	3,4 M$	3,5 M$	3,5 M$	20,6 M$	2,9 M$
ACIA	0 M$	0 M$	0 M$	0 M$	0 M$	**0 M$**	**0 M$**
Total des avantages**	***59,0 M$***	***61,1 M$***	***160,1 M$***	***163,4 M$***	***166,3 M$***	***964,2 M$***	***137,3 M$***
A.2 Répercussions quantifiées ($) — COÛTS							
Industrie alimentaire — Petites entreprises	-42,8 M$	-106,6 M$	-97,4 M$	-198,3 M$	-167,5 M$	-948,2 M$	-135,0 M$
Industrie alimentaire — Moyennes et grandes entreprises***	-0,2 M$	-0,6 M$	-1,0 M$	-0,8 M$	-0,8 M$	-5,0 M$	-0,7 M$
ACIA	-3,3 M$	-4,2 M$	-4,1 M$	-4,1 M$	0,0 M$	-17,3 M$	-2,5 M$
Total des coûts**	***-46,3 M$***	***-111,4 M$***	***-102,5 M$***	***-203,2 M$***	***-168,3 M$***	***-970,6 M$***	***-138,2 M$***
AVANTAGES NETS						**-6,4 M$**	**-0,9 M$**
B. Répercussions quantifiées (non en $) — Répercussions positives							
Petites entreprises — Nombre de nouveaux PCP élaborés annuellement	3 563	2 909	1 257	3 098	540	13 915	1 392
Moyennes et grandes entreprises — Nombre de nouveaux PCP élaborés annuellement***	13	10	10	1	1	39	4
TOTAL — Nombre de PCP élaborés annuellement	3 576	2 919	1 266	3 099	541	**13 955**	**1 395**

REMARQUES

** L'analyse porte sur une période de 10 ans (2018-2027).*

*** Les chiffres étant arrondis, leur somme ne correspond pas nécessairement au total indiqué.*

**** Les moyennes et grandes entreprises ne seront pas aussi touchées que les petites entreprises par le projet de règlement, puisque la plupart des moyennes et grandes entreprises sont déjà conformes aux exigences proposées.*

C. Répercussions qualitatives
Consommateurs
Répercussions positives
• Diminution du risque pour les Canadiens à l'égard de la salubrité des aliments, ce qui réduirait les occurrences de maladies d'origine alimentaire et réduirait ainsi les coûts pour les Canadiens, l'économie nationale et le système de soins de santé.
• Confiance accrue envers la salubrité des aliments canadiens et importés.
• Meilleure connaissance de l'industrie alimentaire.
• Conformité accrue des étiquettes des aliments importés avec les exigences canadiennes en matière d'étiquetage des aliments (par exemple étiquettes bilingues).
• Confiance accrue envers les produits de l'aquaculture biologiques et accès potentiel des consommateurs à ces produits.

C. Répercussions qualitatives (*suite*)

Industrie alimentaire

Répercussions positives

- Règles du jeu équitables quel que soit le produit alimentaire ou qu'il soit canadien ou importé.
- Meilleure réputation pour le Canada en tant que chef de file mondial de la salubrité des aliments, ce qui pourrait mener à un plus grand nombre de débouchés commerciaux internationaux et aider à maintenir et soutenir les débouchés commerciaux actuels pour l'accès à de nouveaux marchés.
- Meilleure harmonisation de la réglementation internationale avec les principaux partenaires commerciaux du Canada (par exemple les États-Unis), ce qui aiderait à maintenir et soutenir les débouchés commerciaux actuels pour l'accès à de nouveaux marchés.
- Meilleure harmonisation de la réglementation fédérale avec la réglementation provinciale et territoriale sur la salubrité des aliments dans certains cas, ce qui pourrait mener à des débouchés commerciaux nationaux.
- Meilleure possibilité d'innovation (c'est-à-dire trouver des méthodes de conformité plus efficaces) sans avoir à attendre que des changements réglementaires le permettent.
- Capacité réglementaire de répondre plus rapidement aux changements liés aux normes de classement internationales et à l'industrie.
- Diminution des communications avec le gouvernement fédéral en raison d'incohérences, d'incompatibilités et d'interprétations des exigences découlant des multiples ensembles de règlements.
- Connaissance et sensibilisation accrues quant aux procédés et à la production.
- Les produits alimentaires qui sont un mélange d'ingrédients carnés ou non carnés prêts à manger ne seraient pas assujettis à toutes les exigences fédérales propres à la viande.
- Réduction des coûts de production pour les **conditionneurs de produits d'œufs transformés**.
- Le processus de demande d'exemption ministérielle serait simplifié, transparent et axé sur un système commun.
- L'accès aux marchés pourrait s'améliorer pour les secteurs de l'alimentation qui ne pouvaient pas obtenir une licence auparavant ni avoir accès à des certificats d'exportation officiels de l'ACIA.
- Meilleure protection financière pour les **marchands de fruits et légumes frais**.
- Possibilité accrue pour la certification biologique et capacité de commercialiser des produits portant le logo Biologique Canada.

Répercussions négatives

- Le **secteur non agréé au fédéral** serait tenu d'étiqueter les produits alimentaires non conformes lorsqu'ils sont importés ou transportés vers une autre province et seraient mis en conformité à l'aide d'une transformation ultérieure.
- Les **courtiers en douane** qui n'utilisent pas le système de déclaration intégrée des importations de l'Initiative de guichet unique du gouvernement du Canada seraient tenus d'ajuster les codes du Système automatisé de référence à l'importation (SARI) utilisés pour fournir de l'information à l'ACIA.

Gouvernement fédéral

Répercussions positives

- L'**ACIA** adopterait une approche uniforme pour l'inspection et la surveillance de la salubrité des aliments, ce qui lui permettrait d'être plus efficace.
- Une plus grande couverture réglementaire de la salubrité des aliments pour inclure tous les produits alimentaires, qu'ils soient canadiens ou importés, ce qui aiderait l'ACIA à mieux connaître l'ensemble de l'industrie alimentaire et ses pratiques.
- L'**ACIA** serait plus apte à retracer et à sanctionner les pratiques frauduleuses et mensongères, qui peuvent avoir des conséquences sur la salubrité des aliments, et d'autres problèmes de non-conformité réglementaire.
- L'**Agence des services frontaliers du Canada (ASFC)** pourrait tirer profit d'une approche plus simplifiée à la frontière à l'égard des importateurs d'aliments à la suite de l'application d'exigences uniformes en matière d'admissibilité.
- **Santé Canada** et l'**Agence de la santé publique du Canada (ASPC)** recevraient des renseignements plus exacts et en temps plus opportun, si des problèmes précis relatifs aux aliments survenaient.
- Diminution des communications et des discussions pour **Santé Canada** avec l'industrie et l'ACIA en raison d'incohérences, d'incompatibilités et d'interprétations des exigences réglementaires.

Répercussions négatives

- L'**ASFC** serait tenue d'aider les importateurs à la frontière qui n'utilisent pas le système de dédouanement électronique et qui n'ont pas de licence.

C. Répercussions qualitatives (*suite*)
Gouvernements provinciaux et territoriaux
Répercussions positives
• Accroître l'harmonisation avec la réglementation provinciale et territoriale sur la salubrité des aliments dans certains cas.
Répercussions négatives
• Mettre à jour les références réglementaires provinciales et territoriales à la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA.

Sensitivity analysis

A sensitivity analysis is the portion of a cost-benefit analysis that attempts to deal with the uncertainty that is inherent in predicting the future. Sensitivity analysis involves changing key parameters and assumptions and assessing how this affects the costs and benefits of the regulatory proposal.

Given the scope of this cost-benefit analysis, there were many uncertain parameters and assumptions that could be varied for the sensitivity analysis. However, the analysis chose to focus on two key parameters and assumptions that affect basically all of the estimated impacts

- discount rate (3%, 7% and 10%); and
- annual industry growth rates (estimated growth used in the analysis +/- 3 percentage points).

In the case of the food industry growth rate, a higher rate would increase the estimated number of affected businesses, while a lower rate would decrease the number. As for the discount rate, a higher discount rate would place relatively less emphasis on estimated future impacts, while a lower rate would place relatively more emphasis on future impacts.

Note that the medium discount rate and medium food industry growth rates were used to estimate the base results of the cost-benefit analysis (i.e. the results presented in the *Cost-Benefit Statement*)

Analyse de sensibilité

Une analyse de sensibilité est la partie d'une analyse coûts-avantages où l'on tente de gérer l'incertitude inhérente à la prévision de l'avenir. Elle implique la modification de paramètres et d'hypothèses clés ainsi que l'évaluation de l'incidence de celle-ci sur les coûts et les avantages du projet de règlement.

Compte tenu de la portée de cette analyse coûts-avantages, bon nombre d'hypothèses et de paramètres incertains pouvaient être modifiés aux fins de l'analyse de sensibilité. Cependant, dans le cadre de l'analyse, on a choisi de mettre l'accent sur deux paramètres ou hypothèses clés ayant pratiquement une incidence sur toutes les répercussions estimées :

- taux d'actualisation (3 %, 7 % et 10 %);
- taux de croissance annuels de l'industrie (croissance estimée utilisée dans le cadre de l'analyse +/- 3 points de pourcentage).

Pour ce qui est du taux de croissance de l'industrie alimentaire, un taux plus élevé entraînerait l'augmentation du nombre estimé d'entreprises touchées, tandis qu'un taux moins élevé entraînerait sa diminution. En ce qui concerne le taux d'actualisation, un taux plus élevé mettrait relativement moins d'accent sur les répercussions futures estimées, tandis qu'un taux moins élevé mettrait relativement plus d'accent sur les répercussions futures.

Soulignons que le taux d'actualisation moyen et les taux de croissance moyens de l'industrie alimentaire ont été utilisés pour estimer les résultats de référence de l'analyse coûts-avantages (résultats présentés dans l'*Énoncé des coûts et des avantages*).

Sensitivity analysis — Cost-benefit summary table (CAD, constant year 2012 prices, 2018 PV base year)

Discount Rate	Food Industry Growth Rate	Annualized Benefits	Annualized Costs	Total (NPV)	Annualized Value
Low (3%)	Medium (annual growth rates)	$140,845,432	-$141,612,425	-$6,542,611	-$766,994
Medium (7%)	Medium (annual growth rates)	$137,282,025	-$138,193,247	-$6,400,040	-$911,222
High (10%)	Medium (annual growth rates)	$134,595,781	-$135,611,496	-$6,241,128	-$1,015,715
Low (3%)	Low (annual growth rates -3 percentage points)	$104,683,462	-$102,190,503	$21,265,454	$2,492,960
Medium (7%)	Low (annual growth rates -3 percentage points)	$102,844,957	-$100,527,494	$16,276,897	$2,317,464
High (10%)	Low (annual growth rates -3 percentage points)	$101,409,112	-$99,221,914	$13,439,382	$2,187,198

Discount Rate	Food Industry Growth Rate	Annualized Benefits	Annualized Costs	Total (NPV)	Annualized Value
Low (3%)	High (annual growth rates +3 percentage points)	$188,989,219	-$196,073,050	-$60,426,520	-$7,083,832
Medium (7%)	High (annual growth rates +3 percentage points)	$182,800,561	-$189,866,397	-$49,627,478	-$7,065,836
High (10%)	High (annual growth rates +3 percentage points)	$178,228,444	-$185,278,187	-$43,317,618	-$7,049,743

Analyse de sensibilité — Tableau sommaire des coûts et avantages (en prix constants de 2012 en dollars canadiens, année de référence de la valeur actualisée [VA] de 2018)

Taux d'actualisation	Taux de croissance de l'industrie alimentaire	Avantages annualisés	Coûts annualisés	Total (VAN)	Valeur annualisée
Faible (3 %)	Moyen (taux de croissance annuels)	140 845 432 $	- 141 612 425 $	- 6 542 611 $	- 766 994 $
Moyen (7 %)	Moyen (taux de croissance annuels)	137 282 025 $	- 138 193 247 $	- 6 400 040 $	- 911 222 $
Élevé (10 %)	Moyen (taux de croissance annuels)	134 595 781 $	- 135 611 496 $	- 6 241 128 $	- 1 015 715 $
Faible (3 %)	Faible (taux de croissance annuels - 3 points de pourcentage)	104 683 462 $	- 102 190 503 $	21 265 454 $	2 492 960 $
Moyen (7 %)	Faible (taux de croissance annuels - 3 points de pourcentage)	102 844 957 $	100 527 494 $	16 276 897 $	2 317 464 $
Élevé (10 %)	Faible (taux de croissance annuels - 3 points de pourcentage)	101 409 112 $	- 99 221 914 $	13 439 382 $	2 187 198 $
Faible (3 %)	Élevé (taux de croissance annuels + 3 points de pourcentage)	188 989 219 $	- 196 073 050 $	- 60 426 520 $	- 7 083 832 $
Moyen (7 %)	Élevé (taux de croissance annuels + 3 points de pourcentage)	182 800 561 $	- 189 866 397 $	- 49 627 478 $	- 7 065 836 $
Élevé (10 %)	Élevé (taux de croissance annuels + 3 points de pourcentage)	178 228 444 $	- 185 278 187 $	- 43 317 618 $	- 7 049 743 $

The results of the sensitivity analysis suggest that the potential impact of the Regulations would be dependent on industry growth as the net impacts are positive in a low-growth scenario and negative in the medium- and high-growth scenarios.

Additionally, the sensitivity analysis examined the impact on the estimated results based on varying an assumption used for the benefit of more efficient and effective food safety recalls and investigations because of traceability (see table below). The assumption is that affected recalls would be evenly distributed among the risk classifications (i.e. low, medium, high). This assumption was made as food can become unsafe at any point along the food chain and the CFIA does not have information to indicate that the impacts on recalls would vary based on the different risk classifications.

For the sensitivity analysis, the assumption was varied where only low-risk recalls or high-risk recalls would be affected (see table below).

Les résultats de l'analyse de sensibilité laissent entendre que les répercussions possibles du Règlement dépendraient de la croissance de l'industrie, étant donné que les répercussions nettes sont positives dans un scénario de faible croissance et négatives dans des scénarios de croissance moyenne et élevée.

Qui plus est, dans le cadre de l'analyse de sensibilité, on a examiné les répercussions sur les résultats estimés, en variant une hypothèse utilisée, au profit de plus d'efficience et d'efficacité des rappels et des enquêtes en matière de salubrité des aliments en raison de la traçabilité (se référer au tableau ci-dessous). L'hypothèse voulait que les rappels visés soient distribués uniformément parmi les classifications des risques (faible, moyen et élevé). Cette hypothèse découlait du fait que les aliments peuvent devenir insalubres un peu partout dans la chaîne alimentaire, et l'ACIA ne dispose pas de renseignements indiquant que les répercussions sur les rappels varieraient selon les différentes classifications des risques.

Dans le cadre de l'analyse de sensibilité, on a varié l'hypothèse lorsque seuls les rappels à risque faible ou élevé seraient visés (se référer au tableau ci-dessous).

Sensitivity analysis — More efficient and effective food safety recalls and investigations (in millions of CAD, constant year 2012 prices, 2018 PV base year, 7% discount rate)

	Distribution of Impact on Recalls by Risk Classification		
	Even Distribution	Only Impacts Low-Risk Recalls	Only Impacts High-Risk (and Some Medium-Risk) Recalls
Net Annualized Value	-$0.9	-$135.0	**$134.7**

Analyse de sensibilité — Efficience et efficacité accrues des rappels et enquêtes en matière de salubrité des aliments (en prix constants de 2012 en millions de dollars canadiens, année de référence de la VA de 2018, taux d'actualisation de 7 %)

	Répartition des répercussions sur les rappels par classification des risques		
	Répartition uniforme	Répercussions uniquement sur les rappels à faible risque	Répercussions uniquement sur les rappels à risque élevé (et certains rappels à risque moyen)
Valeur annualisée nette	- 0,9 $	- 135,0 $	**134,7 $**

This analysis shows how the estimated results are dependent on the assumed distribution. However, it should be noted that it is highly unlikely that all of the affected recalls would be either entirely high- or low-risk. This contributed to the rationale used by the analysis in choosing an even distribution.

Distributional analysis

In addition to the distributional impacts on small business presented in the Cost-Benefit Statement table, the analysis also examined the distribution of costs across the currently registered, fresh fruits and vegetables, and non-federally registered sectors. The annualized costs of the proposed Regulations are estimated to be distributed across these sectors as follows: federally registered sector — 23%, fresh fruits and vegetables sector — 35%, and non-federally registered sector — 42%.

The provincial/territorial distribution of establishments for food manufacturing and fresh fruit and vegetable producers is as follows: Alberta — 7%, British Columbia — 21%, Manitoba — 3%, New Brunswick — 4%, Newfoundland and Labrador — 2%, Nova Scotia — 4%, Ontario — 31%, Prince Edward Island — 3%, Quebec — 22%, Saskatchewan — 3%, and Northwest Territories, Nunavut and Yukon — 0.1%.

Conclusions

By focusing on the significant impacts of the regulatory proposal, the cost-benefit analysis estimated the annualized value of the costs and benefits would be approximately -$138.2 million and $137.3 million, respectively. In addition to the significant impacts that the analysis

Cette analyse démontre de quelle façon les résultats estimés dépendent de la répartition hypothétique. Toutefois, il faut souligner qu'il est très peu probable que l'ensemble des risques liés aux rappels visés soient élevés ou faibles. Voilà pourquoi on a choisi une répartition uniforme dans le cadre de l'analyse.

Analyse de répartition

En plus des répercussions de la répartition sur les petites entreprises présentées dans le tableau de l'énoncé des coûts et des avantages, l'analyse visait également à examiner la répartition des coûts au sein des secteurs des établissements actuellement agréés au fédéral et des établissements non agréés au fédéral ainsi que de l'industrie des fruits et légumes frais. On estime que les coûts annualisés du projet de règlement se répartissent comme suit au sein des secteurs : 23 % dans le secteur des établissements agréés au fédéral, 35 % dans l'industrie des fruits et légumes frais et 42 % dans le secteur des établissements non agréés au fédéral.

Voici la répartition provinciale et territoriale des établissements de fabricants d'aliments et de producteurs de fruits et légumes frais : 7 % en Alberta, 21 % en Colombie-Britannique, 3 % au Manitoba, 4 % au Nouveau-Brunswick, 2 % à Terre-Neuve-et-Labrador, 4 % en Nouvelle-Écosse, 31 % en Ontario, 3 % à l'Île-du-Prince-Édouard, 22 % au Québec, 3 % en Saskatchewan et 0,1 % dans les Territoires du Nord-Ouest, au Nunavut et au Yukon.

Conclusions

En mettant l'accent sur les répercussions importantes du projet de règlement, l'analyse coûts-avantages a permis d'estimer que la valeur annualisée des coûts et des avantages serait respectivement d'environ - 138,2 millions de dollars et 137,3 millions de dollars. En plus des

monetized, there would be numerous qualitative impacts including, but not limited to,

- a reduction in food safety risk for consumers by putting in place requirements that will support the prevention of food safety incidents before they occur;
- increased international and domestic regulatory alignment that will support the maintenance and expansion of market access for Canadian exports;
- an outcome-based regulatory approach (where appropriate) that results in a more level playing field for food industry businesses that provides them with opportunities for growth and innovation;
- a consistent and more effective food safety approach to inspection and oversight by the CFIA;
- the CFIA's food safety regulatory coverage expanded to include all food commodities; and
- an enhanced reputation for Canada as a global food safety leader.

The estimated monetized net benefit (i.e. benefits less costs) of the regulatory proposal would have an annualized value of approximately -$0.9 million. However, this is a conservative estimate, as the principal benefit of a reduced food safety risk for Canadians was not included as a monetized benefit since there was a lack of sufficient information needed to quantify it. Nevertheless, it would be reasonable to assume that the proposed stronger food safety rules would reduce this risk for Canadians to some degree supporting the prevention of food safety incidents before they occur and supporting more efficient and effective responses when food safety incidents do occur. This change in risk would reduce occurrences of food-borne illness, thereby reducing costs to Canadians, the national economy and the health care system. For example, if the proposed Regulations reduced the occurrences of food-borne illness by

- 1%, the estimated annualized net benefit would increase to approximately $27 million;
- 5%, the estimated annualized net benefit would increase to approximately $138 million; and
- 10%, the estimated annualized net benefit would increase to approximately $277 million.

répercussions importantes que l'analyse a permis de monétiser, il y aurait de nombreuses répercussions qualitatives, notamment, mais sans s'y limiter :

- une réduction des risques liés à la salubrité des aliments pour les consommateurs en instaurant des exigences qui favoriseront la prévention des incidents de salubrité des aliments avant qu'ils se produisent;
- une harmonisation accrue de la réglementation à l'échelle internationale et nationale à l'appui du maintien et de l'expansion de l'accès aux marchés pour les exportations canadiennes;
- l'adoption d'une approche réglementaire axée sur les résultats (le cas échéant) menant à des règles du jeu plus équitables pour les entreprises de l'industrie alimentaire et leur offrant des possibilités de croissance et d'innovation;
- l'adoption, par l'ACIA, d'une approche plus uniforme et efficace en matière de salubrité des aliments pour les inspections et la surveillance;
- l'accroissement de la couverture réglementaire de l'ACIA en matière de salubrité des aliments afin d'inclure tous les produits alimentaires;
- une meilleure réputation pour le Canada à titre de chef de file mondial au chapitre de la salubrité des aliments.

Les avantages nets monétisés estimés (c'est-à-dire les avantages moins les coûts) du projet de règlement auraient une valeur annualisée d'environ - 0,9 million de dollars. Cependant, il s'agit d'une estimation prudente, car le principal avantage qu'est la réduction des risques liés à la salubrité des aliments pour les Canadiens n'a pas été pris en compte à titre d'avantage monétisé, étant donné que les renseignements requis pour le quantifier étaient insuffisants. Néanmoins, il serait raisonnable de tenir pour acquis que les règles plus rigoureuses en matière de salubrité des aliments permettraient de réduire ces risques pour les Canadiens jusqu'à un certain point, favorisant ainsi la prévention des incidents de salubrité des aliments avant qu'ils se produisent et la réalisation d'interventions plus efficientes et efficaces lorsqu'ils se produisent. Ce changement des risques permettrait de réduire les occurrences de maladie d'origine alimentaire, et ainsi de réduire les coûts pour les Canadiens, l'économie nationale et le système de soins de santé. Par exemple, si le projet de règlement permettait de réduire les occurrences de maladie d'origine alimentaire de :

- 1 %, les avantages nets annualisés estimés augmenteraient jusqu'à environ 27 millions de dollars;
- 5 %, les avantages nets annualisés estimés augmenteraient jusqu'à environ 138 millions de dollars;
- 10 %, les avantages nets annualisés estimés augmenteraient jusqu'à environ 277 millions de dollars.

In addition to an expected reduction in the occurrences of food-borne illness, the stronger food safety rules would increase the confidence Canadians have in the safety of domestic and imported food. Also, consumers would have increased knowledge of the food industry as they would have access to a list of all licence holders. Additionally, consumers would start to see an increase in the compliance of imported food labels with Canadian requirements (e.g. bilingual labels). Finally, regulatory organic requirements would be extended to aquaculture, which would increase consumer confidence in organic aquaculture products and potentially increase consumer access to these products through expanded equivalency arrangements for imports.

The significant changes resulting from regulatory implementation would result in significant benefits for affected businesses. The estimated annualized value of these benefits is $137.3 million. The main driver of the benefits is that the proposed traceability requirements would enable food recalls and investigations to be conducted in a more efficient and effective manner, which would minimize economic loss for affected businesses.

While the benefits for affected businesses would be significant with regulatory implementation, businesses would also carry significant costs from the above-mentioned changes. The estimated annualized value of these costs would be approximately -$138.2 million, which represents less than 2% of the $7.3 billion in net revenues realized in the Canadian food manufacturing subsector.[9] As with any new additional business cost, there is the potential for the business to attempt to "pass along" the cost to buyers (e.g. consumers). For the food industry that would be impacted by the proposed Regulations, it is a competitive industry where a significant portion of businesses are already compliant with the proposed requirements. Furthermore, because Canada is a small open economy in the global market, imported products coming from the United States (where businesses are already meeting the equivalent requirements such as the preventive controls) further intensify competition in the Canadian market. As a result, it is probable that impacted businesses in Canada would rather absorb the additional costs to at least maintain their current market share. These factors would mitigate the potential impact that the business costs would have on consumer prices while increasing the likelihood that a business would have to absorb the majority of the costs.

[9] Canadian industry statistics: https://www.ic.gc.ca/app/scr/sbms/sbb/cis/performance.html?code=311&lang=eng.

En plus d'une réduction prévue des occurrences de maladie d'origine alimentaire, les règles plus rigoureuses en matière de salubrité des aliments permettraient d'accroître la confiance des Canadiens à l'égard de la salubrité des aliments canadiens et importés. Aussi, les consommateurs connaîtraient mieux l'industrie alimentaire, car ils auraient accès à une liste de tous les titulaires de licences. Les consommateurs commenceraient également à voir un accroissement de la conformité des étiquettes des aliments importés aux exigences canadiennes (par exemple étiquettes bilingues). Enfin, la portée des exigences réglementaires concernant les produits biologiques serait élargie afin qu'elle englobe les produits d'aquaculture. Cela augmenterait la confiance des consommateurs à l'égard des produits d'aquaculture biologiques et pourrait leur permettre d'avoir davantage accès à ces produits grâce à des accords d'équivalence élargis pour les importations.

Les changements importants qui découlent de la mise en œuvre du règlement entraîneraient des avantages importants pour les entreprises touchées. La valeur annualisée estimée de ces avantages serait de 137,3 millions de dollars. Les exigences proposées en matière de traçabilité, principal élément moteur des avantages, permettraient d'accroître l'efficience et l'efficacité des rappels et des enquêtes visant les aliments, minimisant ainsi les pertes économiques des entreprises touchées.

Les avantages de la mise en œuvre du Règlement pour les entreprises touchées seraient importants, mais ces dernières auraient à assumer des coûts importants en raison des changements susmentionnés. La valeur annualisée estimée de ces coûts serait d'environ -138,2 millions de dollars, soit moins de 2 % des revenus nets de 7,3 milliards de dollars réalisés au sein du sous-secteur canadien de la fabrication des aliments[9]. Lorsque les entreprises font face à tout nouveau coût de fonctionnement additionnel, elles peuvent essayer de « remettre » le coût aux acheteurs (c'est-à-dire aux consommateurs). Le secteur alimentaire qui serait touché par le projet de règlement est un secteur concurrentiel où une grande partie des entreprises respectent déjà les exigences proposées. En outre, comme le Canada constitue une petite économie ouverte sur le marché mondial, les produits importés en provenance des États-Unis (où les entreprises satisfont déjà aux exigences équivalentes, comme les mesures de contrôle préventif) intensifient la concurrence sur le marché canadien. Par conséquent, il est probable que les entreprises touchées au Canada choisissent plutôt d'absorber les coûts supplémentaires pour au moins conserver leur part de marché actuelle. Ces facteurs atténueraient les répercussions que les coûts imposés aux entreprises pourraient avoir sur les prix à la consommation, et augmenteraient la probabilité qu'une entreprise doive absorber la majorité des coûts.

[9] Statistiques relatives à l'industrie canadienne : https://www.ic.gc.ca/app/scr/sbms/sbb/cis/performance.html?code=311&lang=fra.

The main drivers of the costs are the proposed requirements for affected businesses to have a PCP and follow preventive control requirements. The main benefit for businesses that develop PCPs and follow preventive control requirements would be a reduction in the food safety risk of their product, which would contribute to potential purchasers of their food having increased confidence in its safety. Additionally, these businesses would directly benefit from having increased knowledge of their processes and production and increased alignment with international food safety requirements. This would help to maintain existing market access for Canadian businesses and support the development of new market access opportunities. Also, without the proposed broadened application of preventive control and PCP requirements, Canada would be out of step with our major trading partners who are moving to a preventive control regulatory approach to food safety, which would put market access at risk.

Les principaux éléments moteurs des coûts sont les exigences proposées selon lesquelles les entreprises touchées auraient à mettre en place un PCP et à suivre les exigences de mesures de contrôle préventif. Le principal avantage pour les entreprises qui mettent au point des PCP et suivent les exigences de mesures de contrôle préventif serait l'atténuation des risques liés à la salubrité de leurs produits, ce qui contribuerait à accroître la confiance de leurs acheteurs potentiels à l'égard de la salubrité de leurs aliments. De plus, ces entreprises profiteraient directement d'une meilleure connaissance à l'égard des procédés et de la production et d'une harmonisation accrue avec les exigences internationales en matière de salubrité des aliments. Cela contribuera à maintenir l'accès aux marchés pour les entreprises canadiennes, en plus de favoriser la création de nouveaux débouchés d'accès aux marchés. De plus, sans les exigences proposées relatives à l'application élargie des mesures de contrôle préventif aux PCP, le Canada serait déphasé par rapport à ses principaux partenaires commerciaux, qui adoptent une approche réglementaire de contrôle préventif à l'égard de la salubrité des aliments, ce qui compromettrait l'accès aux marchés.

Medium/large businesses would be less affected by the proposed Regulations since most are already in compliance with the proposed requirements. Small businesses would be affected to a greater degree by the proposed Regulations if they are involved in importing food, or preparing food for export or for interprovincial trade.

Les moyennes et grandes entreprises seraient moins touchées par le projet de règlement, car la majorité d'entre elles respectent déjà les exigences proposées. Les petites entreprises seraient davantage touchées par le projet de règlement si elles importent des aliments ou si elles conditionnent des aliments aux fins d'exportation ou d'échanges interprovinciaux.

For the CFIA, regulatory implementation would transform and modernize the Agency's approach to food safety. However, the CFIA would not require any additional food safety funding or resources from current levels as the proposed Regulations would allow the CFIA to operate more efficiently and redistribute its food safety resources more strategically. Therefore, regulatory implementation would essentially be cost neutral for the CFIA with the exception of compliance promotion and industry engagement, which were estimated to be an annualized cost of approximately −$2.5 million. Note that as a result of CFIA compliance promotion and industry engagement the costs of dealing with importers at the border for CBSA would be negligible.

La mise en œuvre de la réglementation transformerait et moderniserait l'approche de l'Agence en matière de salubrité des aliments. Cependant, l'ACIA n'aurait pas besoin de financement ou de ressources supplémentaires des niveaux actuels pour l'assurance de la salubrité des aliments, car le projet de règlement lui permettrait de réaliser ses activités plus efficacement et de redistribuer plus stratégiquement ses ressources en matière de salubrité des aliments. Par conséquent, la mise en œuvre du règlement n'entraînerait essentiellement aucun coût pour l'ACIA, à l'exception des coûts liés à la promotion de la conformité et à la mobilisation de l'industrie, dont la valeur annualisée est estimée à environ - 2,5 millions de dollars. Il est à noter que, à la suite de la promotion de la conformité et de la mobilisation de l'industrie, les coûts engagés par l'ASFC dans ses rapports avec les importateurs aux frontières seraient négligeables.

The entire cost-benefit analysis report is available by request.

Le rapport complet de l'analyse coûts-avantages est disponible sur demande.

"One-for-One" Rule

The "One-for-One" Rule applies and the regulatory proposal would be considered an IN under the Rule since there would be an overall increase in administrative burden. The additional burden would be primarily associated with the licensing application requirements and the

Règle du « un pour un »

La règle du « un pour un » s'applique et le projet de règlement serait considéré comme un AJOUT selon la règle, car il y aurait une augmentation globale du fardeau administratif. Le fardeau supplémentaire découlerait principalement des exigences relatives aux demandes de licence et

record-keeping associated with the PCP and traceability requirements. However, businesses would benefit from some reduced burden (i.e. administrative relief), which would be primarily a result of the CFIA no longer requiring the registration of certain establishments and the integration of the proposed licensing system with the export certification process in the CFIA's new automated electronic system.

The following table presents all of the requirements included in the analysis that would impose administrative burden on or provide administrative relief to businesses:

Impact Category	Task Description	Why is it an "Administrative Burden"?	Administrative Burden Imposed or Relief Provided
Overarching	Review time of CFIA food safety regulations	Familiarization with information obligations	Burden imposed
Licensing	Licence applications	Authorizations	Burden imposed
	No establishment registration applications	Authorizations	Relief provided
	Streamlined/integrated export certification process	Authorizations, filling out forms, compiling data	Relief provided
Preventive controls and PCPs	Implementation of preventive controls and PCPs	Collecting and retaining data	Burden imposed
Traceability	Implementation of traceability systems	Collecting and retaining data	Burden imposed
Requirements for fresh fruit and vegetable dealers	CFIA produce licence no longer required (includes DRC membership requirement)	Authorizations	Relief provided

The estimated costs of the administrative burden were based on information gathered from a literature review, cost-benefit analyses from other jurisdictions (e.g. the U.S. Food and Drug Administration), reasonable assumptions and consultation with stakeholders and CFIA subject matter experts.

à la tenue de registres associée au PCP et aux exigences de traçabilité. Toutefois, les entreprises profiteraient d'un certain fardeau réduit (c'est-à-dire l'allègement administratif), principalement parce que l'ACIA n'exigerait plus l'agrément de certains établissements et en raison de l'intégration du système de délivrance de licences proposé avec le processus de certification des exportations dans le nouveau système électronique automatique de l'ACIA.

Le tableau suivant présente toutes les exigences comprises dans l'analyse, dont certaines imposeraient un fardeau administratif aux entreprises et d'autres offriraient un allègement administratif :

Catégorie de répercussion	Description de la tâche	Pourquoi s'agit-il d'un « fardeau administratif »?	Fardeau administratif imposé ou allègement fourni
Considération générale	Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA	Familiarisation sur les obligations en matière d'information	Fardeau imposé
Délivrance de licences	Demandes de licence	Autorisations	Fardeau imposé
	Aucune demande d'agrément des établissements	Autorisations	Allègement
	Processus simplifié et intégré de certification des exportations	Autorisations, formulaires à remplir, données à compiler	Allègement
Contrôles préventifs et PCP	Mise en œuvre des mesures de contrôle préventif et des PCP	Collecte et conservation de données	Fardeau imposé
Traçabilité	Mise en œuvre de systèmes de traçabilité	Collecte et conservation de données	Fardeau imposé
Exigences visant les marchands de fruits et légumes frais	Un permis délivré par l'ACIA n'est plus requis pour les fruits et légumes frais (y compris les exigences d'adhésion à la DRC)	Autorisations	Allègement

L'estimation des coûts du fardeau administratif a été fondée sur l'information recueillie au moyen d'un examen documentaire, les analyses coûts-avantages d'autres administrations (par exemple la Food and Drug Administration des États-Unis), des hypothèses raisonnables et des consultations auprès d'intervenants et d'experts en la matière de l'ACIA.

The following assumptions were used to estimate the administrative burden impacts:

Administrative relief — No establishment registration applications

- Almost all of the estimated benefits associated with no longer requiring establishment registration would provide administrative relief (i.e. the time no longer required to obtain or maintain registration)
- SCM variables used to monetize this relief:
  - TIME — estimated based on number of data fields required in the application forms (varies based on food commodity and the application type [new, amendment, or renewal]). It was assumed that it would take an individual an average of 15 seconds to fill out a data field. Also, it was assumed that it would take a small business an average of 5 minutes and a medium/large business an average of 15 minutes to obtain and make a copy of any document required for submission (number of documents varies based on food commodity). Finally, the analysis accounted for the fact that application packages can be submitted by mail, fax and email. Also, if required, there can be on-site reviews of food safety plans and construction design layouts
  - FREQUENCY — after the initial registration, registration renewal requirements vary by food commodity, but the vast majority require annual renewal (with amendments as required)
  - WAGE — it was assumed a manager would perform this task plus a 25% markup for overhead costs
  - POPULATION — based on annual estimates of affected establishments used in the cost-benefit analysis

Administrative relief — Streamlined/integrated export certification process

- All estimated benefits associated with a streamlined/integrated export certification process were considered to provide administrative relief (i.e. reduced time to submit information to the CFIA)
- SCM variables used to monetize this relief:
  - TIME — it was estimated that an exporter would save 10 minutes of their time per application
  - FREQUENCY — this is an ongoing task based on applications for export certification

Les hypothèses suivantes ont servi à estimer les répercussions sur le fardeau administratif :

Allègement administratif — Aucune demande d'agrément des établissements

- Presque tous les avantages estimés découlant de la suppression de l'exigence d'agrément des établissements allégeraient le fardeau administratif (c'est-à-dire le temps qui n'est plus nécessaire de consacrer à l'obtention ou au maintien de l'agrément).
- Variables du MCS utilisées pour monétiser cet allègement :
  - TEMPS — Temps évalué en fonction du nombre de champs de données requis dans les formulaires de demande (il varie en fonction du produit et du type de demande — nouvelle demande, modification ou renouvellement). On a présumé qu'il faudrait en moyenne 15 secondes pour remplir un champ de données. De plus, on a présumé qu'il faudrait à une petite entreprise une moyenne de 5 minutes et, à une moyenne ou grande entreprise, une moyenne de 15 minutes pour obtenir tout document devant être soumis et en faire une copie (le nombre de documents varie selon le produit alimentaire). Enfin, l'analyse a tenu compte du fait que les dossiers de demande peuvent être transmis par courrier, par télécopieur et par courriel. De plus, s'il y a lieu, il peut y avoir des examens sur place des plans de salubrité des aliments et des agencements des projets de construction.
  - FRÉQUENCE — Après l'agrément initial, les exigences de renouvellement de l'agrément varient selon le produit alimentaire, mais un renouvellement annuel (avec des modifications s'il y a lieu) est exigé pour la grande majorité.
  - SALAIRE — On a présumé qu'un gestionnaire exécuterait cette tâche, plus une majoration de 25 % pour les frais généraux.
  - POPULATION — D'après les estimations annuelles des établissements touchés utilisées dans l'analyse coûts-avantages.

Allègement administratif — Processus simplifié et intégré de certification des exportations

- Tous les avantages estimés découlant d'un processus simplifié et intégré de certification des exportations ont été considérés comme un allègement administratif (c'est-à-dire moins de temps nécessaire pour soumettre l'information à l'ACIA).
- Variables du MCS utilisées pour monétiser cet allègement :
  - TEMPS — Il a été estimé qu'un exportateur passerait 10 minutes de moins par demande.

- WAGE — it was assumed a manager would perform this task plus a 25% markup for overhead costs
- POPULATION — The CFIA estimated that there are 165 000 export certificates issued annually. Since the CFIA does not track the number of applications (i.e. successful and unsuccessful), it was assumed that this represents 95% of the total number of annual applications. The annual growth in the number of applications was based on the estimated growth of the food industry used in the cost-benefit analysis

- FRÉQUENCE — Il s'agit d'une tâche continue selon les demandes de certification des exportations.
- SALAIRE — On a présumé qu'un gestionnaire exécuterait cette tâche, plus une majoration de 25 % pour les frais généraux.
- POPULATION — L'ACIA a estimé que 165 000 certificats d'exportation sont délivrés par année. Comme l'ACIA ne suit pas le nombre de demandes (accueillies ou rejetées), il a été présumé que cela représente 95 % du nombre total de demandes par année. La croissance annuelle du nombre de demandes a été fondée sur l'estimation de la croissance de l'industrie alimentaire utilisée dans l'analyse coûts-avantages.

Administrative relief — CFIA fresh fruits and vegetables produce licence no longer required

- Only the estimated benefits associated with the differences in the time to apply, amend or renew a CFIA produce licence versus DRC membership for fresh fruit and vegetable dealers were considered to provide administrative relief (i.e. reduced application time)
- The SCM plus other costs were used to monetize this impact:
  - TIME — estimated based on number of data fields required in the application forms (varies between CFIA and DRC). It was assumed that it would take an individual an average of 15 seconds to fill out a data field. Also, it was assumed that it would take a small business an average of 5 minutes and a medium/large business an average of 15 minutes to obtain and make a copy of any document required for submission (number of documents varies based on food commodity). Finally, the analysis accounted for the fact that application packages can be submitted by mail, fax and email
  - FREQUENCY — after the initial application, CFIA fresh fruits and vegetables licences require annual renewal whereas DRC membership does not need to be renewed
  - WAGE — it was assumed a manager would perform this task plus a 25% markup for overhead costs
  - POPULATION — based on estimates of affected stakeholders used in the cost-benefit analysis

Allègement administratif — Retrait de l'obligation d'obtenir un permis de l'ACIA pour les fruits et légumes frais

- Seuls les avantages estimés associés aux différences de temps nécessaire pour présenter une nouvelle demande, une demande de modification ou de renouvellement de licence de l'ACIA pour les marchands de fruits et légumes frais par rapport à une demande d'adhésion à la DRC ont été considérés comme un allègement administratif (c'est-à-dire une réduction du temps nécessaire pour présenter une demande).
- Le MCS et autres coûts utilisés pour monétiser cette répercussion :
  - TEMPS — Estimation fondée sur le nombre de champs de données dans les formulaires de demande (varie entre l'ACIA et la DRC). On a présumé qu'il faudrait en moyenne 15 secondes pour remplir un champ de données. Il a aussi été présumé qu'il faudrait à une petite entreprise une moyenne de 5 minutes et, à une moyenne ou grande entreprise, une moyenne de 15 minutes pour obtenir tout document devant être soumis et en faire une copie (le nombre de documents varie selon le produit alimentaire). Enfin, l'analyse a tenu compte du fait que les dossiers de demande peuvent être transmis par courrier, par télécopieur et par courriel.
  - FRÉQUENCE — Après la demande initiale, les permis délivrés par l'ACIA pour les fruits et légumes frais (FLF) doivent être renouvelés chaque année, tandis que l'adhésion à la DRC n'a pas besoin d'être renouvelée.
  - SALAIRE — On a présumé qu'un gestionnaire exécuterait cette tâche, plus une majoration de 25 % pour les frais généraux.
  - POPULATION — D'après les estimations des intervenants touchés utilisées dans l'analyse coûts-avantages.

Administrative burden — Review time of CFIA food safety regulations

- Existing and new businesses would have to take the time to review the proposed Regulations. However, new businesses would not have to take the time to review the current (applicable) CFIA regulations that would be repealed
- The SCM was used to monetize this impact:
  - TIME — estimated based on consultation with CFIA subject matter experts
  - FREQUENCY — this would be a one-time cost for businesses
  - WAGE — assumed a manager would perform this task
  - POPULATION — based on estimates of affected stakeholders

For the TIME variable, the following table provides CFIA estimates of the time required by a food preparing business (based on employee size) to review a regulation.

Fardeau administratif — Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA

- Les entreprises actuelles et nouvelles seraient tenues d'examiner le projet de règlement. Cependant, les nouvelles entreprises n'auraient pas à prendre le temps d'examiner le règlement actuel (applicable) de l'ACIA qui serait abrogé.
- Le MCS a été utilisé pour monétiser cette répercussion :
  - TEMPS — Estimation fondée sur la consultation d'experts en la matière de l'ACIA.
  - FRÉQUENCE — Il s'agirait d'un coût ponctuel pour les entreprises.
  - SALAIRE — On suppose qu'un gestionnaire effectuerait cette tâche.
  - POPULATION — On se fonde sur l'estimation des intervenants touchés.

Pour la variable TEMPS, le tableau suivant fournit les estimations de l'ACIA quant au temps requis pour qu'une entreprise de conditionnement des aliments (selon le nombre d'employés) examine un règlement.

Review times for a food preparing business to review a regulation

Business Size	**Review Time for a Regulation (Hours) for a Food Preparing Business**		
Number of Employees	Minimum	Maximum	**Average**
1 to 4	3	40	**21.50**
5 to 99	3	40	**21.50**
100 to 500	3	40	**21.50**
More than 500	3	40	**21.50**

Temps requis pour qu'une entreprise de conditionnement des aliments examine la réglementation

Taille de l'entreprise	**Temps requis pour qu'une entreprise de conditionnement des aliments examine un règlement (heures)**		
Nombre d'employés	Minimum	Maximum	**Moyenne**
1 à 4	3	40	**21,50**
5 à 99	3	40	**21,50**
100 à 500	3	40	**21,50**
Plus de 500	3	40	**21,50**

The underlying assumption that explains why the times are the same for every business regardless of size was that reviewing (i.e. reading and understanding) a regulation does not include time to develop compliance strategies (e.g. preventive controls) and therefore would not vary due to operational complexities.

These estimated average regulatory review times represent the starting point used to estimate the times required for all food businesses based on the type of operations. In order to make the estimations, the following assumptions were made:

1. The time required to review a regulation would vary based on the operations of the business
   - Businesses that do not prepare food would take less time to review since their operations are apt to be less complicated and not all of the regulatory provisions would be applicable
   - Compared with the review time for businesses that prepare food, the time would be reduced by
     - 75% for importers and exporters
       - the assumption being that these businesses do not prepare food at all — i.e. simple operations
     - 95% for interprovincial traders
       - the assumption being that these businesses only have to comply with minimal requirements
     - 0% for fresh fruit and vegetable (FFV) primary producers
       - the assumption being that these businesses have complicated operations
2. For the proposed Regulations, the CFIA would have interpretive guidance, model systems and plain language examples to help reduce review times
   - Additionally, the CFIA would target these documents to specific stakeholder categories (e.g. importer), which would allow stakeholders to only review what would be relevant for them
   - These documents would reduce review times by 50%
3. For the proposed Regulations, the CFIA has conducted extensive industry consultations on the proposed

L'hypothèse sous-jacente qui explique la raison pour laquelle le temps est le même pour chaque entreprise, quelle qu'en soit la taille, est que l'examen (c'est-à-dire la lecture et la compréhension) d'un règlement n'inclut pas le temps d'élaboration de stratégies de conformité (par exemple des mesures de contrôle préventif). C'est pourquoi le temps ne varierait pas en raison de complexités opérationnelles.

Ces estimations moyennes du temps requis pour examiner la réglementation constituent le point de départ ayant servi à estimer le temps requis pour toutes les entreprises alimentaires en fonction du type d'activités. Afin de faire les estimations, les hypothèses suivantes ont été établies :

1. Le temps requis pour examiner un règlement varierait selon les activités de l'entreprise.
   - Les entreprises qui ne conditionnent pas d'aliments prendraient moins de temps à examiner le règlement, puisque leurs activités sont susceptibles d'être moins complexes, et que ce ne sont pas toutes les dispositions réglementaires qui s'appliqueraient.
   - Comparativement au temps d'examen requis pour les entreprises qui conditionnent des aliments, le temps serait réduit de :
     - 75 % pour les importateurs et les exportateurs
       - l'hypothèse étant que ces entreprises ne conditionnent aucun aliment (c'est-à-dire activités simples);
     - 95 % pour les commerçants interprovinciaux
       - l'hypothèse étant que ces entreprises sont seulement tenues de respecter les exigences minimales;
     - 0 % pour les producteurs primaires de fruits et légumes frais (FLF)
       - l'hypothèse étant que ces entreprises ont des activités compliquées.
2. En ce qui concerne le projet de règlement, l'ACIA aurait des directives d'interprétation, des systèmes modèles et des exemples en langage simple pour réduire le temps d'examen.
   - De plus, l'ACIA destinerait ces documents à l'intention de catégories d'intervenants particulières (par exemple importateurs), ce qui permettrait aux intervenants d'examiner seulement ce qui les concerne.
   - Ces documents réduiraient le temps d'examen de 50 %.
3. En ce qui concerne le projet de règlement, l'ACIA a mené de vastes consultations auprès de l'industrie à ce

Regulations, which would help further reduce review times

- Based on this, it was assumed that
  - all large businesses (more than 500 employees) have been reviewing CFIA regulatory consultation material and are already aware of the majority of the provisions
    - as a result their review time would be reduced by 50%
  - some medium-sized businesses (100 to 500 employees) have been reviewing CFIA regulatory consultation material and are already aware of the majority of the provisions
    - as a result their review time would be reduced by 25%
  - a few small businesses (less than 100 employees) have been reviewing CFIA regulatory consultation material and are already aware of the majority of the provisions
    - as a result their review time would be reduced by 12.5%

Based on these assumptions, the following table contains the estimated average review times for a single regulation in the baseline and regulatory scenarios for all stakeholder categories:

sujet, ce qui aiderait à réduire davantage le temps d'examen.

- En s'appuyant sur cela, on peut supposer que :
  - toutes les grandes entreprises (plus de 500 employés) ont commencé à examiner les documents de consultation réglementaire de l'ACIA et ont déjà pris connaissance de la majorité des dispositions.
    - Le temps d'examen serait conséquemment réduit de 50 %.
  - certaines moyennes entreprises (de 100 à 500 employés) ont commencé à examiner les documents de consultation réglementaire de l'ACIA et ont déjà pris connaissance de la majorité des dispositions.
    - Le temps d'examen serait conséquemment réduit de 25 %.
  - quelques petites entreprises (moins de 100 employés) ont commencé à examiner les documents de consultation réglementaire de l'ACIA et ont déjà pris connaissance de la majorité des dispositions.
    - Le temps d'examen serait conséquemment réduit de 12,5 %.

Selon ces hypothèses, le tableau suivant présente le temps d'examen moyen estimé d'un seul règlement dans les scénarios de référence et de réglementation pour toutes les catégories d'intervenants :

Review Time for a Regulation (Hours)										
Business Size	**BASELINE Regulations**					**PROPOSED Regulations**				
Number of Employees	Preparers for interprovincial trade or export	Importers	Interprovincial traders	Exporters	FFV primary producers	Preparers for interprovincial trade or export	Importers	Interprovincial traders	Exporters	FFV primary producers
1 to 4	21.50	5.38	1.08	5.38	21.50	9.41	2.35	0.47	2.35	9.41
5 to 99	21.50	5.38	1.08	5.38	21.50	9.41	2.35	0.47	2.35	9.41
100 to 500	21.50	5.38	1.08	5.38	21.50	8.06	2.02	0.40	2.02	8.06
More than 500	21.50	5.38	1.08	5.38	21.50	5.38	1.34	0.27	1.34	5.38

Temps requis pour examiner un règlement (heures)										
Taille de l'entreprise	**Règlement DE RÉFÉRENCE**					**Règlement PROPOSÉ**				
Nombre d'employés	Conditionneurs pour le commerce interprovincial ou l'exportation	Importateurs	Commerçants interprovinciaux	Exportateurs	Producteurs primaires de FLF	Conditionneurs pour le commerce interprovincial ou l'exportation	Importateurs	Commerçants interprovinciaux	Exportateurs	Producteurs primaires de FLF
De 1 à 4	21,50	5,38	1,08	5,38	21,50	9,41	2,35	0,47	2,35	9,41
De 5 à 99	21,50	5,38	1,08	5,38	21,50	9,41	2,35	0,47	2,35	9,41
De 100 à 500	21,50	5,38	1,08	5,38	21,50	8,06	2,02	0,40	2,02	8,06
Plus de 500	21,50	5,38	1,08	5,38	21,50	5,38	1,34	0,27	1,34	5,38

It was assumed that the percentage of time required to review the proposed Regulations that would be related to administrative burden requirements would be

- 90% for food retailers
- 90% for interprovincial traders
- 10% for all other impacted stakeholders

For the current regulations, the percentages were assumed to be

- 0% for food retailers
- 0% for interprovincial traders
- 5% for all other impacted stakeholders

Note that for the fish and meat sectors, it was assumed that 10% of the time required to review the current regulations would be related to administrative burden requirements as these regulations have similar requirements as the proposed Regulations (e.g. licensing/registration and record keeping for food safety and traceability). In cases of multi-food businesses that deal with meat and fish, it was assumed that 7.5% of the time would be related to administrative burden.

Administrative burden — Licence applications

- All of the estimated costs associated with licence applications would impose an administrative burden (i.e. the time required to become or maintain a licence)
- The SCM variables used to monetize this burden:
  - TIME — it was assumed that all applications would be submitted electronically via the CFIA website. The time estimated was based on the number of data fields required in the application form (varies based on food commodity and the application type — new, amendment or renewal). It was assumed that it would take an individual an average of 15 seconds to fill out a data field. Also, it was assumed that the form would be "dynamic," in the sense that some questions (i.e. data fields) would only be presented to the applicant if applicable. For example, questions regarding the types of fish products that an establishment deals with would only be asked to establishments that stated that they deal with fish. Finally, it was assumed that it would take an individual an average of 5 minutes to find the form the first time and 2.5 minutes on subsequent occasions (the underlying assumption being that the CFIA would provide a direct link to the form on its home web page)
  - FREQUENCY — after applying for the initial licence, licences would be required to be renewed every two years (with amendments as required)

On a supposé que le pourcentage du temps requis pour examiner le projet de règlement qui serait lié aux exigences imposant un fardeau administratif serait de :

- 90 % pour les détaillants en alimentation
- 90 % pour les commerçants interprovinciaux
- 10 % pour tous les autres intervenants touchés

Pour la réglementation actuelle, on a supposé que les pourcentages étaient les suivants :

- 0 % pour les détaillants en alimentation
- 0 % pour les commerçants interprovinciaux
- 5 % pour tous les autres intervenants touchés

Il est à noter qu'en ce qui concerne les secteurs du poisson et de la viande, on a supposé que 10 % du temps requis pour examiner la réglementation actuelle serait lié aux exigences imposant un fardeau administratif puisque ces dispositions réglementaires ont des exigences semblables à celles du projet de règlement (par exemple licences, enregistrement et tenue de registres pour la salubrité des aliments et la traçabilité). En ce qui concerne les entreprises d'aliments multiples qui traitent de la viande ou du poisson, on a supposé que 7,5 % du temps serait lié au fardeau administratif.

Fardeau administratif — Demandes de licence

- Tous les coûts estimés associés aux demandes de licence imposeraient un fardeau administratif (c'est-à-dire le temps nécessaire pour obtenir ou conserver une licence).
- Variables du MCS utilisées pour monétiser ce fardeau :
  - TEMPS — On a présumé que toutes les demandes seraient soumises par voie électronique sur le site Web de l'ACIA. L'estimation de temps a été basée sur le nombre de champs de données à remplir dans le formulaire de demande (il varie selon le produit alimentaire et le type de demande — nouvelle demande, modification ou renouvellement). On a présumé qu'il faudrait en moyenne 15 secondes pour remplir un champ de données. De plus, il a été présumé que le formulaire serait « dynamique », en ce sens que certaines questions (ou champs) ne seraient présentées qu'aux demandeurs concernés. Par exemple, les questions sur les types de produits de poisson qu'un établissement traite ne seraient posées qu'aux établissements ayant déclaré qu'ils traitent le poisson. Enfin, on a présumé qu'il faudrait en moyenne 5 minutes pour trouver le formulaire la première fois et 2,5 minutes les fois suivantes (l'hypothèse étant que l'ACIA fournirait un lien direct vers le formulaire sur sa page d'accueil).
  - FRÉQUENCE — Après la première demande de licence, il faudrait demander le renouvellement de la

- WAGE — it was assumed that a manager would perform this task plus a 25% mark-up for overhead costs
- POPULATION — based on estimates of affected businesses used in the cost-benefit analysis

licence tous les deux ans (avec modifications s'il y a lieu).

- SALAIRE — On a présumé qu'un gestionnaire exécuterait cette tâche, plus une majoration de 25 % pour les frais généraux.
- POPULATION — D'après les estimations des entreprises touchées, utilisées dans l'analyse coûts-avantages.

Administrative burden — Implementation of PCPs and food safety requirements

- Only the estimated costs associated with PCP record keeping would impose an administrative burden
- The SCM variables used to monetize this burden:
  - TIME — see the table below for the assumptions used for this variable

Fardeau administratif — Mise en œuvre des PCP et des exigences relatives à la salubrité des aliments

- Seuls les coûts estimés associés à la tenue de registres pour les PCP imposeraient un fardeau administratif.
- Variables du MCS utilisées pour monétiser ce fardeau :
  - TEMPS — Le tableau suivant présente les hypothèses employées pour cette variable.

PCP implementation — Data on administrative burden time by business size (i.e. number of employees)

Description	Less than 20 employees	20 to 99 employees	100 to 499 employees	Greater than 499 employees
Process Controls				
Number of processes per facility	2	2	6	10
Average hours to generate calibration records per process (manager level)	0.335	0.335	0.335	0.335
Number of calibration records per process per year	24	24	24	24
Average hours to document monitoring of process controls per record (working level)	0.05	0.05	0.05	0.05
Monitoring records per process per year	365	365	365	365
Average hours to generate verification instrumentation calibration records per process (manager level)	0.335	0.335	0.335	0.335
Number of calibration records per process per year	24	24	24	24
Allergen Controls — label application review				
Frequency of review per hour per line	1.5	1.5	1.5	1.5
Hours of operation per day	8	16	24	24
Days of operation per year	357	357	357	357
Hours per application record keeping (working level)	0.013	0.013	0.013	0.013
Number of production lines per facility	3	7	13	18
Sanitation Controls — monitoring and verification				
Total hours per year for monitoring record keeping (supervisor level)	11.125	22.375	133.875	133.875

Mise en œuvre des PCP – Données sur le fardeau administratif par taille d'entreprise (nombre d'employés)

Description	Moins de 20 employés	De 20 à 99 employés	De 100 à 499 employés	Plus de 499 employés
Mesures de contrôle liées aux procédés				
Nombre de procédés par installation	2	2	6	10
Nombre moyen d'heures pour produire des registres d'étalonnage par procédé (niveau de gestionnaire)	0,335	0,335	0,335	0,335
Nombre de registres d'étalonnage par procédé par année	24	24	24	24
Nombre moyen d'heures pour documenter le suivi des mesures de contrôle des procédés par registre (niveau d'employé)	0,05	0,05	0,05	0,05
Registres de suivi par processus par année	365	365	365	365
Nombre moyen d'heures pour produire des registres d'étalonnage de l'instrumentation de vérification par processus (niveau de gestionnaire)	0,335	0,335	0,335	0,335
Nombre de registres d'étalonnage par processus par année	24	24	24	24
Mesures de contrôle liées aux allergènes — examen des demandes d'étiquettes				
Fréquence d'examen à l'heure par chaîne	1.5	1.5	1.5	1.5
Heures d'activité par jour	8	16	24	24
Jours d'activité par année	357	357	357	357
Heures de tenue de registres par demande (niveau d'employé)	0,013	0,013	0,013	0,013
Nombre de chaînes de production par installation	3	7	13	18
Mesures de contrôle liées à l'assainissement — suivi et vérification				
Total des heures par année pour la tenue de registres de suivi (niveau de superviseur)	11,125	22,375	133,875	133,875

- FREQUENCY — these would be ongoing annual costs for establishments
- WAGE — depending on the task, it was assumed that a manager, supervisor or worker would perform the task
- POPULATION — based on estimates of affected establishments used in the cost-benefit analysis

- For those businesses that would not be required to have a written PCP (i.e. no record keeping), there would be no administrative burden costs

Administrative burden — Implementation of traceability systems

- The SCM variables used to monetize this burden:
  - TIME — estimated based on data/information from a USFDA cost-benefit analysis on the *Establishment and Maintenance of Records Under the Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002* rule. Reductions to the time estimates were made since the U.S. rule requires the recording of significantly more information

- FRÉQUENCE — Il s'agirait de coûts annuels continus pour les établissements.
- SALAIRE — Selon la tâche, on a présumé qu'un gestionnaire, superviseur ou travailleur exécuterait la tâche.
- POPULATION — D'après les estimations des établissements touchés utilisées dans l'analyse coûts-avantages.

- Les entreprises qui ne seraient pas tenues d'avoir un PCP écrit (pas de tenue de registres) n'auraient pas de coûts liés à un fardeau administratif.

Fardeau administratif — Mise en œuvre de systèmes de traçabilité

- Variables du MCS utilisées pour monétiser ce fardeau :
  - TEMPS — Estimation fondée sur les données et l'information provenant d'une analyse coûts-avantages de la FDA des États-Unis sur la règle *Establishment and Maintenance of Records Under the Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002*. Les estimations de temps ont été réduites, car la règle américaine exige la consignation de beaucoup plus de renseignements.

- in cases where an establishment would have to trace both forward and back, it was assumed that an individual would require approximately 6.5 hours annually for traceability record keeping. In cases where an establishment would only have to trace either forward or back, it was assumed that an individual would require half as much time
- FREQUENCY — this would be an ongoing cost for establishments
- WAGE — assumed an administrative support worker would perform this task
- POPULATION — based on estimates of affected establishments used in the cost-benefit analysis

In the table below, the results for all estimated new administrative burden (i.e. costs) are presented as negative values (e.g. -$1), while the results for all estimated new administrative relief (i.e. benefits) are presented as positive values (e.g. $1).

- Si un établissement doit faire un suivi en aval et en amont, on a présumé qu'il faudrait consacrer environ 6,5 heures par année à la tenue de registres de traçabilité. Si un établissement n'a qu'à faire un suivi, soit en aval, soit en amont, on a présumé qu'il lui faudrait la moitié du temps.
- FRÉQUENCE — Il s'agirait d'un coût continu pour les établissements.
- SALAIRE — On a présumé qu'un employé de soutien administratif exécuterait cette tâche.
- POPULATION — D'après les estimations des établissements touchés utilisées dans l'analyse coûts-avantages.

Dans le tableau suivant, les résultats pour tous les nouveaux fardeaux administratifs estimés (coûts) sont présentés comme des valeurs négatives (par exemple -1 $), tandis que les résultats pour tous les nouveaux allègements administratifs estimés (avantages) sont présentés comme des valeurs positives (par exemple 1 $).

*Estimated annualized values of administrative impacts for the "One-for-One" Rule (CAD, constant year 2012 prices, 2012 PV base year**, 7% discount rate)*

Impact Category	Task Description	Annualized Values
Overarching	Review time of CFIA food safety regulations	-$108,150
Licensing	Licence applications	-$100,041
	No establishment registration applications	$99,598
	Streamlined and integrated export certification process	$779,626
PCP	Implementation of PCPs	-$9,658,028
Traceability	Implementation of traceability systems	-$2,424,343
Requirements for fresh fruit and vegetable dealers	CFIA produce licence no longer required (includes DRC membership requirement)	$2,492
Total annualized* administrative impact on all businesses		-$11,408,846
Estimated number of affected businesses		82 285
Average annualized administrative impact per affected business		-$139

** Numbers may not add up due to rounding.*

*** The analysis covered a 10-year time period (2018–2027).*

*Estimation des valeurs annualisées des répercussions administratives pour la règle du « un pour un » (en prix constants de 2012 en $CAN, année de référence de la VA 2012**, taux d'actualisation de 7 %)*

Catégorie de répercussion	Description de la tâche	Valeurs annualisées
Considération générale	Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA	-108 150 $
Licences	Demandes de licence	-100 041 $
	Aucune demande d'agrément des établissements	99 598 $
	Processus simplifié et intégré de certification des exportations	779 626 $

Catégorie de répercussion	Description de la tâche	Valeurs annualisées
PCP	Mise en œuvre des PCP	-9 658 028 $
Traçabilité	Mise en œuvre de systèmes de traçabilité	-2 424 343 $
Exigences visant les marchands de fruits et légumes frais	Retrait de l'obligation d'obtenir un permis de l'ACIA pour les fruits et légumes frais (y compris l'exigence d'adhésion à la DRC)	2 492 $
Total annualisé* des répercussions administratives sur toutes les entreprises		-11 408 846 $
Estimation du nombre d'entreprises touchées		82 285
Moyenne annualisée des répercussions administratives par entreprise touchée		-139 $

** Les chiffres étant arrondis, leur somme peut ne pas correspondre au total indiqué.*

*** L'analyse a couvert une période de 10 ans (2018-2027).*

The estimated total annualized increase in administrative burden to all businesses would be $11,408,846. This would equate to an average annualized administrative cost per affected business of $139.

Since 2010, the CFIA has consulted extensively with businesses and industry associations on potential food safety regulations. In general, businesses have been supportive of the proposed preventive control, PCP, and traceability requirements, which are the requirements that would impose the most administrative burden. However, concerns have been expressed related to the knowledge and capacity of some small businesses in meeting the proposed regulatory requirements given the amount of potential burden.

Based on these concerns and the fact that businesses would carry significant additional administrative costs, the CFIA has designed flexibility into the proposed Regulations (e.g. staggered coming-into-force dates for preventive control, PCP, and traceability requirements) and a comprehensive suite of compliance promotion products for small businesses, to reduce the burden they face, while maintaining proposed food safety standards.

The entire "One-for-One" Rule analysis is available on request.

Small business lens

Since 2010, the CFIA has consulted extensively with small businesses (including a targeted consultation in 2015), associations that represent small businesses and that serve specific ethnic communities, and organizations that represent and assist small businesses on potential food safety regulations. Feedback has been generally supportive of the proposed regulatory framework; however, concerns were expressed related to the knowledge and capacity of some small businesses in meeting the proposed regulatory framework.

L'augmentation totale estimative annualisée du fardeau administratif pour toutes les entreprises serait de 11 408 846 $, ce qui signifierait un coût administratif moyen annualisé de 139 $ par entreprise touchée.

Depuis 2010, l'ACIA a mené de vastes consultations auprès d'entreprises et d'associations de l'industrie sur le projet de réglementation en matière de salubrité des aliments. En général, les entreprises se sont montrées favorables aux exigences proposées relatives aux mesures de contrôle préventif, aux PCP et à la traçabilité, soit les exigences qui alourdiraient le plus le fardeau administratif. Toutefois, elles craignent que certaines petites entreprises n'aient pas les connaissances et la capacité pour respecter les exigences réglementaires proposées compte tenu du fardeau potentiel.

Compte tenu de ces préoccupations et du fait que des entreprises devraient engager d'importants coûts administratifs supplémentaires, l'ACIA a prévu une certaine souplesse dans le projet de règlement (par exemple des dates d'entrée en vigueur échelonnées pour les exigences relatives aux mesures de contrôle préventif, aux PCP, et à la traçabilité) et un ensemble complet de produits de promotion de la conformité à l'intention des petites entreprises afin de réduire le fardeau auquel elles font face, tout en maintenant les normes proposées de salubrité des aliments.

L'analyse intégrale de la règle du « un pour un » peut être fournie sur demande.

Lentille des petites entreprises

Depuis 2010, l'ACIA a mené de vastes consultations auprès de petites entreprises (y compris des consultations ciblées en 2015), d'associations qui représentent les petites entreprises et qui servent des communautés ethniques particulières, et d'organisations qui représentent et aident les petites entreprises en ce qui concerne la réglementation potentielle sur la salubrité des aliments. Les commentaires ont été généralement favorables à l'égard du cadre de réglementation proposé. Toutefois, on craint que certaines petites entreprises n'aient pas les connaissances et

Given these concerns and the fact that small businesses who are subject to the proposed Regulations would carry significant additional administrative and compliance costs due to the proposed Regulations, the CFIA worked on the development of the proposed Regulations and the accompanying compliance promotion products to lower some of the costs faced by small businesses while maintaining proposed food safety standards.

The small business lens compares the estimated costs that would be faced by small businesses in an "initial" regulatory option with a "flexible" (i.e. lower cost) regulatory option. This comparison is done in the Regulatory Flexibility Analysis Statement. Estimates of the costs were based on information gathered from a literature review, cost-benefit analyses from other jurisdictions (i.e. U.S. FDA), reasonable assumptions, and consultation with stakeholders and CFIA staff. For the purposes of the small business lens, the proposed Regulations would represent the flexible option.

This flexible option would include (but would not be limited to)

- "Model systems" that would provide examples of processes demonstrated to achieve compliance with the regulatory outcome;
- Plain language guidance documents that would further assist with compliance;
- PCP templates available for small businesses to assist with compliance;
- Staggered coming-into-force dates for certain requirements for food sectors where no registration requirement for establishments currently exists (e.g. non-federally register sector), which would provide additional time to understand the proposed requirements and delay the costs for compliance; and
- An exception from the PCP requirements for businesses with annual gross food sales of $30,000[10] or less for businesses in the non-federally registered, fresh fruits and vegetables, maple or honey sectors. However, exempted businesses would still have to adhere to preventive control requirements.

For the small business lens, the initial option for the design of the proposed Regulations would not have any

[10] The annual sales threshold for requiring Goods and Services Tax (GST) or Harmonized Sales Tax (HST) registration with the Canada Revenue Agency is over $30,000.

la capacité pour respecter le cadre réglementaire proposé.

Compte tenu de ces préoccupations et des coûts administratifs et de conformité supplémentaires importants subis par les petites entreprises assujetties au projet de règlement, l'ACIA a travaillé sur l'élaboration du projet de règlement et les produits de promotion de la conformité qui l'accompagnent, de façon à réduire certains coûts auxquels font face les petites entreprises, tout en maintenant les normes proposées en matière de salubrité des aliments.

La lentille des petites entreprises compare les coûts estimés auxquels feraient face les petites entreprises selon une option réglementaire « initiale » par rapport à une option réglementaire « souple » (c'est-à-dire des coûts moins élevés). Cette comparaison est présentée dans l'Énoncé d'analyse de flexibilité réglementaire. L'estimation des coûts a été fondée sur l'information recueillie au moyen d'un examen documentaire, sur les analyses coûts-avantages d'autres administrations (par exemple la FDA des États-Unis), des hypothèses raisonnables et des consultations auprès d'intervenants et du personnel de l'ACIA. Aux fins de la lentille des petites entreprises, le projet de règlement représenterait l'option souple.

L'option souple comprendrait (mais sans s'y limiter) :

- Des « systèmes modèles » qui donneraient des exemples de procédés qui permettent l'atteinte de la conformité du résultat réglementaire;
- Des documents d'orientation en langage clair et simple qui faciliteraient la conformité;
- Des modèles de PCP à l'intention des petites entreprises pour favoriser la conformité;
- Des dates d'entrée en vigueur échelonnées pour certaines exigences visant des secteurs alimentaires n'ayant actuellement aucune exigence d'agrément pour des établissements (par exemple un secteur non agréé au fédéral), ce qui leur donnerait plus de temps pour comprendre les exigences proposées et reporterait les coûts de conformité;
- Une exemption des exigences relatives aux PCP visant les entreprises dont les ventes brutes annuelles d'aliments sont de 30 000 $[10] ou moins dans les secteurs non agréés au fédéral, des fruits et légumes frais, du miel et des produits de l'érable. Toutefois, les entreprises exemptées devraient tout de même respecter les exigences en matière de contrôle préventif.

Pour la lentille des petites entreprises, l'option initiale de la conception du projet de règlement ne comprendrait pas

[10] Le chiffre d'affaires annuel minimal pour l'inscription auprès de l'Agence du revenu du Canada aux fins de la taxe sur les produits et services (TPS) ou de la taxe de vente harmonisée (TVH) est de plus de 30 000 $.

model systems, plain language guidance, PCP templates or exception from PCP requirements. Additionally, there would be a single coming-into-force date for all regulatory provisions.

In the table below, the results for all estimated costs are presented as negative values (e.g. -$1). Note that the small business lens only analyzes costs (i.e. no benefits are included).

de systèmes modèles, de documents d'orientation en langage clair et simple, de modèles de PCP ou d'exception aux exigences relatives aux PCP. De plus, une seule date d'entrée en vigueur viserait toutes les dispositions réglementaires.

Dans le tableau suivant, les résultats pour tous les coûts estimés sont présentés comme des valeurs négatives (par exemple -1 $). Il est à noter que la lentille des petites entreprises n'analyse que les coûts (les avantages ne sont pas inclus).

*Regulatory Flexibility Analysis Statement (CAD, constant year 2012 prices, 2018 PV base year**, 7% discount rate)*

	Initial Option		**Flexible Option**	
Short description	— No model systems provided to businesses — No "plain language" resources provided to businesses — A single coming-into-force date — No micro-business exception from PCP requirements — No PCP templates available for businesses		— Model systems provided to businesses — "Plain language" resources provided to businesses — Staggered coming-into-force dates for certain food sectors — Micro-business exception from PCP requirements — PCP templates available for businesses	
Number of small businesses impacted****	83 179		80 923	
	Initial Option		**Flexible Option**	
	Annualized Value ($)	**Present value**	**Annualized Value ($)**	**Present value**
Compliance costs				
Review time of CFIA food safety regulations***	-$838,753	-$5,891,053	-$313,959	-$2,205,114
Development of traceability system	-$16,525	-$116,063	-$15,011	-$105,432
Development and documentation of PCP	-$8,764,144	-$61,555,678	-$3,606,662	-$25,331,683
Implementation of preventive controls and PCP	-$135,542,504	-$951,993,828	-$73,898,441	-$519,031,725
Preventive controls for businesses exempted from PCPs	$0	$0	-$32,925,281	-$231,253,399
Maintenance of PCP	-$9,650,149	-$67,778,610	-$6,462,298	-$45,388,477
TOTAL compliance costs*	**-$154,812,075**	**-$1,087,335,231**	**-$117,221,652**	**-$823,315,831**
Administrative costs				
Review time of CFIA food safety regulations	-$282,749	-$1,985,909	-$160,256	-$1,125,574
Licence application	-$164,828	-$1,157,682	-$142,951	-$1,004,029
Implementation of traceability system	-$4,225,343	-$29,677,042	-$3,548,142	-$24,920,662
Implementation of PCP	-$29,202,482	-$205,106,015	-$14,407,359	-$101,191,264
TOTAL administrative costs	**-$33,875,402**	**-$237,926,649**	**-$18,258,709**	**-$128,241,529**
Total costs (all small businesses)	**-$188,687,477**	**-$1,325,261,880**	**-$135,480,361**	**-$951,557,360**
Total cost per impacted small business	**-$2,268**	**-$15,933**	**-$1,674**	**-$11,759**

	Initial Option	Flexible Option
Risk considerations	Having no model systems, plain language tools or PCP templates combined with a single coming-into-force date for all regulatory requirements would make it more difficult for small businesses to comply. This would put food safety at risk.	Model systems, plain language tools and PCP templates combined with staggered coming-into-force dates for regulatory requirements would assist small businesses with compliance. This would reduce food safety risk. Excepted micro-businesses would still have to comply with food safety requirements. Also, the exception would only apply to very small businesses that would typically have less complex food operations (i.e. less risk of food contamination) than small, medium or large businesses.

** Numbers may not add up due to rounding.*

*** The analysis covered a 10-year time period (2018–2027).*

**** The review of the Regulations, which was classified as a benefit by the cost-benefit analysis, was included in this cost-based small business lens analysis, as small businesses would carry significant short-term costs due to this impact, which caused its annualized value to be negative (i.e. a cost) over the 10-year time period.*

***** It should be noted that the number of small businesses impacted in the initial option was greater than in the flexible option. This was due to the fact that the initial option has a single coming-into-force date in 2018, whereas the flexible option has staggered coming-into-force dates (i.e. not all small businesses in operation in 2018 would continue to be in operation by the dates in 2019, 2020 and 2021).*

*Énoncé d'analyse de flexibilité réglementaire (en prix constants de 2012 en $CAN, année de référence de la VA 2018**, taux d'actualisation de 7 %)*

	Option initiale		Option souple	
Brève description	— Aucun système modèle n'est fourni aux entreprises — Aucune ressource « en langage clair et simple » n'est fournie aux entreprises — Une seule date d'entrée en vigueur — Microentreprises non exemptées des exigences relatives aux PCP — Aucun modèle de PCP à la disposition des entreprises		— Des systèmes modèles sont fournis aux entreprises — Des ressources « en langage clair et simple » sont fournies aux entreprises — Dates d'entrée en vigueur échelonnées pour certains secteurs alimentaires — Exemption des microentreprises aux exigences relatives aux PCP — Modèle de PCP à la disposition des entreprises	
Nombre de petites entreprises touchées****	83 179		80 923	
	Option initiale		**Option souple**	
	Valeur annualisée ($)	**Valeur actualisée**	**Valeur annualisée ($)**	**Valeur actualisée**
Coûts de conformité				
Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA***	-838 753 $	-5 891 053 $	-313 959 $	-2 205 114 $
Élaboration d'un système de traçabilité	-16 525 $	-116 063 $	-15 011 $	-105 432 $
Élaboration et documentation des PCP	-8 764 144 $	-61 555 678 $	-3 606 662 $	-25 331 683 $
Mise en œuvre de contrôles préventifs et de PCP	-135 542 504 $	-951 993 828 $	-73 898 441 $	-519 031 725 $
Contrôles préventifs pour les entreprises exemptées de PCP	0 $	0 $	-32 925 281 $	-231 253 399 $
Tenue à jour des PCP	-9 650 149 $	-67 778 610 $	-6 462 298 $	-45 388 477 $
TOTAL des coûts de conformité*	**-154 812 075 $**	**-1 087 335 231 $**	**-117 221 652 $**	**-823 315 831 $**

	Option initiale		Option souple	
Coûts administratifs				
Temps requis pour examiner la réglementation sur la salubrité des aliments de l'ACIA	-282 749 $	-1 985 909 $	-160 256 $	-1 125 574 $
Demande de licence	-164 828 $	-1 157 682 $	-142 951 $	-1 004 029 $
Mise en œuvre de systèmes de traçabilité	-4 225 343 $	-29 677 042 $	-3 548 142 $	-24 920 662 $
Mise en œuvre de PCP	-29 202 482 $	-205 106 015 $	-14 407 359 $	-101 191 264 $
TOTAL des coûts administratifs	**-33 875 402 $**	**-237 926 649 $**	**-18 258 709 $**	**-128 241 529 $**
Total des coûts (toutes les petites entreprises)	**-188 687 477 $**	**-1 325 261 880 $**	**-135 480 361 $**	**-951 557 360 $**
Total des coûts par petite entreprise touchée	**-2 268 $**	**-15 933 $**	**-1 674 $**	**-11 759 $**
Considérations relatives aux risques	Les petites entreprises auraient plus de difficulté à se conformer, car elles n'auraient pas accès à des systèmes modèles, des outils en langage clair et simple ou des modèles de PCP et parce que toutes les exigences réglementaires entreraient en vigueur à la même date. Cela augmenterait le risque pour la salubrité des aliments.		Des systèmes modèles, des outils en langage clair et simple et des modèles de PCP, en plus de dates d'entrée en vigueur échelonnées pour les exigences réglementaires, aideraient les petites entreprises à se conformer. Cela réduirait le risque pour la salubrité des aliments. Les microentreprises exemptées devraient tout de même respecter les exigences en matière de salubrité des aliments. L'exemption ne s'appliquerait qu'aux très petites entreprises qui auraient normalement des activités alimentaires moins complexes (moins de risque de contamination alimentaire) que les petites, moyennes ou grandes entreprises.	

** Les chiffres étant arrondis, leur somme peut ne pas correspondre au total indiqué.*

*** L'analyse a couvert une période de 10 ans (2018-2027).*

**** L'examen du Règlement, qui a été considéré comme un avantage selon l'analyse coûts-avantages, a été inclus dans cette analyse de la lentille des petites entreprises axée sur les coûts parce que les petites entreprises engageraient d'importants coûts à court terme en raison de cette répercussion, ce qui explique la valeur annualisée négative (coût) sur la période de 10 ans.*

***** Il convient de noter que le nombre de petites entreprises touchées selon l'option initiale était plus grand que selon l'option souple, parce que l'option initiale ne prévoit qu'une seule date d'entrée en vigueur en 2018, tandis que l'option souple prévoit des dates d'entrée en vigueur échelonnées (c'est-à-dire les petites entreprises en activité en 2018 ne seraient pas toutes en activité jusqu'en 2019, 2020 et 2021).*

The flexible option is recommended for the design of the proposed Regulations by the CFIA. It was estimated that this option would reduce the average annualized cost per affected business from approximately $2,268 (i.e. initial option) to $1,674 (i.e. flexible option). This would result in an estimated average annualized savings of $594 per affected small business. The total savings for all small businesses would have an annualized value of $53.2 million.

It is estimated that approximately 8 606 businesses that do not already have a PCP would be eligible for the exception from the PCP requirements.

For small businesses in the food manufacturing sector, the average net profit/loss was +$18,600 in 2014. So the estimated costs per impacted small business would represent about 9% profits. That said, in this sector 70% of

L'option souple est recommandée pour la conception du projet de règlement par l'ACIA. Il a été estimé que cette option permettrait de faire passer le coût moyen annualisé par entreprise touchée d'environ 2 268 $ (c'est-à-dire l'option initiale) à 1 674 $ (c'est-à-dire l'option souple). Cela signifierait en moyenne des économies annualisées estimatives de 594 $ par petite entreprise touchée. Les économies totales combinées de toutes les petites entreprises auraient une valeur annualisée estimative de 53,2 millions de dollars.

On estime qu'environ 8 606 entreprises qui n'ont pas déjà un PCP auraient droit à l'exemption des exigences relatives aux PCP.

Pour les petites entreprises dans le secteur de la fabrication des aliments, le profit (perte) net moyen a été de +18 600 $ en 2014. Les coûts estimés par petite entreprise touchée représenteraient donc environ 9 % des

businesses are profitable versus 30% that are non-profitable. The profitable businesses have an average net profit of $64,000, so the impact of the costs on profit would be less (2.6%). The non-profitable businesses have an average net loss of $85,000 so the additional costs would not significantly increase these losses.

The completed Small Business Lens Checklist is included as an appendix to the RIAS. The entire small business lens analysis is available by request.

Consultation

The CFIA undertook significant engagement with stakeholders as it developed the proposed Regulations. This included hosting two major food safety forums since 2013 that were attended by industry, academia, consumer groups, and other stakeholders. The CFIA also released discussion documents in 2013, 2014, and 2015.

Since 2013 the CFIA has participated in over 300 external stakeholder events where the proposed regulatory framework was presented and discussed and has reached thousands of individuals through webinars and face-to-face sessions. Stakeholders, including other federal departments and agencies, provincial and territorial governments, international trading partners, food businesses, industry associations, and consumers, have responded by sending in over 100 detailed submissions in relation to the proposed regulatory framework. Overall, industry is supportive of the proposed direction, which is seen as being consistent with global approaches to food safety and aligned with the U.S. FSMA.

The CFIA's most recent consultations were in response to concerns that were expressed in previous consultations about the ability and capacity of small businesses to meet the proposed requirements. In April 2015, the CFIA launched a targeted consultation with micro and small businesses on options for reducing costs that would be imposed by the Regulations. This engagement occurred through multiple channels including face-to-face sessions, webinars, and an on-line survey. In addition, a version of the draft preliminary regulatory text, as it then read, was released publicly for stakeholder review and comment in April 2015.

profits. Cela dit, dans ce secteur, 70 % des entreprises génèrent des profits alors que 30 % ne sont pas rentables. Les entreprises rentables ont un profit net moyen de 64 000 $, la répercussion des coûts sur le profit serait donc moindre (2,6 %). Comme les entreprises non rentables ont des pertes nettes moyennes de 85 000 $, les coûts additionnels n'augmenteraient pas ces pertes de façon significative.

La liste de vérification de la lentille des petites entreprises est jointe à titre d'annexe au RÉIR. L'analyse intégrale de la lentille des petites entreprises peut être fournie sur demande.

Consultation

L'ACIA a déployé d'importants efforts pour mobiliser les intervenants alors qu'elle élaborait le projet de règlement. Elle a notamment organisé deux importants forums sur la salubrité des aliments depuis 2013 auxquels ont participé l'industrie, le milieu universitaire, des groupes de consommateurs et d'autres intervenants. L'ACIA a également publié des documents de discussion détaillés en 2013, en 2014 et en 2015.

Depuis 2013, l'ACIA a participé à plus de 300 activités d'intervenants externes lors desquelles le cadre de réglementation proposé a fait l'objet de discussions et a été présenté à des milliers de personnes grâce à des webinaires et des séances en personne. Les intervenants, y compris d'autres ministères et organismes fédéraux, les gouvernements provinciaux et territoriaux, les partenaires commerciaux internationaux, les entreprises alimentaires, les associations de l'industrie et les consommateurs, ont répondu en envoyant plus de 100 demandes détaillées concernant le cadre de réglementation proposé. De façon générale, l'industrie appuie l'orientation proposée, qui est perçue comme étant conforme aux approches mondiales en matière de salubrité des aliments ainsi qu'à la FSMA des États-Unis.

Les plus récentes consultations de l'ACIA étaient en réponse aux préoccupations qui avaient été exprimées lors des consultations précédentes sur la capacité des petites entreprises à respecter les exigences proposées. En avril 2015, l'ACIA a lancé une consultation ciblant les petites entreprises et les microentreprises qui portait sur les options de réduction des coûts qui seraient imposées par la réglementation. Cette mobilisation s'est concrétisée à l'aide de divers modes de communication, dont des séances en personne, des webinaires et un sondage en ligne. De plus, une version préliminaire du texte réglementaire telle qu'elle était à l'époque, a été rendue publique en avril 2015 pour que les intervenants l'examinent et la commentent.

Key messages and themes expressed by stakeholders

Stakeholders expressed support for the proposed regulatory approach

- Moving to a single set of regulations that covers all food would significantly improve regulatory consistency and reduce regulatory duplication and complexity;
- Having the same regulatory requirements for domestic food businesses and importers would create a more level playing field that allows for innovation and flexibility;
- Allowing businesses to hold multiple licences that are structured to their needs would allow them to meet the proposed requirements while still maintaining diverse business models;
- Having a consistent approach to the promotion of compliance with the proposed preventive control and PCP requirements would be consistent with U.S. approach to compliance promotion with its own HACCP-based system of preventive controls and PCPs; and
- Outcome-based regulations would allow for innovation and flexibility, but would require additional training for inspectors to ensure that interpretation of the proposed Regulations is consistent.

Support was expressed for the HACCP-basis of the preventive control requirements as long as those requirements align with internationally recognized standards, and as long as those requirements are consistent with the requirements of existing CFIA-recognized HACCP-based systems (e.g. the Food Safety Enhancement Program, the Quality Management Program for fish).

Support was expressed from the domestic and international fresh fruit and vegetable industry for

- Proposed new food safety requirements at the farm level, as they would reflect the industry's work to date in implementing CanadaGAP®;[11] and
- A requirement for membership in the DRC to replace the LAR. This would address a Canada–United States RCC commitment to address financial risk mitigation in the trade of fresh fruits and vegetables by eliminating the dual licensing system for fresh fruit and vegetable dealers in Canada.

[11] CanadaGAP® is a food safety program for companies that produce, handle and broker fruits and vegetables.

Principaux messages et points soulevés par les intervenants

Les intervenants ont exprimé leur soutien à l'égard de l'approche réglementaire proposée :

- Le passage à un seul ensemble de règlements qui couvre tous les aliments améliorerait considérablement l'uniformité de la réglementation et réduirait le chevauchement ainsi que la complexité de la réglementation.
- L'assujettissement des entreprises alimentaires et des importateurs du Canada aux mêmes exigences réglementaires rendrait les règles du jeu plus équitables et laisserait place à l'innovation et à la souplesse.
- Le fait de permettre aux entreprises de détenir plusieurs licences qui sont structurées en fonction de leurs besoins permettrait à celles-ci de respecter les exigences proposées tout en maintenant divers modèles opérationnels.
- L'adoption d'une approche de promotion de la conformité répondant aux exigences proposées quant aux mesures de contrôle préventif et aux PCP cadrerait avec l'approche de promotion de la conformité des États-Unis, qui est assortie d'un système de contrôle préventif de type HACCP et de PCP.
- La réglementation axée sur les résultats laisserait place à l'innovation et à la souplesse, mais elle nécessiterait une formation supplémentaire pour les inspecteurs afin qu'ils s'assurent que leur interprétation du projet de règlement est uniforme.

On a exprimé un soutien à l'égard des exigences en matière de contrôle préventif de type HACCP, pour autant qu'elles s'harmonisent avec les normes reconnues à l'échelle internationale, et pour autant qu'elles cadrent avec les exigences des systèmes actuellement reconnus par l'ACIA qui sont de type HACCP (par exemple le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, le Programme de gestion de la qualité pour les poissons).

L'industrie des fruits et légumes frais, à l'échelle nationale et internationale, a exprimé son soutien à l'égard :

- des nouvelles exigences proposées en matière de salubrité des aliments à la ferme, car elles tiendraient compte des travaux réalisés jusqu'à présent par l'industrie quant à la mise en œuvre de CanadaGAP®[11];
- de l'obligation d'adhérer à la DRC pour remplacer le RDPA. Cette obligation permettrait de satisfaire à un engagement du CCR Canada–États-Unis, soit d'atténuer les risques financiers lors du commerce des fruits et légumes frais en éliminant le double système de délivrance de permis pour les commerçants de fruits et légumes frais du Canada.

[11] CanadaGAP® est un programme de salubrité des aliments s'adressant aux entreprises qui fabriquent, manipulent et négocient des fruits et légumes.

Consumers were generally supportive of the proposal and felt that licensing and consistent food safety requirements across all sectors are a step in the right direction. Some did express concerns that this could lead to higher prices for food products.

Concerns

A number of concerns were highlighted during the consultations.

1. Many importers currently operate from outside of Canada. A requirement to have a Canadian fixed place of business could result in significant costs associated with setting up an office in Canada.

CFIA response: The proposed Regulations would allow for importers who do not have a fixed place of business in Canada to hold a licence if they have a fixed place of business in a foreign state that has a food safety system that provides at least the same level of protection to that of Canada. Canada has such an arrangement with the U.S. Food and Drug Administration, which was signed in 2016.

2. The proposed regulatory approach could present a significant burden to small businesses that are currently not familiar with the CFIA, or have limited knowledge of HACCP.

Several associations representing small business recommended that the written PCP exception level be raised significantly from $30,000 in annual gross sales, but this represented a minority of stakeholders that provided feedback during the CFIA's 2015 consultation on this subject. In contrast, strong support for the proposed exemption amount was expressed by the majority of industry stakeholders during the consultation. This view is supported by recent FDA research which suggested that food risks/hazards are not dependent on the size of an operation.[12] Indeed, some industry stakeholders expressed the view that there should not be an exception at all.

CFIA response: The proposed Regulations would include an exception from the written PCP requirements for businesses in some sectors with annual gross food sales from the previous 12 months of $30,000 or less at the time of applying for the licence. This threshold is consistent with the goods and services tax / harmonized sales

[12] Food Processing Sector Study: https://www.regulations.gov/contentStreamer?documentId=FDA-2011-N-0922-0291&disposition=attachment&contentType=pdf.

De façon générale, les consommateurs appuient le projet de règlement et estiment que la délivrance de licences et les exigences uniformes en matière de salubrité des aliments pour l'ensemble des secteurs constituent un pas dans la bonne direction. Certains ont exprimé des préoccupations quant à la possibilité que le prix des produits alimentaires augmente.

Préoccupations

Certaines préoccupations ont été soulevées durant les consultations.

1. De nombreux importateurs mènent actuellement leurs activités depuis l'extérieur du Canada. L'obligation d'avoir un lieu d'affaires fixe au Canada pourrait entraîner d'importants coûts relatifs à la mise sur pied d'un bureau au Canada.

Réponse de l'ACIA : Le projet de règlement permettrait aux importateurs qui n'ont pas de lieu d'affaires fixe au Canada de détenir une licence s'ils ont un lieu d'affaires fixe dans un autre pays dont le système de salubrité des aliments fournit au moins le même niveau de protection que celui du Canada. Le Canada a conclu une telle entente avec la Food and Drug Administration des États-Unis, laquelle a été signée en 2016.

2. L'approche réglementaire proposée pourrait poser un fardeau considérable pour les petites entreprises qui connaissent peu l'ACIA ou les principes HACCP.

Plusieurs associations représentant les petites entreprises ont recommandé que le niveau d'exception lié aux PCP écrits, lequel se situe présentement à 30 000 $ en ventes brutes annuelles, soit augmenté de façon considérable; toutefois, cela représente une minorité d'intervenants qui ont fourni des commentaires lors de la consultation de 2015 de l'ACIA à ce sujet. Par contre, un appui solide pour le niveau proposé a été exprimé par la majorité des intervenants de l'industrie au cours de la consultation. Ce point de vue est fondé sur le fait que la recherche récente par la FDA a suggéré que les risques et les dangers pour les aliments ne dépendent pas de la taille d'une entreprise[12]. En effet, certains intervenants de l'industrie ont exprimé le point de vue qu'il ne devrait tout simplement pas y avoir d'exception.

Réponse de l'ACIA : Le projet de règlement prévoirait une exception quant aux exigences d'un PCP pour les entreprises de certains secteurs ayant des ventes brutes annuelles provenant des aliments, au cours des 12 derniers mois, de 30 000 $ ou moins au moment de demander une licence. Ce seuil est conforme aux exigences sur

[12] Food Processing Sector Study : https://www.regulations.gov/contentStreamer?documentId=FDA-2011-N-0922-0291&disposition=attachment&contentType=pdf (en anglais seulement).

tax (GST/HST) account registration requirements for small suppliers under the *Excise Tax Act*. These businesses would still, however, require a licence for basic oversight and compliance promotion, and would be required to meet other regulatory requirements, including preventive controls. Licensing, traceability, and preventive control requirements would also be phased in so that sectors which have not previously been subject to these requirements would have more time to adapt to them. Additional time will be provided to some businesses with annual gross food sales of $30,000 or less, and no more than four employees. Plain language guidance documents, model systems, and tools would be available to help small businesses meet these requirements.

Training

3. The need for a comprehensive training system to support the implementation of the proposed Regulations was the focus of a number of stakeholder comments during the 2013 and 2014 consultations. These comments, often from industry and academic stakeholders, indicated the need for the CFIA to provide inspector training that will allow inspectors to consistently enforce any new requirements and to stay abreast of new technologies used to prepare food.

CFIA Response: The CFIA is developing a Learning and Training Architecture that includes improved recruitment, standardized training, supported technology information solutions and enhanced proactive science capacity. In addition, under a new private-public partnership, Safe Food Canada — The Learning Partnership, the CFIA is collaborating with key stakeholders from industry, academia, and provincial/territorial governments to explore the development of a national training and certification curriculum for food safety. This initiative has the potential to standardize professional development for regulators and all employees in the food industry.

Regulatory cooperation

The proposed Regulations would allow Canada to keep pace with food regulatory modernization initiatives being pursued by its trading partners, in particular with the United States, which is Canada's largest export market for food. There is good alignment between the approaches in the proposed Regulations and in the FSMA rules. Both frameworks note the importance of broadly applied preventive approaches, and both frameworks recognize the

l'inscription du compte de taxe sur les produits et services / taxe de vente harmonisée (TPS/TVH) pour les petits fournisseurs en vertu de la *Loi sur la taxe d'accise*. Toutefois, ces entreprises devraient tout de même continuer de détenir une licence pour les activités de surveillance et de promotion de la conformité de base et devraient respecter les autres exigences réglementaires, y compris celles liées au contrôle préventif. Également, l'entrée en vigueur des exigences en matière de délivrance de licence, de traçabilité et de contrôle préventif serait graduelle afin que les secteurs qui n'étaient pas assujettis à ces exigences auparavant aient plus de temps pour s'y adapter. Un plus long délai sera accordé à certaines entreprises ayant des ventes brutes annuelles provenant des aliments de 30 000 $ ou moins et ayant au plus quatre employés. Des documents d'orientation en langage clair et simple, des systèmes modèles et des outils seraient disponibles pour aider les petites entreprises à respecter ces exigences.

Formation

3. La nécessité d'établir un système de formation exhaustif pour soutenir la mise en œuvre du projet de règlement était au cœur des commentaires de certains intervenants lors des consultations de 2013 et de 2014. Ces commentaires, provenant souvent des intervenants de l'industrie et du milieu universitaire, montrent la nécessité que l'ACIA offre une formation à ses inspecteurs qui leur permettra de faire appliquer uniformément toute nouvelle exigence et de se tenir au courant des nouvelles technologies utilisées dans le conditionnement des aliments.

Réponse de l'ACIA : L'ACIA est en train d'élaborer une architecture d'apprentissage et de formation qui comprend l'amélioration du recrutement, la normalisation de la formation, le soutien de solutions en technologie de l'information et l'amélioration de la capacité scientifique proactive. De plus, dans le cadre d'un nouveau partenariat privé-public, Salubrité des aliments Canada : le partenariat d'apprentissage, l'ACIA collabore avec des intervenants clés de l'industrie, le milieu universitaire ainsi que les gouvernements provinciaux et territoriaux pour se pencher sur l'élaboration d'un programme national de formation et de certification en matière de salubrité des aliments. Cette initiative a le potentiel de normaliser le perfectionnement professionnel des organismes de réglementation et de tous les employés de l'industrie alimentaire.

Coopération en matière de réglementation

Ce projet de règlement permettra au Canada de suivre le rythme des efforts de modernisation de la réglementation des aliments entrepris par ses partenaires commerciaux, en particulier les États-Unis, son plus important marché d'exportation d'aliments. Les approches comprises dans le projet de règlement et les règles de la FSMA sont bien harmonisées. Les deux cadres reconnaissent l'importance d'appliquer de façon générale des approches préventives,

primary role that industry plays in the preparation and import of safe food. Food businesses in both countries will be required to have a licence or registration, have good manufacturing practices, have traceability requirements, perform hazard analysis, establish preventive controls, and conduct monitoring. Both the United States and Canada will help small businesses in meeting the new food safety requirements of new regulations by providing assistance through plain language guidance documents, interactive decision tools, and phased-in application dates. The concurrent nature of work on FSMA and work on the proposed Regulations has allowed the CFIA to use this as an opportunity to align our approaches with those of the United States or to minimize differences where it was possible and appropriate to do so.

ainsi que le rôle principal que joue l'industrie dans le conditionnement et l'importation de produits alimentaires salubres. Dans les deux pays, les entreprises alimentaires seront tenues d'obtenir une licence ou un enregistrement, d'adopter de bonnes pratiques de fabrication, de se conformer aux exigences relatives à la traçabilité, d'effectuer une analyse des dangers, d'établir des mesures de contrôle préventif, et d'assurer une surveillance. Les États-Unis et le Canada aideront les petites entreprises à satisfaire aux nouvelles exigences en matière de salubrité alimentaire de la nouvelle réglementation en leur offrant des documents d'orientation en langage clair et simple, des outils décisionnels interactifs et des dates d'entrée en vigueur échelonnées. Avec les travaux parallèles liés à la FSMA et au projet de règlement, l'ACIA en a profité pour harmoniser les approches canadiennes avec celles des États-Unis, ou pour réduire les différences dans la mesure du possible, s'il y a lieu.

Some differences exist, namely in the scope of the application of the rules. The U.S. rules apply to all food producers — including those whose product remains in the same state or is sold locally. The proposed Regulations would generally only apply to businesses that import food or prepare food for export or interprovincial trade, and would not apply to those food producers that trade solely within a province (with the exception of some provisions). The FSMA also does not apply to those products that are regulated by the U.S. Department of Agriculture (meat, poultry, and certain egg products) whereas the proposed Regulations would apply to these products that fall under the CFIA's mandate.

Il existe des différences, notamment dans la portée de l'application des règles. Les règles américaines s'appliquent à tous les producteurs d'aliments, y compris ceux dont les produits demeurent dans le même État ou sont vendus localement. Le projet de règlement ne viserait principalement que les entreprises qui importent ou conditionnent des aliments à des fins d'exportation ou de commerce interprovincial, et il ne viserait pas les producteurs d'aliments destinés uniquement au commerce intraprovincial (à l'exception de certaines dispositions). De plus, la FSMA ne s'applique pas aux produits réglementés par le ministère de l'agriculture des États-Unis (viande, volaille, et certains produits d'œufs), tandis que le projet de règlement s'appliquerait aux produits qui relèvent du mandat de l'ACIA.

The proposed Regulations and the FSMA's requirements provide generally similar exemptions. The FSMA provides exemptions for specific business types (e.g. restaurants, food retail establishments, certain farms) and exempts certain products (e.g. alcoholic beverages, certain fresh fruits and vegetables that are rarely consumed raw, and raw agricultural products). These exemptions are generally consistent with those in the proposed Regulations (e.g. alcoholic beverages, food additives, grains, oilseeds).

Le projet de règlement et la FSMA prévoient des exemptions aux exigences généralement similaires. La FSMA prévoit des exemptions pour certains types d'entreprises (par exemple des restaurants, des détaillants en alimentation, certaines exploitations agricoles) et exempte certains produits (par exemple des boissons alcoolisées, certains fruits et légumes frais qui sont rarement consommés crus, et des produits agricoles bruts). Ces exemptions coïncident généralement avec celles que prévoit le projet de règlement (par exemple des boissons alcoolisées, des additifs alimentaires, des céréales, des oléagineux).

The FSMA rules offer "modified requirements" rather than exemptions for what it describes as "qualified facilities." Qualified facilities can either be "very small businesses" or facilities that average less than US$500,000 in annual sales and that sell over half of their production to "qualified end-users" (i.e. direct to consumers, restaurants, retail establishments) not more than 275 miles away. In place of a documented PCP, these facilities must attest to the FDA that they have identified hazards and implemented preventive controls, and continue to monitor them and retain appropriate documents.

Les règles de la FSMA comportent des « exigences modifiées » plutôt que des exemptions pour leur définition d'« installations admissibles ». Les « installations admissibles » comprennent les « très petites entreprises » ou les installations affichant des ventes annuelles moyennes de moins de 500 000 $US et qui vendent plus de la moitié de leur production à des « utilisateurs finaux admissibles » (c'est-à-dire directement aux consommateurs, restaurants, établissements de vente au détail) dans un rayon ne dépassant pas 275 miles. Au lieu de se doter d'un PCP documenté, ces installations doivent attester à la FDA

In defining "very small businesses" the FDA noted that the results of its study of the U.S. food processing sector revealed that even in the smallest category of businesses in the U.S. processed food sector (i.e. those with fewer than 20 employees), nearly all had substantial annual sales that exceed $1 million.[13] The FDA noted that its goal in establishing this definition was to exempt only a small percentage of U.S. food from coverage of this rule in order to minimize the risk of food-borne illness. In light of this, the FDA concluded that a "very small business" definition of business with sales under $1 million was appropriate as it would exempt less than 1% of the dollar value of food produced in the United States.[14] Thus, the modified requirements would only be available to the very smallest businesses and would account for 0.6% of annual U.S. food sales.[15]

The requirements described in the proposed Regulations would also help to sustain a major achievement under the RCC, the Food Safety Systems Recognition Arrangement. This arrangement between the U.S. Food and Drug Administration (FDA), Health Canada, and the CFIA was signed in April 2016 and it recognizes that the U.S. and Canadian food safety control systems provide a similar level of public health protection. By recognizing each other's systems, the U.S. FDA and Canada are expressing that they have confidence that they can leverage each other's science-based regulatory systems. For example, the agreement allows the importing country to consider the exporting country's comparable level of oversight.

The changes introduced in the proposed Regulations are important for maintaining this arrangement as they would keep the Canadian and U.S. approaches comparable.

Rationale

Canada has one of the best food safety systems in the world, but this system must continue to adapt and improve as the food safety environment evolves. Approximately 82 000 businesses of all sizes are deeply integrated into

[13] Report to Congress on the Food Processing Sector Study Submitted Pursuant to Section 103(a) of the FDA Food Safety Modernization Act, Section 2, p. 10–20.

[14] Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food for Human Food; Proposed Rule, p. 58555.

[15] Final Regulatory Impact Analysis, FSMA Final Rulemaking for Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food, p. 157.

qu'elles ont identifié les dangers et mis en œuvre des mesures de contrôle préventif, et qu'elles continuent de les surveiller et de conserver les documents pertinents.

Afin de définir ce qui constitue de « très petites entreprises », la FDA a indiqué que, selon son étude sur le secteur de la transformation des aliments aux États-Unis, presque toutes les entreprises avaient des ventes annuelles considérables dépassant un million de dollars, même dans la plus petite catégorie d'entreprises du secteur des aliments transformés aux États-Unis (c'est-à-dire ayant moins de 20 employés)[13]. L'objectif de la FDA dans l'établissement de cette définition était de n'exempter de la couverture de la règle qu'un faible pourcentage d'aliments aux États-Unis afin de réduire le plus possible le risque de maladies d'origine alimentaire. Ainsi, la FDA a conclu qu'il était approprié de limiter à des recettes de 1 000 000 $ la définition de très petites entreprises, puisque cela signifierait l'exemption de moins de 1 % de la valeur en argent des aliments produits aux États-Unis[14]. Par conséquent, les exigences modifiées ne s'appliqueraient qu'aux très petites entreprises, qui comptent pour 0,6 % des ventes annuelles d'aliments aux États-Unis[15].

Les exigences prévues dans le projet de règlement favoriseront aussi le maintien d'une importante réalisation dans le cadre du CCR, l'Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Cette entente signée en avril 2016 entre la Food and Drug Administration des États-Unis, Santé Canada et l'ACIA reconnaît que les systèmes de contrôle de la salubrité des aliments du Canada et des États-Unis offrent un niveau semblable de protection de la santé publique. Par la reconnaissance mutuelle des systèmes, la FDA des États-Unis et le Canada déclarent pouvoir miser avec confiance sur leurs systèmes réciproques de réglementation fondés sur des données scientifiques. Par exemple, l'entente permet au pays importateur de tenir compte du niveau de surveillance comparable du pays exportateur.

Les modifications comprises dans le projet de règlement sont essentielles pour maintenir cette entente puisqu'elles permettraient de maintenir la similitude des approches canadiennes et américaines.

Justification

Le Canada possède l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments au monde, mais il faut continuer d'adapter et d'améliorer ce système à mesure qu'évolue le milieu de la salubrité des aliments. Environ

[13] Report to Congress on the Food Processing Sector Study Submitted Pursuant to Section 103(a) of the FDA Food Safety Modernization Act, Section 2, p. 10-20.

[14] Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Food for Human Food; Proposed Rule, p. 58555.

[15] Final Regulatory Impact Analysis, FSMA Final Rulemaking for Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food, p. 157.

supply chains that prepare and import Canada's food. In these integrated chains, smaller businesses often supply foods used as ingredients by larger businesses and problems can occur at any stage of preparation (e.g. prior to import, during preparation, during distribution). In such a system, when problems do occur they can quickly become widespread geographically and affect multiple sectors. At the same time, consumers are demanding more information in order to make informed decisions about the foods they purchase.

82 000 entreprises de toute taille sont profondément intégrées dans des chaînes d'approvisionnement qui conditionnent, produisent ou importent des aliments au Canada. Dans ces chaînes intégrées, les petites entreprises offrent souvent des aliments qui servent d'ingrédients aux grandes entreprises, et des problèmes peuvent survenir à toutes les étapes de conditionnement (par exemple avant l'importation, pendant le conditionnement, lors de la distribution). Dans un tel système, lorsque des problèmes surviennent, ils peuvent rapidement se répandre géographiquement et toucher de nombreux secteurs. Par ailleurs, les consommateurs veulent plus d'information pour prendre des décisions éclairées sur les aliments qu'ils achètent.

Industry integration is observed in many countries and foreign regulators and international standard-setting bodies (i.e. Codex) are increasingly advocating the use of systems-based, preventive approaches that identify potential hazards to foods and appropriate controls in order to prevent food safety problems before they occur. They are also advocating the adoption of other practices, such as record keeping, to help recall food products from the market quickly in the event of a food safety incident.

On observe l'intégration de l'industrie dans de nombreux pays; d'ailleurs, des organismes de réglementation étrangers et les organismes de normalisation internationaux (c'est-à-dire le Codex) prônent de plus en plus l'utilisation d'approches préventives systématiques qui repèrent les dangers potentiels pour la salubrité des aliments, et le recours à des mesures de contrôle appropriées afin de prévenir les problèmes de salubrité alimentaire. Ils préconisent aussi l'adoption d'autres pratiques, comme la tenue de registres pour favoriser le rappel rapide de produits alimentaires du marché en cas d'incident lié à la salubrité des aliments.

The proposed Regulations would address changes to risks and changes in business practices by establishing a modern and robust legislative framework for food that is prepared in Canada or imported into Canada. The proposed Regulations would also provide new authorities to prevent food safety incidents, respond quickly when incidents occur, and maintain market access.

Le projet de règlement tiendrait compte des changements aux risques et de changements de pratiques commerciales en établissant un cadre législatif moderne et solide visant les aliments qui sont conditionnés au Canada ou importés au Canada. Le projet de règlement comporterait aussi de nouveaux pouvoirs pour prévenir les incidents liés à la salubrité des aliments, intervenir rapidement lorsque surviennent des incidents, et maintenir l'accès aux marchés.

The proposed Regulations would also better align Canada with international approaches by increasing the consistency of the application of these principles and approaches in Canada in a way that focuses on preventing food safety incidents and recognizes the primary role that industry plays in the preparation and import of safe food. For example, Codex guidance on traceability will be applied to a broader range of food businesses. This will address the risk from situations where recall is hindered because a business is unable to provide information regarding where that food originated and where it was sent.

De plus, le projet de règlement permettrait de mieux harmoniser l'approche du Canada avec les approches internationales par l'application plus uniforme au Canada de ces principes et approches d'une manière qui met l'accent sur la prévention des incidents liés à la salubrité des aliments et qui reconnaît le rôle principal que joue l'industrie dans le conditionnement et l'importation d'aliments salubres. Par exemple, les lignes directrices du Codex sur la traçabilité seront appliquées à un éventail plus large d'entreprises alimentaires, atténuant ainsi le risque qu'un rappel soit retardé parce qu'une entreprise n'est pas en mesure de fournir des renseignements sur la provenance des aliments et l'endroit où ils ont été envoyés.

Codex guidance suggesting the broad application of preventive approaches is reflected in the requirement for preventive controls and PCPs (subject to certain exceptions) in the proposed Regulations. These requirements would apply to certain food businesses importing food, or preparing food for export or for interprovincial trade. The choice to broadly apply these approaches also recognizes the integrated nature of Canadian food supply chains that

Les lignes directrices du Codex qui proposent l'application générale d'approches préventives sont traduites dans les exigences relatives aux contrôles préventifs et aux PCP (sous réserve de certaines exceptions) dans le projet de règlement. Ces exigences s'appliqueraient à certaines entreprises alimentaires qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial. La décision d'appliquer de

integrate businesses conducting activities representing different levels of risk. The requirements in the proposed Regulations also reflect the lessons learned from previous food safety incidents. Other means of carrying out compliance verification and enforcement, such as increased sampling and testing, are more intrusive and costly and would reduce industry accountability.

façon générale ces approches reconnaît l'intégration des chaînes d'approvisionnement alimentaire où s'intègrent des entreprises menant des activités représentant divers niveaux de risque. Les exigences établies dans le projet de règlement tiennent aussi compte de leçons tirées d'incidents liés à la salubrité des aliments. À défaut de ces exigences, l'ACIA pourrait devoir compter sur des moyens plus intrusifs et onéreux pour réaliser des activités de vérification de la conformité et d'application de la loi (par exemple de l'échantillonnage et des analyses) et la responsabilisation de l'industrie serait réduite.

While the non-federally registered food sector and the fresh fruit and vegetable sector have not been subject to preventive control requirements in the past, many within these sectors have already adopted preventive controls and traceability measures through voluntary programs. That said, there is still a significant number that have not and the proposed Regulations would have the greatest effect on these businesses — which are often small.

Le secteur non agréé au fédéral et le secteur des fruits et légumes frais n'ont pas été assujettis à des exigences en matière de contrôle préventif par le passé, mais bon nombre d'entreprises dans ces secteurs ont déjà adopté des contrôles préventifs et des mesures de traçabilité dans le cadre de programmes volontaires. Cela étant dit, un nombre important d'entreprises ne l'ont pas fait, et le projet de règlement aurait la plus grande incidence sur ces entreprises, souvent de petite taille.

Small business activities are often simple and have few controls to implement. In these cases it is relatively simple for an inspector to verify that the business poses a lower food safety risk and is meeting its preventive control requirements. As a business increases in size (i.e. as revenues increase), its activities often become more complex (i.e. they conduct more sophisticated operations, increase their volume of production, increase their number of employees). This increased complexity makes it difficult to perform effective inspections without written documentation, such as a PCP.

Les activités des petites entreprises sont souvent simples et ont peu de contrôles à mettre en œuvre. Dans de tels cas, il est assez simple pour l'inspecteur de vérifier si l'entreprise présente un faible risque pour la salubrité des aliments et si elle respecte ses exigences en matière de contrôle préventif. À mesure qu'une entreprise prend de la croissance (c'est-à-dire une hausse des recettes), souvent ses activités se complexifient (c'est-à-dire qu'elle mène des activités plus complexes et accroît son volume de production et son nombre d'employés). Cette complexité accrue rend difficile la réalisation d'inspections efficaces sans documents écrits comme un PCP.

This difference in complexity and its associated risks have led the CFIA to provide an exception to the PCP requirements for certain micro-businesses with gross annual sales of $30,000 or less that sell interprovincially, import or export. This provides an exception for a number of businesses (i.e. ~9 500 out of ~82 000 total food businesses) that does not substantially weaken the effectiveness of the PCP requirement (i.e. increase food safety risks). The $30,000 threshold was also chosen since it is aligned with the GST/HST exemption limit and offers a straightforward means to identify micro-businesses. In addition, to help mitigate the costs of new requirements while continuing to support an acceptable level of system-wide food safety, the CFIA is proposing a number of measures to enhance compliance including "model systems," plain language guidance documents, PCP templates, and staggered coming-into-force dates for certain requirements in certain sectors that would be included in the proposed Regulations.

Compte tenu de cette différence de complexité et des risques qui s'y rattachent, l'ACIA a prévu d'exempter des exigences relatives aux PCP, certaines microentreprises dont les ventes brutes annuelles sont de 30 000 $ ou moins, qui vendent à l'importation ou à l'exportation et sur les marchés interprovinciaux. Cette mesure qui exempte un certain nombre d'entreprises (c'est-à-dire environ 9 500 sur un total d'approximativement 82 000 entreprises alimentaires) n'affaiblit pas considérablement l'efficacité de l'exigence relative aux PCP (peu de risques accrus pour la salubrité des aliments). Le seuil de 30 000 $ a été choisi puisqu'il correspond aussi à la limite d'exemption de la TPS/TVH et offre un moyen simple de définir les microentreprises. De plus, pour réduire les coûts des nouvelles exigences, tout en favorisant un niveau acceptable de salubrité des aliments à l'échelle du système, l'ACIA propose un ensemble de mesures visant à favoriser la conformité, notamment des systèmes modèles, des documents d'orientation en langage clair et simple, des modèles de PCP, et des dates d'entrée en vigueur échelonnées pour certaines exigences dans certains secteurs, qui seraient incluses dans le projet de règlement.

The proposed Regulations would also streamline existing regulations to reduce the potential for inadvertent differences and duplications. Modification of commodity-specific requirements for meat products that are a mix of ready-to-eat meat products and other ingredients (e.g. frozen pepperoni pizza) will reduce duplicate requirements. In this situation the meat would already have been subject to food safety requirements for ready-to-eat meat products earlier in the chain of preparation and would not be subject to a second set of regulations for ready-to-eat meat when it is incorporated into the final food product. Streamlining will also address non-food safety requirements (e.g. standards of identity) in a more consistent manner that is flexible enough to accommodate new industry practices.

Le projet de règlement simplifierait aussi la réglementation existante pour réduire le risque de différences involontaires et de chevauchements. La modification des exigences propres à certaines denrées, notamment les produits de viande qui sont un mélange de produits de viande prête à manger et d'autres ingrédients (par exemple la pizza au pepperoni congelée) éliminera des exigences qui se chevauchent. Dans ce cas de figure, la viande aurait déjà fait l'objet d'exigences en matière de salubrité des aliments pour les produits de viande prête à manger plus tôt dans la chaîne de conditionnement et ne serait pas assujettie à une autre disposition réglementaire visant la viande prête à manger lors de son incorporation au produit alimentaire fini. La simplification présenterait aussi les exigences non relatives à la salubrité des aliments (par exemple les normes d'identité) d'une manière plus uniforme et assez souple pour tenir compte des nouvelles pratiques de l'industrie.

As other countries modernize their food safety requirements, Canada will need to demonstrate that comparable domestic requirements are in place to maintain market access. This is important given that Canada exported approximately $25.4 billion of food in 2013, a 31% increase from 2009, and exports are significant contributors to the Canadian economy and the Canadian food industry, which is valued at approximately $87.9 billion.

Alors que d'autres pays modernisent leurs exigences en matière de salubrité des aliments, le Canada devra démontrer que des exigences nationales comparables sont en place afin de maintenir l'accès aux marchés. D'ailleurs, les exportations canadiennes d'aliments valaient environ 25,4 milliards de dollars en 2013, soit une hausse de 31 % par rapport à 2009, et les exportations contribuent de façon importante à l'économie canadienne et à l'industrie alimentaire canadienne, qui représente environ 87,9 milliards de dollars.

Overall, the proposed Regulations would have several benefits. For consumers, a broader range of foods sold in Canada would be subject to requirements that focus on preventing food safety risks and enable a faster response in the event of a food safety emergency. Beyond a more effective and efficient inspection system, the proposed Regulations are expected to yield cost savings to governments and Canadians through a reduction in food-borne illnesses and costs to the health care system. In addition, implementing the proposed Regulations would be the most cost-effective approach for Government as inspectors would be designated under one act, rather than four (i.e. the CAPA, FIA, MIA and CPLA) and would be trained to a consistent inspection approach enabling deployment to the sectors of highest risk.

Dans l'ensemble, plusieurs avantages découleraient du projet de règlement. Pour les consommateurs, une plus vaste gamme d'aliments vendus au Canada seraient assujettis à des exigences axées sur la prévention des risques pour la salubrité des aliments, qui permettent une réponse plus rapide en cas d'urgence liée à la salubrité alimentaire. Outre un système d'inspection plus efficace et efficient, le projet de règlement devrait entraîner des économies de coûts pour les gouvernements et les Canadiens en réduisant les maladies d'origine alimentaire et les coûts pour le système de soins de santé. De plus, la mise en œuvre du projet de règlement représenterait la méthode la plus rentable pour le gouvernement puisque les inspecteurs seraient désignés en vertu d'une seule loi, plutôt que quatre (c'est-à-dire la LPAC, la LIP, la LIV et la LEEPC) et seraient formés selon une approche d'inspection uniforme, qui permettrait de les déployer dans les secteurs qui présentent les risques les plus élevés.

Finally, industry would benefit from increased consumer confidence in their products, enhanced market access opportunities through regulatory alignment with major trading partners and less-costly or fewer investigations and recalls. Overall, it is estimated that industry would derive a net benefit from the new streamlined licensing system and more targeted efficient recalls.

Enfin, l'industrie profiterait de la confiance accrue des consommateurs à l'égard de leurs produits alimentaires, de l'amélioration de l'accès aux marchés découlant de l'harmonisation de la réglementation avec celle des principaux partenaires commerciaux, ainsi que d'enquêtes et de rappels moins coûteux ou moins nombreux. Dans l'ensemble, il est estimé que l'industrie tirerait un avantage net du nouveau système de délivrance de licences simplifié et des rappels efficaces et plus ciblés.

Implementation, enforcement and service standards

The CFIA is proposing a phased approach for the coming into force of the proposed Regulations that reflects the different levels of industry readiness and the concerns of small businesses. Table 1 provides an overview of the phased implementation.

Table 1. Overview of phased implementation timelines

	Meat, Fish, Eggs, Processed Egg, Dairy, Processed Products, Honey, Maple products	***Fresh Fruits and Vegetables***	***All Other Foods*[16]**		
			>$30K and ≥5 Employees	***>$30K and <5 Employees***	***≤$30K***
***Licence*[18]**	*Immediately*		*+ 2 years*	*+ 2 years*	*+ 2 years*
Traceability	*Immediately (+1 year for growers and harvesters of fresh fruits and vegetables)*		*+ 2 years*	*+ 2 years*	*+ 2 years*
***Preventive controls*[18]**	*Immediately*	*+ 1 year*	*+ 2 years*	*+ 3 years*	*+ 3 years*
***Written PCP*[19]**	*Immediately*	*+ 1 year*	*+ 2 years*	*+ 3 years*	*Not required*[17]

Mise en œuvre, application et normes de service

L'ACIA propose l'entrée en vigueur progressive du projet de règlement selon une approche qui tient compte des différences d'état de préparation dans l'industrie et des préoccupations des petites entreprises. Le tableau 1 présente un aperçu du calendrier de mise en œuvre progressive.

Tableau 1. Aperçu du calendrier de mise en œuvre progressive

	Viande, poisson, œufs, œufs transformés, produits laitiers, produits transformés, miel, produits de l'érable	***Fruits et légumes frais***	***Tous les autres aliments*[16]**		
			Plus de 30 k$ et 5 employés ou plus	***Plus de 30 k$ et moins de 5 employés***	***30 k$ ou moins***
***Licence*[18]**	*Immédiatement*		*+ 2 ans*	*+ 2 ans*	*+ 2 ans*
Traçabilité	*Immédiatement (+ 1 an pour les personnes cultivant ou récoltant des fruits et légumes frais)*		*+ 2 ans*	*+ 2 ans*	*+ 2 ans*
***Contrôles préventifs*[18]**	*Immédiatement*	*+ 1 an*	*+ 2 ans*	*+ 3 ans*	*+ 3 ans*
***PCP écrit*[19]**	*Immédiatement*	*+ 1 an*	*+ 2 ans*	*+ 3 ans*	*Pas exigé*[17]

The CFIA will maintain open and transparent communication with stakeholders to facilitate the transition and implementation period for the proposed Regulations through the CFIA website.

When the SFCA comes fully into force, it will repeal the CAPA, the FIA, the MIA and the food-related provisions of the CPLA. Two federal legislative regimes within the CFIA

Au moyen de son site Web, l'ACIA maintiendra des communications ouvertes et transparentes avec les intervenants afin de faciliter la période de transition et de mise en œuvre du projet de règlement.

Lorsque la LSAC entrera pleinement en vigueur, elle abrogera la LPAC, la LIP, la LIV et les dispositions relatives aux aliments de la LEEPC. Deux régimes législatifs

[16] "All other foods" means any food other than meat, fish, eggs, processed egg, dairy, processed products, honey, maple products, fresh fruits and vegetables.
[17] Honey, maple products, fresh fruits and vegetables included.
[18] Applicable to preparers of food for interprovincial trade or for export and to importers, and applicable to exporters who request an export certificate (with no delayed application).
[19] Applicable to importers of food, preparers of food for interprovincial trade and preparers of meat and fish for export. Applicable to preparers of food for export and to exporters (with no delayed application) if an export certificate is required or requested.

[16] « Tous les autres aliments », c'est-à-dire les aliments autres que la viande, le poisson, les œufs, les œufs transformés, les produits laitiers, les produits transformés, le miel, les produits de l'érable, les fruits et légumes frais.
[17] Comprend le miel, les produits de l'érable, les fruits et légumes frais.
[18] Applicables aux conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation et aux importateurs, ainsi qu'aux exportateurs qui demandent un certificat d'exportation (sans retard d'application).
[19] Applicable aux importateurs d'aliments, aux conditionneurs d'aliments destinés au commerce interprovincial et aux conditionneurs de viande et de poisson destinés à l'exportation. Applicable aux conditionneurs d'aliments destinés à l'exportation et aux exportateurs (sans retard d'application) si un certificat d'exportation est exigé ou demandé.

mandate would apply to food in Canada — the FDA and the SFCA. Food prepared for sale only within provinces will continue to be subject to the requirements of the FDA that generally apply to all food in Canada and to some requirements of the SFCA.

Implementation of the proposed Regulations would be supported by

- new plain language guidance documents that facilitate the understanding of the requirements;
- the outcomes of a review (including consultations) on the CFIA's service standards and user fees;
- continued communication and engagement with stakeholders;
- new compliance promotion tools to assist industry in meeting the regulatory requirements;
- a new Learning and Training Architecture for food inspectors;
- a new science-based approach to risk rating of foods;
- a modernized and integrated approach to inspection;
- modern IM/IT systems and tools;
- a new performance measurement framework that considers a range of systemic indicators and accountabilities; and
- increased emphasis on a government–industry partnership on food safety.

Compliance and enforcement

The CFIA uses a range of tools to verify compliance, including inspections, surveillance, sampling, and testing. When non-compliance is determined, the CFIA takes enforcement action commensurate with the seriousness of the non-compliance. Under the proposed Regulations, the Minister may suspend or cancel a licence. For example, a licence would be suspended immediately, upon notice, where there is a risk of injury to human health. This enforcement tool would be in addition to other compliance and enforcement tools and measures available to inspectors, including food product seizure and detention, an order to remove a product from Canada, and a recall order, and/or penalties such as the issuance of an administrative monetary penalty under the *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act*.

fédéraux liés au mandat de l'ACIA s'appliqueraient aux aliments au Canada — la LAD et la LSAC. Les aliments conditionnés uniquement pour le commerce intraprovincial continueront d'être assujettis aux exigences de la LAD qui s'appliquent généralement à tous les aliments au Canada ainsi qu'à certaines exigences de la LSAC.

La mise en œuvre du projet de règlement serait appuyée par ce qui suit :

- de nouveaux documents d'orientation en langage clair et simple visant à faciliter la compréhension des exigences;
- les résultats d'un examen (y compris des consultations) sur les normes de service et les frais d'utilisation de l'ACIA;
- le maintien des communications et de la mobilisation des intervenants;
- de nouveaux outils de promotion de la conformité pour aider l'industrie à respecter les exigences réglementaires;
- une nouvelle architecture d'apprentissage et de formation à l'intention des inspecteurs d'aliments;
- une nouvelle approche scientifique pour coter le risque lié aux aliments;
- une approche d'inspection modernisée et intégrée;
- des systèmes et outils de GI-TI modernes;
- un nouveau cadre de mesure du rendement qui tient compte de multiples indicateurs systémiques et des responsabilités;
- le renforcement du partenariat gouvernement-industrie en matière de salubrité des aliments.

Conformité et application de la loi

L'ACIA a recours à divers outils pour vérifier la conformité, notamment les inspections, la surveillance, l'échantillonnage et les analyses. Lors d'un constat de non-conformité, l'ACIA prend des mesures d'application de la loi proportionnelles à la gravité de la non-conformité. Aux termes du projet de règlement, le ministre peut suspendre ou annuler une licence. Par exemple, la licence serait suspendue immédiatement, après avis, s'il y a un risque pour la santé humaine. Cet outil d'application de la loi s'ajouterait aux autres outils et mesures de conformité et d'application à la disposition des inspecteurs, dont la saisie et la retenue de produits alimentaires, l'ordre de retirer un produit du Canada, et l'ordre de rappel, et/ou des sanctions comme l'imposition d'une sanction administrative pécuniaire en vertu de la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*.

Performance measurement and evaluation

It is expected that the proposed Regulations would improve the ability of the CFIA and regulated parties to prevent and manage food safety risks, better protect consumers, and maintain and expand market access for Canada. The CFIA is developing a food program performance framework to measure how well its activities, processes, and services contribute to these outcomes.

The CFIA is developing performance indicators to measure the performance of the Regulations, once they come into force. These indicators will allow the CFIA to monitor and assess whether the Regulations are achieving the goal of increasing food safety in Canada. To date, the following indicators have been proposed for this purpose:

1. Increase in the number of CFIA-licensed food manufacturers that have a system in place to promote food safety (target: to be determined) [source: CFIA internal data]; and
2. Increase in the number of CFIA-licensed food importers that have a system in place to promote food safety (target: to be determined) [source: CFIA internal data].

Mesure de rendement et évaluation

Le projet de règlement devrait améliorer la capacité de l'ACIA et des parties réglementées de prévenir et de gérer les risques pour la salubrité des aliments, de mieux protéger les consommateurs, et de maintenir et d'élargir l'accès aux marchés pour le Canada. L'ACIA est en train d'élaborer un cadre de mesure du rendement des programmes des aliments pour déterminer dans quelle mesure ses activités, ses processus et ses services contribuent à ces résultats.

L'ACIA élabore des indicateurs de rendement en vue de mesurer le rendement du Règlement après son entrée en vigueur. Ces indicateurs permettront à l'ACIA d'assurer un suivi et d'évaluer si le Règlement permet l'atteinte de l'objectif, c'est-à-dire accroître la salubrité des aliments au Canada. À cette fin, les indicateurs suivants ont été proposés jusqu'à présent :

1. Augmentation du nombre de fabricants de produits alimentaires possédant une licence délivrée par l'ACIA et ayant un système en place afin de promouvoir la salubrité des aliments (cible : à déterminer) [source : données internes de l'ACIA];
2. Augmentation du nombre d'importateurs de produits alimentaires possédant une licence délivrée par l'ACIA et ayant un système en place afin de promouvoir la salubrité des aliments (cible : à déterminer) [source : données internes de l'ACIA].

Contact

Richard Arsenault
Executive Director
Domestic Food Safety Systems and Meat Hygiene Directorate
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 1
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
Telephone: 613-773-6156
Email: CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca

Personne-ressource

Richard Arsenault
Directeur exécutif
Direction des systèmes de la salubrité alimentaire nationale et de l'hygiène des viandes
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, chemin Merivale, tour 1
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9
Téléphone : 613-773-6156
Courriel : CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca

Small Business Lens Checklist

1. Name of the sponsoring regulatory organization:

Canadian Food Inspection Agency

2. Title of the regulatory proposal:

Safe Food for Canadians Regulations

3. Is the checklist submitted with a RIAS for the *Canada Gazette*, Part I or Part II?

☑ *Canada Gazette*, Part I ☐ *Canada Gazette*, Part II

A. Small business regulatory design

I	**Communication and transparency**	**Yes**	**No**	**N/A**
1.	Are the proposed Regulations or requirements easily understandable in everyday language?	☐	☑	☐
	The majority of the provisions of the proposed Regulations are easily understandable in everyday language. Some sections however, are technical in nature. Plain language tools will be developed in everyday, non-technical language and will be targeted to different affected stakeholder groups to explain the regulatory requirements. For example, importers would have guidance tailored to their specific needs, as would businesses who prepare food for inter-provincial trade.			
2.	Is there a clear connection between the requirements and the purpose (or intent) of the proposed Regulations?	☑	☐	☐
3.	Will there be an implementation plan that includes communications and compliance promotion activities, that informs small business of a regulatory change and guides them on how to comply with it (e.g. information sessions, sample assessments, toolkits, websites)?	☑	☐	☐
4.	If new forms, reports or processes are introduced, are they consistent in appearance and format with other relevant government forms, reports or processes?	☑	☐	☐
II	**Simplification and streamlining**	**Yes**	**No**	**N/A**
1.	Will streamlined processes be put in place (e.g. through BizPaL, Canada Border Services Agency single window) to collect information from small businesses where possible?	☑	☐	☐
2.	Have opportunities to align with other obligations imposed on business by federal, provincial, municipal or international or multinational regulatory bodies been assessed?	☑	☐	☐
3.	Has the impact of the proposed Regulations on international or interprovincial trade been assessed?	☑	☐	☐
4.	If the data or information, other than personal information, required to comply with the proposed Regulations is already collected by another department or jurisdiction, will this information be obtained from that department or jurisdiction instead of requesting the same information from small businesses or other stakeholders? (The collection, retention, use, disclosure and disposal of personal information are all subject to the requirements of the *Privacy Act*. Any questions with respect to compliance with the *Privacy Act* should be referred to the department's or agency's ATIP office or legal services unit.)	☐	☐	☑
	The data or information, other than personal information, required to comply with the proposed Regulations is not already collected by another department or jurisdiction.			
5.	Will forms be pre-populated with information or data already available to the department to reduce the time and cost necessary to complete them? (Example: When a business completes an online application for a licence, upon entering an identifier or a name, the system pre-populates the application with the applicant's personal particulars such as contact information, date, etc. when that information is already available to the department.)	☐	☑	☐
	The type of information currently collected by the CFIA varies by food program and differs from the information that will be required under the regulatory proposal. However, the information will be pre-populated for renewal or in the case of amendment or application for other licences or permissions granted by the CFIA.			
6.	Will electronic reporting and data collection be used, including electronic validation and confirmation of receipt of reports where appropriate?	☑	☐	☐
7.	Will reporting, if required by the proposed Regulations, be aligned with generally used business processes or international standards if possible?	☑	☐	☐
8.	If additional forms are required, can they be streamlined with existing forms that must be completed for other government information requirements?	☐	☐	☑
	The forms required under the proposed Regulations cannot be streamlined with existing forms required for other government information requirements, as the information required is not currently being collected.			
III	**Implementation, compliance and service standards**	**Yes**	**No**	**N/A**
1.	Has consideration been given to small businesses in remote areas, with special consideration to those that do not have access to high-speed (broadband) Internet?	☑	☐	☐
2.	If regulatory authorizations (e.g. licences, permits or certifications) are introduced, will service standards addressing timeliness of decision making be developed that are inclusive of complaints about poor service?	☑	☐	☐
3.	Is there a clearly identified contact point or help desk for small businesses and other stakeholders?	☑	☐	☐

B. Regulatory flexibility analysis and reverse onus

IV	Regulatory flexibility analysis	Yes	No	N/A
1.	Does the RIAS identify at least one flexible option that has lower compliance or administrative costs for small businesses in the small business lens section? Examples of flexible options to minimize costs are as follows: • Longer time periods to comply with the requirements, longer transition periods or temporary exemptions; • Performance-based standards; • Partial or complete exemptions from compliance, especially for firms that have good track records (legal advice should be sought when considering such an option); • Reduced compliance costs; • Reduced fees or other charges or penalties; • Use of market incentives; • A range of options to comply with requirements, including lower-cost options; • Simplified and less frequent reporting obligations and inspections; and • Licences granted on a permanent basis or renewed less frequently.	☑	☐	☐
2.	Does the RIAS include, as part of the Regulatory Flexibility Analysis Statement, quantified and monetized compliance and administrative costs for small businesses associated with the initial option assessed, as well as the flexible, lower-cost option?	☑	☐	☐
3.	Does the RIAS include, as part of the Regulatory Flexibility Analysis Statement, a consideration of the risks associated with the flexible option? (Minimizing administrative or compliance costs for small business cannot be at the expense of greater health, security or safety or create environmental risks for Canadians.)	☑	☐	☐
4.	Does the RIAS include a summary of feedback provided by small business during consultations?	☑	☐	☐
V	**Reverse onus**	**Yes**	**No**	**N/A**
1.	If the recommended option is not the lower-cost option for small business in terms of administrative or compliance costs, is a reasonable justification provided in the RIAS?	☐	☐	☑
	The recommended option is the lower-cost option.			

Liste de vérification de la lentille des petites entreprises

1. Nom de l'organisme de réglementation responsable :

Agence canadienne d'inspection des aliments

2. Titre de la proposition de réglementation :

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

3. La liste de vérification est-elle soumise avec le RÉIR de la Partie I ou de la Partie II de la *Gazette du Canada*?

☑ *Gazette du Canada*, Partie I ☐ *Gazette du Canada*, Partie II

A. Conception de la réglementation pour les petites entreprises

I	**Communication et transparence**	**Oui**	**Non**	**S.O.**
1.	La réglementation ou les exigences proposées sont-elles faciles à comprendre et rédigées dans un langage simple?	☐	☑	☐
	La majorité des dispositions de la réglementation proposée sont faciles à comprendre et rédigées dans un langage simple. Certaines sections sont toutefois de nature technique. Des outils en langage simple seront élaborés dans une langue non technique de tous les jours et viseront différents groupes d'intervenants touchés afin de leur expliquer les exigences réglementaires. Par exemple, les importateurs recevraient des directives adaptées à leurs besoins particuliers, tout comme les entreprises qui préparent des aliments destinés à la commercialisation entre les provinces.			
2.	Y a-t-il un lien clair entre les exigences et l'objet principal (ou l'intention) de la réglementation proposée?	☑	☐	☐
3.	A-t-on prévu un plan de mise en œuvre incluant des activités de communications et de promotion de la conformité destinées à informer les petites entreprises sur les changements intervenus dans la réglementation, d'une part, et à les guider sur la manière de s'y conformer, d'autre part? (par exemple séances d'information, évaluations types, boîtes à outils, sites Web)	☑	☐	☐
4.	Si la proposition implique l'utilisation de nouveaux formulaires, rapports ou processus, la présentation et le format de ces derniers correspondent-ils aux autres formulaires, rapports ou processus pertinents du gouvernement?	☑	☐	☐
II	**Simplification et rationalisation**	**Oui**	**Non**	**S.O.**
1.	Des processus simplifiés seront-ils mis en place (en recourant par exemple au service PerLE, au guichet unique de l'Agence des services frontaliers du Canada) afin d'obtenir les données requises des petites entreprises si possible?	☑	☐	☐
2.	Est-ce que les possibilités d'harmonisation avec les autres obligations imposées aux entreprises par les organismes de réglementation fédéraux, provinciaux, municipaux ou multilatéraux ou internationaux ont été évaluées?	☑	☐	☐
3.	Est-ce que l'impact de la réglementation proposée sur le commerce international ou interprovincial a été évalué?	☑	☐	☐
4.	Si les données ou les renseignements — autres que les renseignements personnels — nécessaires pour le respect de la réglementation proposée ont déjà été recueillis par un autre ministère ou une autre administration, obtiendra-t-on ces informations auprès de ces derniers, plutôt que de demander à nouveau cette même information aux petites entreprises ou aux autres intervenants? (La collecte, la conservation, l'utilisation, la divulgation et l'élimination des renseignements personnels sont toutes assujetties aux exigences de la *Loi sur la protection des renseignements personnels*. Toute question relative au respect de la *Loi sur la protection des renseignements personnels* devrait être renvoyée au bureau de l'AIPRP ou aux services juridiques du ministère ou de l'organisme concerné.)	☐	☐	☑
	Les données ou les renseignements — autres que les renseignements personnels — n'ont pas déjà été recueillis par un autre ministère ou une autre administration.			
5.	Les formulaires seront-ils pré-remplis avec les renseignements ou les données déjà disponibles au ministère en vue de réduire le temps et les coûts nécessaires pour les remplir? (Par exemple, quand une entreprise remplit une demande en ligne pour un permis, en entrant un identifiant ou un nom, le système pré-remplit le formulaire avec les données personnelles telles que les coordonnées du demandeur, la date, etc. lorsque cette information est déjà disponible au ministère)	☐	☑	☐
	Le type de renseignements actuellement recueillis par l'ACIA varie selon le programme alimentaire et diffère des renseignements qui seront requis dans la proposition réglementaire. Toutefois, les renseignements seront automatiquement ajoutés à la soumission pour un renouvellement ou si l'on apporte des modifications ou soumet une demande pour d'autres licences ou permissions accordés par l'ACIA.			
6.	Est-ce que les rapports et la collecte de données électroniques, notamment la validation et la confirmation électroniques de la réception de rapports, seront utilisés?	☑	☐	☐
7.	Si la réglementation proposée l'exige, est-ce que les rapports seront harmonisés selon les processus opérationnels généralement utilisés par les entreprises ou les normes internationales lorsque cela est possible?	☑	☐	☐
8.	Si d'autres formulaires sont requis, peut-on les rationaliser en les combinant à d'autres formulaires de renseignements exigés par le gouvernement?	☐	☐	☑
	Les formulaires requis par la réglementation proposée ne peuvent être rationalisés en les combinant à d'autres formulaires de renseignements exigés par le gouvernement, puisque les renseignements requis ne sont actuellement pas recueillis.			

III	Mise en œuvre, conformité et normes de service	Oui	Non	S.O.
1.	A-t-on pris en compte les petites entreprises dans les régions éloignées, en particulier celles qui n'ont pas accès à Internet haute vitesse (large bande)?	☑	☐	☐
2.	Si des autorisations réglementaires (par exemple licences, permis, certificats) sont instaurées, des normes de service seront-elles établies concernant la prise de décisions en temps opportun, y compris pour ce qui est des plaintes portant sur le caractère inadéquat du service?	☑	☐	☐
3.	Un point de contact ou un bureau de dépannage a-t-il été clairement identifié pour les petites entreprises et les autres intervenants?	☑	☐	☐

B. Analyse de flexibilité réglementaire et inversion de la charge de la preuve

IV	Analyse de flexibilité réglementaire	Oui	Non	S.O.
1.	Est-ce que le RÉIR comporte, dans la section relative à la lentille des petites entreprises, au moins une option flexible permettant de réduire les coûts de conformité ou les coûts administratifs assumés par les petites entreprises? Exemples d'options flexibles pour réduire les coûts : • Allongement du délai pour se conformer aux exigences, extension des périodes de transition ou attribution d'exemptions temporaires; • Recours à des normes axées sur le rendement; • Octroi d'exemptions partielles ou totales de conformité, surtout pour les entreprises ayant de bons antécédents (remarque : on devrait demander un avis juridique lorsqu'on envisage une telle option); • Réduction des coûts de conformité; • Réduction des frais ou des autres droits ou pénalités; • Utilisation d'incitatifs du marché; • Recours à un éventail d'options pour se conformer aux exigences, notamment des options de réduction des coûts; • Simplification des obligations de présentation de rapports et des inspections ainsi que la réduction de leur nombre; • Des licences permanentes ou renouvelables moins fréquemment.	☑	☐	☐
2.	Le RÉIR renferme-t-il, dans l'Énoncé de l'analyse de flexibilité réglementaire, les coûts administratifs et de conformité quantifiés et exprimés en valeur monétaire, auxquels feront face les petites entreprises pour l'option initiale évaluée, de même que l'option flexible (dont les coûts sont moins élevés)?	☑	☐	☐
3.	Le RÉIR comprend-il, dans l'Énoncé de l'analyse de flexibilité réglementaire, une discussion des risques associés à la mise en œuvre de l'option flexible? (La minimisation des coûts administratifs et des coûts de conformité ne doit pas se faire au détriment de la santé des Canadiens, de la sécurité ou de l'environnement du Canada.)	☑	☐	☐
4.	Le RÉIR comprend-il un sommaire de la rétroaction fournie par les petites entreprises pendant les consultations?	☑	☐	☐
V	**Inversion de la charge de la preuve**	**Oui**	**Non**	**S.O.**
1.	Si l'option recommandée n'est pas l'option représentant les coûts les plus faibles pour les petites entreprises (par rapport aux coûts administratifs ou aux coûts de conformité), le RÉIR comprend-il une justification raisonnable?	☐	☐	☑
	L'option recommandée est l'option représentant les coûts les plus faibles.			

PROPOSED REGULATORY TEXT

Notice is given that the Governor in Council proposes to make the annexed *Safe Food for Canadians Regulations* pursuant to

(a) sections 51[a] and 75 of the *Safe Food for Canadians Act*[b];

(b) section 12 of the *Canadian Dairy Commission Act*[c];

(c) subsection 18(1) of the *Consumer Packaging and Labelling Act*[d];

(d) subsection 55(1)[e] of the *Controlled Drugs and Substances Act*[f];

(e) subsection 462.3(2)[g] of the *Criminal Code*[h];

(f) subsection 19(1) of the *Customs Tariff*[i];

(g) subsection 5(1)[j] of the *Feeds Act*[k];

(h) subsection 30(1)[l] of the *Food and Drugs Act*[m];

(i) subsection 64(1)[n] of the *Health of Animals Act*[o];

(j) subsection 4(1)[p] of the *Seeds Act*[q];

(k) section 32[r] of the *Canada Agricultural Products Act*[s];

(l) sections 3[t] and 12 of the *Fish Inspection Act*[u]; and

(m) section 20[v] of the *Meat Inspection Act*[w].

Interested persons may make representations concerning the proposed Regulations within 90 days after the date of publication of this notice. All such representations must cite the *Canada Gazette*, Part I, and

[a] S.C. 2014, c. 20, s. 234
[b] S.C. 2012, c. 24
[c] R.S., c. C-15
[d] R.S., c. C-38
[e] S.C. 2015, c. 22, s. 4(1)
[f] S.C. 1996, c. 19
[g] S.C. 2001, c. 32, s. 12(7)
[h] R.S., c. C-46
[i] S.C. 1997, c. 36
[j] S.C. 2015, c. 2, s. 56
[k] R.S., c. F-9
[l] S.C. 2012, c. 19, s. 414
[m] R.S., c. F-27
[n] S.C. 2015, c. 2, ss. 95(1) to (6)
[o] S.C. 1990, c. 21
[p] S.C. 2015, c. 2, ss. 76(1) to (4)
[q] R.S., c. S-8
[r] S.C. 2001, c. 4, s. 64
[s] R.S., c. 20 (4th Supp.)
[t] S.C. 1997, c. 6, s. 53
[u] R.S., c. F-12
[v] S.C. 1993, c. 44, s. 184
[w] R.S., c. 25 (1st Supp.)

PROJET DE RÉGLEMENTATION

Avis est donné que le gouverneur en conseil se propose de prendre le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, ci-après, en vertu :

a) des articles 51[a] et 75 de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*[b];

b) de l'article 12 de la *Loi sur la Commission canadienne du lait*[c];

c) du paragraphe 18(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*[d];

d) du paragraphe 55(1)[e] de la *Loi réglementant certaines drogues et autres substances*[f];

e) du paragraphe 462.3(2)[g] du *Code criminel*[h];

f) du paragraphe 19(1) du *Tarif des douanes*[i];

g) du paragraphe 5(1)[j] de la *Loi relative aux aliments du bétail*[k];

h) du paragraphe 30(1)[l] de la *Loi sur les aliments et drogues*[m];

i) du paragraphe 64(1)[n] de la *Loi sur la santé des animaux*[o];

j) du paragraphe 4(1)[p] de la *Loi sur les semences*[q];

k) de l'article 32[r] de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*[s];

l) des articles 3[t] et 12 de la *Loi sur l'inspection du poisson*[u];

m) de l'article 20[v] de la *Loi sur l'inspection des viandes*[w].

Les intéressés peuvent présenter leurs observations au sujet du projet de règlement dans les quatre-vingt-dix jours suivant la date de publication du présent avis. Ils sont priés d'y citer la Partie I de la *Gazette du*

[a] L.C. 2014, ch. 20, art. 234
[b] L.C. 2012, ch. 24
[c] L.R., ch. C-15
[d] L.R., ch. C-38
[e] L.C. 2015, ch. 22, par. 4(1)
[f] L.C. 1996, ch. 19
[g] L.C. 2001, ch. 32, par. 12(7)
[h] L.R., ch. C-46
[i] L.C. 1997, ch. 36
[j] L.C. 2015, ch. 2, art. 56
[k] L.R., ch. F-9
[l] L.C. 2012, ch. 19, art. 414
[m] L.R., ch. F-27
[n] L.C. 2015, ch. 2, par. 95(1) à (6)
[o] L.C. 1990, ch. 21
[p] L.C. 2015, ch. 2, par. 76(1) à (4)
[q] L.R., ch. S-8
[r] L.C. 2001, ch. 4, art. 64
[s] L.R., ch. 20 (4e suppl.)
[t] L.C. 1997, ch. 6, art. 53
[u] L.R., ch. F-12
[v] L.C. 1993, ch. 44, art. 184
[w] L.R., ch. 25 (1er suppl.)

the date of publication of this notice, and be addressed to Richard Arsenault, Executive Director, Domestic Food Safety Systems & Meat Hygiene Directorate, Canadian Food Inspection Agency, 1400 Merivale Road, Tower 1, Ottawa, Ontario K1A 0Y9 (tel.: 613-773-6156; email: CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca).

Ottawa, December 15, 2016

Jurica Čapkun
Assistant Clerk of the Privy Council

Canada, ainsi que la date de publication, et d'envoyer le tout à Richard Arsenault, directeur exécutif, Direction des systèmes de la salubrité alimentaire nationale et de l'hygiène des viandes, Agence canadienne d'inspection des aliments, 1400, chemin Merivale, tour 1, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9 (tél. : 613-773-6156; courriel : CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca).

Ottawa, le 15 décembre 2016

Le greffier adjoint du Conseil privé
Jurica Čapkun

Safe Food for Canadians Regulations

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

PART 1

Interpretation

Definitions

1 (1) The following definitions apply in these Regulations.

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

brine pack or ***packed in brine***, in respect of a processed fruit or vegetable product, means that the product 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. (*conservé dans la saumure* ou *mis en conserve dans la saumure*)

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

case, in respect of eggs, means a package that is intended to contain 30 dozen eggs. (*caisse*)

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

commercial sterility means the condition of a food that has been subjected to a thermal treatment, alone or in combination with other treatments, to render the food free from viable forms of micro-organisms, including spores, that are capable of growing in the food at temperatures at which the food is intended to be normally kept

PARTIE 1

Définitions et interprétation

Définitions

1 (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*)

agent gélatinisant S'entend au sens du paragraphe B.01.001(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*gelling agent*)

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 des quantités fixes préétablies et qui, en conséquence, est habituellement vendu en contenants de quantités différentes. (*catch-weight food*)

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

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

Avis sur les prix Le document intitulé *Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, publié par l'Agence sur son site Web, avec ses modifications successives. (*Fees Notice*)

during storing, conveying and selling. (*stérilité commerciale*)

common name, with reference to 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 any of sections 252 to 254;

(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*)

condemn means to identify a food animal, its carcass, the parts of its carcass or its blood as inedible following a determination by an inspector to that effect. (*condamner*)

consumer 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 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, among other things,

(a) contains a chemical, drug, food additive, heavy metal, industrial pollutant, ingredient, microbe, pest control product, poison, toxin or other substance that is not permitted under, or that is in excess of limits or levels provided under, the *Food and Drugs Act*;

(b) contains a micro-organism, chemical substance or extraneous material that is in excess of levels set out in the document entitled *Biological, Chemical and Physical Standards for Food*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time; or

(c) contains anything that is inedible or has come into contact with anything that might cause the food to become inedible. (*contaminé*)

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

caisse S'agissant d'œufs, emballage destiné à contenir trente douzaines d'œufs. (*case*)

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

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

condamner Désigner tout animal pour alimentation humaine, sa carcasse, les parties de sa carcasse ou son sang comme étant non comestibles à la suite de la décision de l'inspecteur. (*condemn*)

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

conserve compacte S'agissant d'un produit de fruits ou de légumes transformés, l'emballage dans lequel les fruits ou légumes ont été partiellement ou totalement précuits avant leur transformation de façon à ce qu'ils soit bien tassés et à laisser le moins de place possible au liquide libre. (*solid pack*)

conservé dans la saumure ou ***mis en conserve dans la saumure*** Se dit du produit de fruits ou de légumes transformés qui est dans un emballage dans lequel une solution faite d'eau et de sel, additionnée ou non de sucre, est utilisée comme agent d'emballage liquide. (*brine pack* or *packed in brine*)

conserve épaisse S'agissant d'un produit de fruits ou de légumes transformés, l'emballage dans lequel une quantité minimale d'eau nécessaire à sa bonne transformation est utilisée comme agent d'emballage liquide. (*heavy pack*)

conservé sous vide Se dit du produit de fruits ou de légumes transformés qui est dans un emballage dans lequel une quantité minimale d'agent d'emballage liquide est utilisée et où le vide est créé mécaniquement. (*vacuum pack*)

contaminé Se dit de l'aliment qui notamment :

a) soit contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un microbe, un produit antiparasitaire, un poison, une toxine ou toute autre substance qui ne sont pas autorisés sous le régime de la *Loi sur les aliments et drogues* ou qui excèdent les limites ou quantités prévues sous ce régime;

b) soit contient des microorganismes, des substances chimiques ou des matières étrangères qui excèdent les

cured, in respect of an edible meat product, means that salt and at least 100 p.p.m. of sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate or potassium nitrate, or any combination of them, has been added to the meat product. (*saumuré*)

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 subsection 144(1). (*habiller*)

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

dye mark means 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. (*marque de teinture*)

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 that is intended to contain 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*)

Fees Notice means the document entitled *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, published by the Agency on its website, as amended from time to time. (*Avis sur les prix*)

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*)

taux prévus dans le document intitulé *Normes biologiques, chimiques et physiques pour les aliments*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;

c) soit contient une chose non comestible ou est entré en contact avec une chose qui pourrait le rendre non comestible. (*contaminated*)

contenant Récipient ou enveloppe externe qui servent à contenir ou à emballer un aliment, y compris les attaches. Ne sont pas visés par la présente définition 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 titre d'objet décoratif en plus d'être vendu comme contenant d'un aliment. (*ornamental container*)

de consommation préemballé Se dit de l'aliment qui est emballé dans un contenant de telle manière qu'il est normalement vendu à un individu, ou normalement utilisé ou acheté par un individu — ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'il soit obtenu par un individu — sans être réemballé, pour être utilisé à des fins non commerciale. (*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 conçu de façon à protéger son contenu et le protège des microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed package*)

espace principal

a) Dans le cas d'un aliment de consommation préemballé dont le contenant est monté sur une carte réclame, la partie de l'étiquette apposée :

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

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

(iii) sur tout ou partie de ces deux endroits;

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*)

fresh fruit or vegetable means a fresh plant or fresh edible fungus, or part of such a plant or fungus, that is a food. It does not include a food referred to in subparagraph 9(2)(c)(i). (*fruit ou légume frais*)

game animal means a wild animal that is a food animal — including an animal that lives in an enclosed territory under conditions of freedom similar to those of wild animals — that is hunted under a licence issued by a province. (*gibier*)

gelling agent has the same meaning as in subsection B.01.001(1) of the *Food and Drug Regulations*. (*agent gélatinisant*)

heavy pack, in respect of a processed fruit or vegetable product, means a package in which the minimum amount of water required for proper processing of the product is used as the liquid packaging medium. (*conserve épaisse*)

hermetically sealed package means a package that is designed to be and is secure against the entry of microorganisms, including spores. (*emballage hermétiquement scellé*)

inedible, in respect of a food, means that the food is not fit for use as food. (*non comestible*)

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

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

maple sap means sap that is obtained exclusively from trees of the genus *Acer*. (*sève d'érable*)

meat means the edible part of the carcass of a food animal, that is, the muscle associated with the skeleton, tongue, diaphragm, heart, gizzard or mammalian oesophagus, with or without accompanying and overlying fat, together with those parts of the bones, skin, sinews, nerves, blood vessels and other tissues that normally accompany the muscle and are not normally removed in dressing a carcass. It does not include the muscles associated with the lips, snout, ears or scalp, mechanically separated meat or meat to which an ingredient other than meat has been added. (*viande*)

meat by-product means the edible blood of a food animal or an edible organ or tissue that is derived from the carcass of a food animal. It does not include meat or mechanically separated meat. (*sous-produit de viande*)

b) dans le cas 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) dans le cas 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) dans le cas 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'a pas la surface visée au sous-alinéa (i);

e) dans le cas 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*)

éviscérer 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*)

fruit ou légume frais Plante fraîche ou champignon frais comestible — ou une partie de cette plante ou de ce champignon — qui est un aliment. Sont exclus de la présente définition, les aliments visés au sous-alinéa 9(2)c)(i). (*fresh fruit or vegetable*)

gibier Animal sauvage qui est un animal pour alimentation humaine, y compris un animal vivant dans un territoire clos et dont les conditions de liberté sont semblables à celles des animaux sauvages, chassé au titre d'un permis délivré par une province. (*game animal*)

meat product means the carcass of a food animal, the blood of a food animal or a product or by-product of its carcass, and any other 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*)

mechanically separated meat means an edible meat product that is obtained by removing most of the bone and cartilage from a comminuted meat product from which the bone and cartilage was not previously removed and that does not contain more than 0.027% calcium for every 1% protein or any bones or bone fragments larger than 2 mm. (*viande séparée mécaniquement*)

metric unit means a unit of measurement set out in Schedule I to the *Weights and Measures Act*. (*unité métrique*)

organic product means a food commodity that has been certified as organic either under subsection 342(1) or as described in subparagraph 354(1)(a)(ii). (*produit biologique*)

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

poultry carcass means the carcass of a slaughtered 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. (*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

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

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

habiller Habiller une carcasse conformément au paragraphe 144(1). (*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*)

marque de teinture Tache d'encre ou 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. (*dye mark*)

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

nom usuel Relativement à 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 à l'un des articles 252 à 254;

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*)

non comestible Se dit de l'aliment qui est impropre à la consommation. (*inedible*)

œuf 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*. Sont exclus de la présente définition les baluts. (*egg*)

plateau S'agissant d'œufs, emballage, autre qu'une boîte à œufs, destiné à contenir au plus trente œufs 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 de telle façon qu'il est normalement vendu à une personne, ou normalement utilisé ou acheté par une personne. (*prepackaged*)

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

prêt à manger Se dit du produit de viande qui a été 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 que le produit ne

(iii) to all or part of both of those locations;

(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

(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 such a surface, that is applied to any part of the container, except the bottom, if any; 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 the top, if any;

(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 the top and bottom, if any, 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;

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 d'un aliment de consommation préemballé :

a) si son 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 son 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 son contenant n'a pas de surface en particulier 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 son contenant est un sac dont les surfaces sont d'égales dimensions, la surface totale de l'une d'elles;

e) si son 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 son 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 l'aliment est du vin exposé pour la vente, toute partie de la surface du contenant, à l'exclusion des parties supérieure et inférieure, qui peut être vue sans qu'il soit nécessaire de tourner le contenant;

h) si son contenant est une enveloppe ou une bande, si étroite par rapport à la dimension de l'aliment qu'elle contient 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*)

produit biologique Produit alimentaire certifié biologique au titre du paragraphe 342(1) ou selon le sous-alinéa 354(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;

(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 on 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 food is 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 it contains that it cannot reasonably be considered to have any 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 any 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 any food

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

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

(c) that is set out in any of items 2 to 11, column 1, of Table 3 of Schedule 3 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 a 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 exposed to a temperature of 4°C or less, without being frozen. (*réfrigéré*)

sanitary conditions means conditions or circumstances that do 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*)

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

c) qui est visé à l'un des 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 assujetti à la section 3 de la partie 10. (*processed fruit or vegetable product*)

produit de l'érable Aliment obtenu exclusivement par concentration de la sève d'érable ou 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 autre aliment contenant du sang d'un tel animal ou un produit ou sous-produit de sa carcasse. Sont exclus de la présente définition :

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 exposé à une température de 4 °C ou moins sans qu'il y ait congélation. (*refrigerated*)

saumuré Se dit du produit de viande comestible auquel du 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 a été ajouté. (*cured*)

sève d'érable Sève obtenue exclusivement des arbres du genre *Acer*. (*maple sap*)

sous-produit de viande Sang comestible d'un animal pour alimentation humaine ou organe comestible ou tissu comestible provenant de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, à l'exclusion de la viande et de la viande séparée mécaniquement. (*meat by-product*)

solid pack, in respect of a processed fruit or vegetable product, means a package in which the fruits or vegetables have been partially or wholly precooked before processing so as to allow the fruits or vegetables to pack closely with the minimum amount of free liquid. (*conserve compacte*)

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 intended to contain not more than 30 eggs in separate compartments. (*plateau*)

vacuum pack, in respect of a processed fruit or vegetable product, means in a package in which a minimum amount of liquid packaging medium is used and in which a vacuum is created mechanically. (*conservé sous vide*)

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

stérilité commerciale État de l'aliment qui a été soumis à un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres traitements, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, qui peuvent s'y développer aux températures auxquelles il est destiné à être normalement gardé durant l'entreposage, le transport et la vente. (*commercial sterility*)

unité métrique Unité de mesure figurant à l'annexe I de la *Loi sur les poids et mesures*. (*metric unit*)

viande Partie comestible de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, à savoir le muscle lié au squelette, la langue, le diaphragme, le cœur, le gésier ou l'œsophage mammalien, avec ou sans le gras qui les accompagne et qui les recouvre, ainsi que les parties des os, de la peau, des tendons, des nerfs, des vaisseaux sanguins et des autres tissus qui accompagnent normalement le muscle et qui ne sont pas normalement enlevés au cours de l'habillage de la carcasse. Sont exclus de la présente définition les muscles liés aux lèvres, au museau, aux oreilles et à la peau de la tête ainsi que la viande séparée mécaniquement et la viande à laquelle a été ajouté un ingrédient non carné. (*meat*)

viande séparée mécaniquement Produit de viande comestible obtenu par enlèvement de la plupart des os et des cartilages d'un produit de viande haché fin duquel les os et les cartilages n'avaient pas été enlevés antérieurement, qui ne comprend pas plus de 0,027 % de calcium par 1 % de protéines ni d'os ou de fragments d'os mesurant plus de 2 mm. (*mechanically separated meat*)

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

Foreign state

(2) For the purposes of these Regulations, a reference to "foreign state" includes a reference to a *WTO Member* as defined in subsection 2(1) of the *World Trade Organization Agreement Implementation Act*.

État étranger

(2) Pour l'application du présent règlement, la mention « État étranger » vaut également mention d'un *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*.

Terms used in documents incorporated by reference

(3) For the purpose of the incorporation by reference into these Regulations of any documents prepared by the Agency, terms that are used but not defined in those documents have the same meaning as in these Regulations.

Termes utilisés dans les documents incorporés par renvoi

(3) Aux fins d'incorporation par renvoi, dans le présent règlement, des documents préparés par l'Agence, les termes utilisés dans ces documents, mais qui n'y sont pas définis, s'entendent au sens du présent règlement.

Definition *prepare* — producing

2 (1) Subject to subsection (2), for the purpose of the definition *prepare* in section 2 of the Act, producing, including growing and harvesting, is a prescribed activity.

Définition de *conditionnement* — production

2 (1) Sous réserve du paragraphe (2), pour l'application de la définition de *conditionnement* à l'article 2 de la Loi, la production, y compris la culture et la récolte, est une activité.

Exception

(2) In Parts 1 to 10, 12 and 13, the activity prescribed under subsection (1) is limited, for any food commodity other than an organic product, to the growing or harvesting of fresh fruits or vegetables.

Documents — official languages

3 For greater certainty, any document that is required under these Regulations to be prepared, kept or maintained must be prepared, kept or maintained in at least one official language.

Clarification — "prepackaged"

4 For greater certainty, a reference to "prepackaged" in respect of a food is, unless otherwise provided, a reference to a consumer prepackaged food and to a prepackaged food other than a consumer prepackaged food.

Exception

(2) Dans les parties 1 à 10, 12 et 13, l'activité prévue au paragraphe (1) se limite, pour tout produit alimentaire autre qu'un produit biologique, à la culture ou la récolte des fruits ou légumes frais.

Documents — langues officielles

3 Il est entendu que tout document devant être établi, conservé ou tenu à jour en application du présent règlement doit l'être dans au moins une langue officielle.

Précision — « préemballé »

4 Il est entendu que la mention « préemballé » à l'égard d'un aliment vise, sauf disposition contraire, l'aliment de consommation préemballé et l'aliment préemballé autre que celui de consommation préemballé.

PART 2

Trade

DIVISION 1

General

Subsection 10(1) of Act

5 (1) For the purpose of subsection 10(1) of the Act, the prescribed food commodity that it is prohibited to send or convey from one province to another — or to import or export — except in accordance with these Regulations is any food commodity.

Subsection 10(2) of Act

(2) For the purpose of subsection 10(2) of the Act, the prescribed food commodity that it is prohibited to import without a licence is a food other than a food referred to in any of paragraphs 9(2)(a) to (c).

Subsection 10(3) of Act

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

Section 12 of Act

6 For the purpose of section 12 of the Act, the prescribed food commodity that it is prohibited to have in one's 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 is any food commodity.

PARTIE 2

Commerce

SECTION 1

Dispositions générales

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 9(2)a) à c).

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.

Subsection 13(1) of Act

7 (1) For the purpose of subsection 13(1) of the Act, the prescribed food commodity that is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another is any food commodity and the prescribed activities that it is prohibited to conduct in respect of that food commodity, except in accordance with these Regulations, are

(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 purpose of subsection 13(2) of the Act, the prescribed food commodities that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another are a food, other than a food referred to in paragraph 9(2)(a) or (b), and a food animal and the prescribed activities that it is prohibited to conduct in respect of those food commodities without a licence are

(a) in the case of a food,

(i) manufacturing, processing, treating, preserving, grading, packaging and labelling, other than

(A) the packaging of fresh fruits or vegetables in the field by a 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, and

(B) the packaging and labelling of a food referred to in subparagraph 9(2)(c)(i) if, when the food is exported or is sent or conveyed from one province to another, it has a label applied or attached to it that bears the expression "For Further Preparation Only" or "pour conditionnement ultérieur seulement" and it is not a consumer prepackaged food, and

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

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

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 9(2)a) ou b) 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 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) de l'emballage et de l'étiquetage d'un aliment visé au sous-alinéa 9(2)c)(i) si, lorsqu'il est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou est exporté, une étiquette portant la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée ou attachée et il n'est pas un aliment de consommation préemballé;

(ii) si l'aliment est un produit de viande, 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.

Interprovincial trade, import and export

8 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.

Import

9 (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 44 to 82.

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 that

(i) is unprocessed and will be manufactured, processed or treated for use as a grain, oil, pulse, sugar or beverage,

(ii) has a label applied or attached to it that bears the expression "For Further Preparation Only" or "pour conditionnement ultérieur seulement", and

(iii) is not a consumer prepackaged food.

Import — fixed place of business

10 (1) A person who imports a food and who does not have, in Canada, a fixed place of business from which they carry on business related to the food must send or convey the food directly to Canada from a foreign state in which they have such a place of business and that has a food safety system that provides at least the same level of protection as that provided by the provisions of the Act and these Regulations.

Commerce interprovincial, importation et exportation

8 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.

Importation

9 (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 44 à 82.

Exception

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des 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 satisfait aux exigences suivantes :

(i) il est non transformé et sera fabriqué, transformé ou traité pour être utilisé comme grain, huile, légumineuse, sucre ou boisson,

(ii) une étiquette portant la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée sur l'aliment ou attachée,

(iii) il n'est pas un aliment de consommation préemballé.

Importation — lieu fixe d'affaires

10 (1) Toute personne qui importe un aliment 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 d'expédier ou de transporter l'aliment directement vers le Canada à partir d'un État étranger dans lequel elle possède un tel lieu fixe d'affaires et qui dispose d'un système de salubrité des aliments qui procure un niveau de protection au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the foods referred to in paragraphs 9(2)(a) to (c).

In transit

(3) For the purpose of subsection (1), if the food passes only in transit through the foreign state from which the person carries on business related to the food, the person is not considered to have sent or conveyed the food directly to Canada from that foreign state.

Import information and fee

11 (1) A person who imports a food must pay the applicable fee set out in the Fees Notice and provide the following import information to the Minister:

(a) the person's name and address and, if applicable, the number of their licence to import;

(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; and

(f) any other information that is related to the import of the food, in the form approved by the President.

Provision of import information

(2) The import information must be provided before the import or, in the case of a food other than a meat product, at any other time authorized by the Minister if the person who imports the food requests it.

Meat products

(3) For the purpose of subsection (2), the foods set out in paragraphs 24(a) and (b) are not to be considered meat products.

Import — further inspection

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

(a) in the case of a meat product,

(i) the meat product must be immediately delivered, by the person who imports it, to an establishment where it will be stored and handled in its imported condition by a licence holder and must be kept in

Exception

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des aliments visés aux alinéas 9(2)a) à c).

Transit

(3) Pour l'application du paragraphe (1), si l'aliment ne fait que transiter par l'État étranger à partir duquel la personne exerce des activités commerciales liées à cet aliment, celle-ci 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 et prix

11 (1) Toute personne qui importe un aliment est tenue de payer le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix et de fournir au ministre les renseignements ci-après sur l'importation :

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 première destination de l'aliment au Canada;

e) une description de l'aliment, y compris son nom usuel et sa quantité;

f) tout autre renseignement relatif à l'importation de l'aliment, en la forme approuvée par le président.

Fourniture des renseignements sur l'importation

(2) Les renseignements sur l'importation sont fournis avant l'importation ou, dans le cas d'un aliment autre qu'un produit de viande, à tout autre moment autorisé par le ministre, si la personne qui importe l'aliment en fait la demande.

Produits de viande

(3) Pour l'application du paragraphe (2), les aliments visés aux alinéas 24a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

Importation — inspection ultérieure

12 (1) Si un 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 :

(i) il est livré immédiatement, par la personne qui l'importe, à un établissement où il sera entreposé et manipulé dans son état d'importation par un

that establishment until the further inspection is completed, and

(ii) the person who imports the meat product must provide the address of that establishment to the inspector if it is different from the address of the first destination provided under paragraph 11(1)(d); and

(b) in the case of a food other than a meat product, the food must be kept, by the person who imports it, at the first destination whose address was provided under paragraph 11(1)(d) until the further inspection is completed.

Meat products

(2) For the purpose of subsection (1), the foods set out in paragraphs 24(a) and (b) are not to be considered meat products.

Exception

(3) Paragraph (1)(b) does not apply if the Minister authorizes, under subsection 11(2), that the import information be provided after the import.

Interprovincial trade and export

13 (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 Act and these Regulations, unless the activity is

(i) the packaging of fresh fruits or vegetables in the field by a 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, or

(ii) the packaging or labelling of a food referred to in subparagraph 9(2)(c)(i) if, when the food is exported or is sent or conveyed from one province to another, it has a label applied or attached to it that bears the expression "For Further Preparation Only" or "pour conditionnement ultérieur seulement" and it is not a consumer prepackaged food;

(b) if the food, other than a food referred to in paragraph 9(2)(c), has been imported, it must have been imported by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations; and

titulaire de licence et est gardé dans cet établissement jusqu'à ce que l'inspection ultérieure soit terminée,

(ii) la personne qui l'importe fournit l'adresse de cet établissement à l'inspecteur si elle est différente de celle de la première destination qui a été fournie en application de l'alinéa 11(1)d);

b) s'agissant d'un aliment autre qu'un produit de viande, il est gardé, par la personne qui l'importe, à la première destination dont l'adresse a été fournie en application de l'alinéa 11(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 24a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

Non-application

(3) L'alinéa (1)b) ne s'applique pas dans le cas où le ministre autorise, au titre du paragraphe 11(2), la fourniture des renseignements sur l'importation après l'importation.

Commerce interprovincial et exportation

13 (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 à la Loi et au présent règlement, sauf s'il s'agit de l'une des activités suivantes :

(i) l'emballage 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 ou l'étiquetage d'un aliment visé au sous-alinéa 9(2)c)(i) si, lorsqu'il est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou est exporté, une étiquette portant la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » y est apposée ou attachée et il n'est pas un aliment de consommation préemballé;

b) si l'aliment, autre qu'un aliment visé à l'alinéa 9(2)c), a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement;

(c) in the case of a meat product,

(i) if any meat product 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 Act and these Regulations,

(ii) if any meat product that it contains was imported, that meat product was imported by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations, and

(iii) if any meat, meat by-product or mechanically separated meat 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 Act and these Regulations.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the foods referred to in paragraphs 9(2)(a) and (b).

Exemption

(3) A person may export a food in respect of which a requirement of these Regulations has not been met if the food has a label applied or attached to it that bears the word "Export" or "exportation" and if

(a) in the case where the unmet requirement is not one set out in subsection (1), section 26 or 32, any of sections 84 to 86, section 88, 91 or 97, any of paragraphs 124(1)(a) to (f), subsection 124(2), any of sections 127 to 135, 137 to 143 or 146 to 152, subsection 153(3), any of sections 155 to 157, section 163, 166 or 198, paragraph 246(a) or section 274 and where the foreign state to which the food is to be exported has a different requirement on the same matter, the person prepares and keeps a written document that substantiates that the foreign state's requirement has been met; and

(b) in the case where the unmet requirement is set out in subsection 17(1) — except as that subsection relates to icewine —, section 18, any of sections 185 to 189, section 192, 194 or 197 — except as that section relates to icewine —, any of sections 232 to 237, section 241 or 243, subsection 245(2), paragraph 246(c) or (d), section 250, any of sections 252 to 255, section 257, 258, 262, 263, 265 or 270, paragraph 273(a), section 275, any of sections 279 to 282, section 292, 300, 301, 309 or 312, any of sections 315 to 322 or section 324 or 325 and where the foreign state to which the food is to be exported does not have a requirement on the same matter, the person prepares and keeps a written document that sets out the specifications on that matter that are stipulated in the contract under which the food is being exported and that substantiates that those specifications have been met.

c) s'agissant d'un produit de viande :

(i) si tout produit de viande 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 à la Loi et au présent règlement,

(ii) si tout produit de viande qu'il contient a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement,

(iii) si toute viande, tout sous-produit de viande ou toute viande séparée mécaniquement 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 à la Loi et au présent règlement.

Exception

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des aliments visés aux alinéas 9(2)a) et b).

Exemption

(3) Toute personne peut exporter un aliment à l'égard duquel une exigence du présent règlement n'est pas respectée si une étiquette portant la mention « exportation » ou « Export » y est apposée ou attachée et si :

a) dans le cas où l'exigence non respectée n'est pas visée au paragraphe (1), aux articles 26 ou 32, à l'un des articles 84 à 86, aux articles 88, 91 ou 97, à l'un des alinéas 124(1)a) à f), au paragraphe 124(2), à l'un des articles 127 à 135, 137 à 143 ou 146 à 152, au paragraphe 153(3), à l'un des articles 155 à 157, aux articles 163, 166 ou 198, à l'alinéa 246a) ou à l'article 274 et où il existe une exigence différente à propos du même sujet dans l'État étranger où l'aliment est destiné à être exporté, la personne établit et conserve un document écrit prouvant que exigence de l'État étranger a été respectée;

b) dans le cas où l'exigence non respectée est visée au paragraphe 17(1) — sauf dans la mesure où celui-ci s'applique au vin de glace —, à l'article 18, à l'un des articles 185 à 189, aux articles 192, 194 ou 197 — sauf dans la mesure où celui-ci s'applique au vin de glace —, à l'un des articles 232 à 237, aux articles 241 ou 243, au paragraphe 245(2), aux alinéas 246c) ou d), à l'article 250, à l'un des articles 252 à 255, aux articles 257, 258, 262, 263, 265 ou 270, à l'alinéa 273a), à l'article 275, à l'un des articles 279 à 282, aux articles 292, 300, 301, 309 ou 312, à l'un des articles 315 à 322 ou aux articles 324 ou 325 et où il n'existe pas d'exigence à propos du même sujet dans l'État étranger où l'aliment est destiné à être exporté, la personne établit et conserve un document écrit précisant les spécifications portant sur ce sujet qui sont stipulées dans le

Export certificates

14 (1) To obtain a certificate or other document referred to in section 48 of the Act in respect of a food commodity, a person must

(a) hold a licence to export the food commodity, unless it is not intended for commercial use;

(b) for any activity that they conduct in respect of the food commodity,

(i) in the case of a food, comply with the applicable requirements of Part 4, unless the food is not intended for commercial use,

(ii) 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 the Act for its import into that foreign state for the purpose of human consumption, comply with the applicable requirements of Part 4 — other than sections 45 and 46 — as if the food commodity were a food, and

(iii) in the case of a food commodity referred to in subsection (2), comply with the applicable requirements of Part 4 — other than sections 45 and 46 — as if the food commodity were a food; and

(c) make an application to the Minister in a form approved by the President and pay the applicable fee set out in the Fees Notice.

Prescribed food commodity

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

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

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

Exemption

(3) The food commodity referred to in subsection (2) is exempted from the application of any provision of the Act and these Regulations that is not necessary to give effect

contrat aux termes duquel l'aliment est exporté et prouvant qu'elles ont été respectées.

Certificats d'exportation

14 (1) Pour obtenir un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi à l'égard d'un produit alimentaire, une personne est tenue :

a) d'être titulaire d'une licence d'exportation du produit alimentaire, sauf si celui-ci n'est pas destiné à un usage commercial;

b) pour toute activité qu'elle exerce à l'égard de ce produit alimentaire :

(i) s'agissant d'un aliment, de se conformer aux exigences applicables de la partie 4, sauf si celui-ci n'est pas destiné à un usage commercial,

(ii) s'agissant du 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 aux fins de consommation humaine, un certificat ou un autre document visé à l'article 48 de la Loi, de se conformer aux exigences applicables de la partie 4 — autres que celles visées aux articles 45 et 46 — comme si le produit alimentaire était un aliment,

(iii) s'agissant du produit alimentaire visé au paragraphe (2), de se conformer aux exigences applicables de la partie 4 — autres que celles des articles 45 et 46 — comme si le produit alimentaire était un aliment;

c) de présenter une demande à cet effet auprès du ministre, en la forme approuvée par le président, accompagnée du paiement du prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix.

Produit alimentaire désigné

(2) 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 et :

a) d'une part, qui n'est pas par ailleurs visé aux alinéas a) ou b) de cette définition;

b) d'autre part, pour lequel 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 aux fins de consommation humaine.

Exemption

(3) Le produit alimentaire visé au paragraphe (2) est exempté de l'application des dispositions de la Loi et du présent règlement qui ne sont pas nécessaires pour

to this section. For greater certainty, the exemption does not include section 6 of the Act.

Inspection before export

(4) Before the Minister issues the certificate or other document referred to in section 48 of the Act, the Minister may require that an inspection be conducted before the food commodity is exported.

Inspection — fee and accessibility

(5) If an inspection is required, the applicant must pay the applicable fee set out in the Fees Notice and must make the food commodity readily accessible to an inspector at the time of inspection.

Exemption — non-compliant food

15 (1) A 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 the requirements set out in Volume 4 of the Standards of Identity Document and the requirements set out in section 186 as that section relates to fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products or honey, sections 187 to 190, and section 301 as that section relates to fresh fruits or vegetables or processed fruit or vegetable products — if

(a) a label that bears the expression "For Further Preparation Only" or "pour conditionnement ultérieur seulement" is applied or attached to the food;

(b) subject to subsection (3), the food will be manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled so that it meets the requirements of 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 imported, or

(ii) any longer period that is specified by the Minister at the person's request; and

(c) in the case of import, the food is not a meat product.

Licence holder

(2) The activities referred to in paragraph (1)(b) must be conducted by a licence holder.

Prohibition — mixture

(3) It is prohibited for a person to mix a food referred to in subsection (1) that is contaminated with a food that is not contaminated so that it meets the requirements of the Act and these Regulations, unless authorized to do so by the

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'importation

(4) Le ministre peut exiger une inspection préalable à l'exportation du produit alimentaire avant de délivrer le certificat ou l'autre document visé à l'article 48 de la Loi.

Inspection — prix et accessibilité

(5) Si le ministre exige une inspection, le demandeur est tenu de payer le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix et de rendre le produit alimentaire facilement accessible au moment de l'inspection.

Exemption — aliment non conforme

15 (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 ni à celles du présent règlement, autres que celles prévues dans le volume 4 du Document sur les normes d'identité et à l'article 186, 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 187 à 190 et à l'article 301 dans la mesure où celui-ci s'applique aux fruits ou légumes frais ou aux produits de fruits ou de légumes transformés, si, à la fois :

a) une étiquette portant la mention « pour conditionnement ultérieur seulement » ou « For Further Preparation Only » est apposée sur l'aliment ou y est attachée;

b) sous réserve du paragraphe (3), l'aliment sera 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 de la personne;

c) dans le cas de l'importation, l'aliment n'est pas un produit de viande.

Titulaire de licence

(2) Les activités visées à l'alinéa (1)b) doivent être exercées par un titulaire de licence.

Interdiction — mélange

(3) Il est interdit à toute personne de mélanger un aliment visé au paragraphe (1) qui est contaminé avec un aliment qui n'est pas contaminé afin qu'il satisfasse aux exigences de la Loi et du présent règlement, à moins d'y être

Minister if the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result.

Exemption — import for export

16 (1) A person may import a food that does not meet the requirements of the Act or these Regulations — other than the requirements set out in Volume 4 of the Standards of Identity Document and the requirements set out in section 186 as that section relates to fresh fruits or vegetables, processed fruit or vegetable products or honey, sections 187 to 190, section 301 as that section relates to fresh fruits or vegetables or processed fruit or vegetable products and Part 14 — if

(a) a label that bears the expression "Imported for Export" or "importé pour l'exportation" is applied or attached to the food; and

(b) the food will 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) must be conducted by a licence holder.

Compliance with standard — interprovincial trade, import and export

17 (1) It is prohibited for a person to send or convey from one province to another or to import or export any food for which a standard is set out in the Standards of Identity Document unless the food meets that standard.

Food likely to be mistaken — interprovincial trade, import and export

(2) It is prohibited for a person to send or convey from one province to another or to import or export any food that is intended for sale and that is likely to be mistaken for a food for which a standard is set out in the Standards of Identity Document unless the food meets that standard.

Food likely to be mistaken — packaging and labelling

(3) It is prohibited for a person to package or label any food that has been imported or sent or conveyed from one province to another, or that is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another, in such a manner that it is likely to be mistaken for a food for which a standard is set out in the Standards of Identity Document unless the food meets that standard.

autorisée par le ministre si celui-ci est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera.

Exemption — importation pour exportation

16 (1) Toute personne peut importer un aliment qui ne satisfait pas aux exigences de la Loi ni à celles du présent règlement, autres que celles prévues dans le volume 4 du Document sur les normes d'identité et à l'article 186, 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 187 à 190, à l'article 301, dans la mesure où celui-ci s'applique aux fruits ou légumes frais ou aux produits de fruits ou de légumes transformés, et à la partie 14, si, à la fois :

a) une étiquette portant la mention « importé pour l'exportation » ou « Imported for Export » est apposée sur l'aliment ou y est attachée;

b) l'aliment sera 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) doivent être exercées par un titulaire de licence.

Conformité à une norme — commerce interprovincial, importation et exportation

17 (1) Il est interdit à toute personne d'expédier ou de transporter, d'une province à une autre, un aliment à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité, ou de l'importer ou de l'exporter, sauf s'il satisfait à cette norme.

Aliment susceptible d'être confondu — commerce interprovincial, importation et exportation

(2) Il est interdit à toute personne d'expédier ou de transporter, d'une province à une autre, un aliment destiné à la vente et susceptible d'être confondu avec un aliment à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité, ou de l'importer ou de l'exporter, sauf si l'aliment satisfait à cette norme.

Aliment susceptible d'être confondu — emballage et étiquetage

(3) Il est interdit à toute personne d'emballer ou d'étiqueter un aliment qui a été importé ou expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté de façon à ce qu'il soit susceptible d'être confondu avec un aliment à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité, sauf si l'aliment satisfait à cette norme.

Use of food additives and other substances

18 A food additive or other substance may be used in or on a food that has been imported or that is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another and for which a standard is set out in the Standards of Identity Document only if their use is permitted under these Regulations or the *Food and Drugs Act* and complies with the limits or levels, if any, that are provided under these Regulations and that Act.

Exemption — conveyers

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

Exception

(2) The following provisions, and any provision of the Act and these Regulations that is necessary to give effect to them, apply to the person referred to in subsection (1):

(a) the provisions of Division 2 of this Part;

(b) sections 344 to 349; and

(c) subsection 356(3).

Personal use

20 For the purpose of section 19 of the Act, the importing, exporting or sending or conveying from one province to another of a food is carried out solely for personal use if the food is not intended for commercial use and

(a) is imported, exported, sent or conveyed 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) is imported or exported and is part of the personal effects of an immigrant or emigrant.

Exemption — return to Canada of exported food

21 (1) The import requirements of the Act and these Regulations do not apply in respect of a food that is

Utilisation d'additifs alimentaires et d'autres substances

18 Un additif alimentaire ou une autre substance peut être utilisé dans ou sur 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 et à l'égard duquel une norme est prévue dans le Document sur les normes d'identité seulement si son utilisation est permise en vertu du présent règlement ou sous le régime de la *Loi sur les aliments et drogues* et est conforme aux limites ou quantités prévues en vertu du présent règlement ou sous le régime de cette loi, le cas échéant.

Exemption — transport

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

Exception

(2) Les dispositions ci-après, de même que celles de la Loi et du présent règlement qui sont nécessaires à leur application, s'appliquent à la personne visée au paragraphe (1) :

a) les dispositions de la section 2 de la présente partie;

b) les articles 344 à 349;

c) le paragraphe 356(3).

Usage personnel

20 Pour l'application de l'article 19 de la Loi, l'importation, l'exportation ou l'expédition ou le transport, d'une province à une autre, d'un aliment est exercé uniquement pour usage personnel s'il n'est pas destiné à un usage commercial et si, selon le cas :

a) il est importé, exporté, expédié ou transporté 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.

Exemption — retour au Canada d'un aliment exporté

21 (1) Les exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'importation ne s'appliquent pas à l'égard de

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 a meat product, the food is sent back to

(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 a 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.

Meat products

(2) For the purpose of subsection (1), the foods set out in paragraphs 24(a) and (b) are not to be considered meat products.

Exemption — import, export and interprovincial trade

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

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

(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;

(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 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 a bonded 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

(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.

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, il est réexpédié :

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

(ii) soit à la personne ayant été la dernière à avoir 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, l'importation est autorisée par un inspecteur et le produit est livré immédiatement à un établissement où il est entreposé et manipulé dans son état d'importation par un titulaire de licence.

Produits de viande

(2) Pour l'application du paragraphe (1), les aliments visés aux alinéas 24a) et b) ne sont pas considérés comme des produits de viande.

Exemption — importation, exportation et commerce interprovincial

22 (1) La Loi et le présent règlement ne s'appliquent pas, dans les cas ci-après, à l'égard de l'aliment importé, exporté, expédié ou transporté, d'une province à une autre :

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

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, fait partie d'un envoi de cinq caisses ou moins;

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

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 sous 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;

In transit

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

Exemption — bonded shipment

23 The Act and these Regulations do not apply in respect of a food that is part of a bonded 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.

Non-application — meat products

24 Subparagraph 7(2)(a)(ii), subsection 29(2), paragraph 30(1)(e), subsection 32(2), paragraph 43(1)(b) and sections 67, 122, 165, 166 and 283 do not apply in respect of the following foods:

(a) meat products — other than those that are 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) in the case where the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture was manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations,

(ii) in the case where the ready-to-eat meat product that is contained in the mixture was imported, it was imported by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations, and

(iii) in the case where the mixture is imported,

(A) the foreign state from which it is imported has, at the time that it is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, and at the time of the import, a system of inspection in relation to meat products that is recognized under these Regulations,

(B) 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,

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 sous douane qui ne fait que transiter par les États-Unis, il n'est pas considéré comme ayant été importé des États-Unis.

Exemption — envoi sous douane

23 La Loi et le présent règlement ne s'appliquent pas à l'égard d'un aliment faisant partie d'un envoi sous douane expédié ou transporté d'un État étranger vers un autre si, à la fois :

a) il est fabriqué ou conditionné dans un État étranger;

b) il ne fait que transiter par le Canada.

Non-application — produits de viande

24 Le sous-alinéa 7(2)a)(ii), le paragraphe 29(2), l'alinéa 30(1)e), le paragraphe 32(2), l'alinéa 43(1)b) et les articles 67, 122, 165, 166 et 283 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, classifié, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement,

(ii) 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 à la Loi et au présent règlement,

(iii) si le mélange est importé, les conditions ci-après sont réunies :

(A) l'État étranger d'où il est importé dispose, au moment où il est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, selon le cas, ainsi qu'au moment de l'importation, d'un système d'inspection ayant trait aux produits de viande qui est reconnu en vertu du présent règlement,

(B) l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine duquel provient le produit de viande prêt à manger contenu dans le mélange et tout établissement où ce produit de viande a

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 these Regulations, and

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

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

(i) in the case where the meat product from which they are derived was manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled in Canada, that activity was conducted by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations,

(ii) in the case where the meat product from which they are derived was imported, it was imported by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations, and

(iii) in the case where they are imported,

(A) the foreign state from which they are imported has, at the time that they are manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, and at the time of the import, a system of inspection in relation to meat products that is recognized under these Regulations,

(B) the establishment where the food animal from which the meat product from which they are 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 these Regulations, and

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

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, qui est reconnu en vertu du présent règlement,

(C) 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 duquel ils proviennent a été fabriqué, transformé, traité, conservé, classifié, emballé ou étiqueté au Canada, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement,

(ii) si le produit de viande duquel ils proviennent a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement,

(iii) s'ils sont importés, les conditions ci-après sont réunies :

(A) l'État étranger d'où ils sont importés dispose, au moment où ils sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés, selon le cas, ainsi qu'au moment de l'importation, d'un système d'inspection ayant trait aux produits de viande reconnu aux termes du présent règlement,

(B) l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine duquel provient le produit de viande duquel ils proviennent 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'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage, selon le cas, qui est reconnu aux termes du présent règlement,

(C) le titulaire de la licence d'importation conserve les documents prouvant que les conditions prévues aux divisions (A) et (B) sont réunies.

DIVISION 2

Trade of Fresh Fruits and Vegetables

Non-application — definition *fresh fruit or vegetable*

25 The definition *fresh fruit or vegetable* in subsection 1(1) does not apply in this Division.

Prohibition

26 (1) It is prohibited for a person to

(a) sell or negotiate the sale on another person's behalf of any fresh fruit or vegetable that is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another;

(b) purchase or negotiate the purchase on another person's behalf of any fresh fruit or vegetable that is to be imported or to be sent or conveyed from one province to another;

(c) receive or receive on another person's behalf any fresh fruit or vegetable that has 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 fruit or vegetable.

Exception — persons

(2) Subsection (1) does not apply to

(a) a 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) a 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) a 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 (2 205 lb) of fresh fruits and vegetables per day;

(d) a person who only sells fresh fruits or vegetables that they have grown themselves; or

(e) an organization that is 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.

SECTION 2

Commerce de fruits et légumes frais

Non-application — définition de *fruit ou légume frais*

25 La définition de *fruit ou légume frais* au paragraphe 1(1) ne s'applique pas à la présente section.

Interdiction

26 (1) Il est interdit à toute personne d'exercer les activités suivantes :

a) la vente ou la négociation de la vente 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 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 pour soi-même ou pour le compte d'autrui de fruits ou légumes frais qui ont été importés ou expédiés ou transportés, d'une province à une autre;

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 de moins d'une tonne métrique (2 205 lb) 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*,

Exception — nuts and wild fungi

(3) Subsection (1) does not apply in respect of nuts or wild fungi.

PART 3

Licences

Paragraph 20(1)(a) of Act — import

27 (1) For the purpose of the issuance of a licence to import under paragraph 20(1)(a) of the Act, the prescribed food commodity is a food.

Paragraph 20(1)(a) of Act — export

(2) For the purpose of the issuance of a licence to export under paragraph 20(1)(a) of the Act, the prescribed food commodities are

(a) a food;

(b) a food commodity referred to in subparagraph 14(1)(b)(ii); and

(c) a food commodity referred to in subsection 14(2).

Paragraph 20(1)(b) of Act — imported food commodity

28 (1) For the purpose of the issuance of a licence under paragraph 20(1)(b) of the Act, the prescribed food commodity that has been imported is a food and the prescribed activity in respect of that food commodity is storing and handling, in its imported condition, for the purposes of the exercise of an inspector's powers under the Act.

Paragraph 20(1)(b) of Act — food commodities that are to be sent or conveyed from one province to another

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

(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.

ou le cercle ou l'association visés à l'alinéa 149(1)l) de cette loi.

Exception — noix et champignons sauvages

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard des noix et des champignons sauvages.

PARTIE 3

Licences

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

27 (1) Pour les besoins de la délivrance d'une licence d'importation en vertu 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 besoins de la délivrance d'une licence d'exportation en vertu de l'alinéa 20(1)a) de la Loi, les produits alimentaires sont les suivants :

a) tout aliment;

b) le produit alimentaire visé au sous-alinéa 14(1)b)(ii);

c) le produit alimentaire visé au paragraphe 14(2).

Alinéa 20(1)b) de la Loi — produit alimentaire importé

28 (1) Pour les besoins 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 l'activité à exercer à l'égard de ce produit alimentaire est 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 — produits alimentaires destinés à être expédiés ou transportés d'une province à une autre

(2) Pour les besoins 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 tout aliment et tout animal pour alimentation humaine et les activités à exercer à l'égard de ces produits alimentaires sont les suivantes :

a) s'agissant de l'aliment, la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage;

b) s'agissant de l'animal pour alimentation humaine, l'abattage.

Paragraph 20(1)(b) of Act — food commodities that are to be exported

(3) For the purpose of the issuance of a licence under paragraph 20(1)(b) of the Act, the prescribed food commodities that are to be exported are a food, a food animal, a food commodity referred to in subparagraph 14(1)(b)(ii) and a food commodity referred to in subsection 14(2) and the prescribed activities in respect of those food commodities are

(a) in the case of a food, a food commodity referred to in subparagraph 14(1)(b)(ii) and a food commodity referred to in subsection 14(2), manufacturing, processing, treating, preserving, grading, storing, packaging and labelling; and

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

Application

29 (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 — meat products

(2) An application for the issuance, renewal or amendment of a licence to slaughter food animals, to manufacture, process, treat, preserve, grade, package or label a meat product or to store and handle a 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 56(4) 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 a 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.

Alinéa 20(1)b) de la Loi — produits alimentaires destinés à être exportés

(3) Pour les besoins de la délivrance d'une licence en vertu de l'alinéa 20(1)b) de la Loi, les produits alimentaires visés par règlement qui sont destinés à être exportés, sont tout aliment, tout animal pour alimentation humaine, le produit alimentaire visé au sous-alinéa 14(1)b)(ii) et celui visé au paragraphe 14(2) et les activités à exercer à l'égard de ces produits alimentaires sont les suivantes :

a) s'agissant de l'aliment, du produit alimentaire visé au sous-alinéa 14(1)b)(ii) et de celui visé au paragraphe 14(2), la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage;

b) s'agissant de l'animal pour alimentation humaine, l'abattage.

Demandes

29 (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 visant les 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 d'un produit de viande ou d'une licence d'entreposage et de manipulation d'un produit de viande dans son état d'importation doit inclure 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 durant laquelle aucun poste d'inspection visé au paragraphe 56(4) n'est exploité plus de 7,5 heures par jour et 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 dans son état d'importation, à une période durant 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 for issuance, renewal or amendment

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

(a) the applicable fee set out in the Fees Notice is paid;

(b) 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 set out in the Fees Notice;

(c) the applicant, whether or not they are already 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, complies with the applicable requirements of Part 4, and

(ii) in the case of a licence in respect of a food commodity referred to in subparagraph 14(1)(b)(ii) and a food commodity referred to in subsection 14(2), complies with the applicable requirements of Part 4 — other than sections 45 and 46 — as if the food commodity were a food;

(d) 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

(i) in Canada, or

(ii) in a foreign state that has a food safety system that provides at least the same level of protection as that provided by the provisions of the Act and these Regulations;

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

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

(g) the Minister is of the opinion, based on the information that was made available to him or her, that no risk of injury to human health will result.

Conditions — délivrance, renouvellement ou modification

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

a) le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix a été payé;

b) dans le cas d'une demande de délivrance d'une licence, le demandeur n'est pas en défaut de paiement d'un prix relatif à la Loi prévu dans l'Avis sur les prix;

c) le demandeur, qu'il soit déjà 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 au sous-alinéa 14(1)b)(ii) et celui visé au paragraphe 14(2), aux exigences applicables de la partie 4 — autres que celles des articles 45 et 46 — comme si le produit alimentaire était un aliment;

d) 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 de salubrité des aliments qui procure un niveau de protection au moins équivalent à celui prévu par les dispositions de la Loi et du présent règlement;

e) 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 d'un produit de viande ou d'une licence d'entreposage et de manipulation d'un produit de viande dans son état d'importation, une période de travail a été approuvée par le président pour chaque établissement où l'activité en cause est exercée;

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

g) le ministre est d'avis, selon les renseignements dont il dispose, qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera.

Inspection fee

(2) If an inspection is required to verify that the condition set out in paragraph (1)(c) is met, the applicant must pay the applicable fee set out in the Fees Notice.

Refusal of issuance, renewal or amendment

31 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 have

(i) had a licence suspended or cancelled, or

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

(b) in the case of an application for the amendment or renewal of a licence, the applicant is in default of payment of any fee related to the licence that is set out in the Fees Notice.

Establishment

32 (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), if the activities are conducted in respect of a food animal or meat product, they must be conducted during a work shift approved by the President, unless otherwise authorized by an inspector.

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 without application

33 (1) If a licence holder is unable to conduct an activity that is identified in their licence in one of the establishments that are identified in the licence, the Minister may amend the licence, without having received an application for the amendment, 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.

Prix pour l'inspection

(2) Si le ministre exige une inspection pour vérifier que la condition prévue à l'alinéa (1)c) est respectée, le demandeur est tenu de payer le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix.

Refus — délivrance, renouvellement ou modification

31 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 d'une infraction à la Loi ou à la *Loi sur les aliments et drogues*;

b) dans le cas d'une demande de modification ou de renouvellement, le demandeur est en défaut de paiement d'un prix relatif à cette licence prévu dans l'Avis sur les prix.

Établissement

32 (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), si les activités sont exercées à l'égard d'un animal pour alimentation humaine ou d'un produit de viande, elles doivent être exercées durant une période de travail approuvée par le président, sauf autorisation contraire de l'inspecteur.

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 sans demande

33 (1) Lorsque le titulaire de licence est incapable d'exercer une activité visée par sa licence dans l'un des établissements visés par cette licence, le ministre peut modifier la licence, sans avoir reçu de demande à cet effet, 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.

Expiry

34 (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

35 A licence becomes invalid if the licence holder

(a) becomes subject to a receivership or bankrupt; or

(b) surrenders the licence and it is not subject to a cancellation procedure.

Grounds for suspension

36 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 set out in the Fees Notice; 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

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

(a) was provided with an inspection report that sets out the grounds for the suspension and the date by which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action by that date.

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

38 (1) Despite section 37, 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 an inspection report that sets out the grounds for the suspension.

Expiration

34 (1) La licence expire deux ans après la date de délivrance ou de renouvellement qui y est indiquée, 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

35 La licence n'est plus valide dans les cas suivants :

a) son titulaire fait l'objet d'une mise sous séquestre ou devient failli;

b) il remet sa licence et celle-ci ne fait pas l'objet d'une procédure de révocation.

Motifs de suspension

36 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 prévu dans l'Avis sur les prix;

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

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

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 de licence;

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

38 (1) Malgré l'article 37, 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 d'inspection précisant les motifs de suspension a été fourni au titulaire.

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

39 A suspension of a licence remains in effect until an inspector determines that corrective action has been taken or until the licence is cancelled.

Grounds for cancellation

40 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 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 have 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 at the time of their application for the issuance, renewal or amendment of the licence or at any time during the period of validity of the licence.

Cancellation

41 (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.

Avis écrit

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

Durée de la suspension

39 La suspension d'une licence demeure en vigueur jusqu'à ce que l'inspecteur constate que des mesures correctives ont été prises ou jusqu'à la révocation de la licence.

Motifs de révocation

40 Le ministre peut révoquer une licence dans les cas suivants :

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

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

c) le titulaire ou l'un de ses dirigeants ou administrateurs, le cas échéant, a été condamné d'une infraction à la Loi ou à la *Loi sur les aliments et drogues*;

d) le titulaire 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) le titulaire ne s'est pas conformé à l'article 15 de la Loi lors de sa demande de délivrance, de renouvellement ou de modification de licence ou à tout moment durant la période de validité de la licence.

Révocation

41 (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.

PART 4

Preventive Control Measures

Interpretation

Definitions

42 The following definitions apply in this Part.

agronomic input means an input that is used in the growing of 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. (*mesure de contrôle*)

critical control point means a step at which a control measure can be applied and is essential to prevent or eliminate any biological, chemical or physical hazard that presents a risk of contamination of a food. (*point de contrôle critique*)

low-acid food means a food of which any food unit 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 food unit 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 a 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*)

scheduled process means a thermal treatment that is applied to a food, to achieve commercial sterility in the food, in combination with the critical physical and chemical factors that affect the treatment's ability to achieve commercial sterility. (*traitement programmé*)

PARTIE 4

Mesures de contrôle préventif

Définitions

Définitions

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

aliment peu acide Aliment dont l'une des unités alimentaires a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau — déterminée par le rapport entre la pression de vapeur d'eau de l'unité alimentaire 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 dans son état d'importation ou d'abattage d'un animal pour alimentation humaine;

b) la personne qui cultive ou récolte des fruits ou légumes frais;

c) la 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 tout danger biologique, chimique ou physique présentant un risque de contamination des aliments. (*control measure*)

point de contrôle critique Étape à laquelle une mesure de contrôle peut être prise et est essentielle pour prévenir ou éliminer tout danger biologique, chimique ou physique présentant un risque de contamination des aliments. (*critical control point*)

traitement programmé Traitement thermique appliqué à un aliment afin d'en obtenir la stérilité commerciale, en combinaison avec les facteurs physiques et chimiques critiques qui ont un effet sur la capacité du traitement à obtenir la stérilité commerciale. (*scheduled process*)

Application — food and food animals

43 (1) Unless otherwise specified, the requirements of this Part apply only in respect of

(a) foods that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another;

(b) imported meat products during their storing and handling in their imported condition for the purposes of the exercise of an inspector's powers under the Act; and

(c) food animals from which meat products that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another may be derived.

Exception

(2) Despite subsection (1), section 84 applies, in the case of the holder of a licence to import, in respect of any imported food.

Application — establishment

(3) The requirements of this Part that apply in respect of an establishment apply only in respect of

(a) in the case of the holder of a licence referred to in paragraph (a) of the definition *operator* in section 42, an establishment that is identified in their licence;

(b) in the case of a person referred to in paragraph (b) of that definition, the establishment where that person grows or harvests fresh fruits or vegetables; and

(c) in the case of a person referred to in paragraph (c) of that definition, the conveyance where that person handles fish.

Establishment — slaughtering game animals

(4) Despite paragraph (3)(a), for the purposes of section 48, subsection 49(1) and sections 54, 64, 65 and 69, in the case of an establishment where game animals are slaughtered, the establishment is limited to the facility, in the establishment, where the meat products that are derived from the game animal are manufactured, processed, treated, preserved, packaged or labelled.

Non-application — game animals

(5) Sections 53, 56 and 67 do not apply in respect of an establishment where game animals are slaughtered.

Champ d'application — aliments et animaux pour alimentation humaine

43 (1) Sauf disposition contraire, les exigences de la présente partie ne s'appliquent qu'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 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 desquels des produit 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 84 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 ne s'appliquent qu'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 42, 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 l'alinéa c) de cette définition, le véhicule dans lequel elle manipule du poisson.

Établissement — abattage du gibier

(4) Malgré l'alinéa (3)a), pour l'application de l'article 48, du paragraphe 49(1) et des articles 54, 64, 65 et 69, dans le cas d'un établissement dans lequel du gibier est abattu, l'établissement ne vise que l'installation, dans cet établissement, où le produit de viande provenant de ce gibier est fabriqué, transformé, traité, conservé, emballé ou étiqueté.

Non-application — gibier

(5) Les articles 53, 56 et 67 ne s'appliquent pas à l'égard d'un établissement où du gibier est abattu.

Biological, Chemical and Physical Hazards

Identification, analysis, prevention and elimination of hazards

44 (1) An operator must identify and analyze the biological, chemical and physical hazards that present a risk of contamination of a food and must prevent or eliminate those hazards using control measures that are shown by evidence to be effective, including, in the case of a meat product, the control measures that are set out in the document entitled *Preventive Control Plan Requirements for Biological Hazards in Meat Products*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

Imported food

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

Treatments and Processes

Treatments and processes

45 (1) An operator must subject a food to any process or treatment that is necessary to eliminate any biological, chemical or physical hazard that might be present in the food and that presents a risk of contamination of the food, including any treatment that is necessary for the food to meet the standards that are set out in the document entitled *Biological, Chemical and Physical Standards for Food*, prepared by the Agency and published on its website, as amended from time to time.

Method

(2) To verify that the food meets the standards referred to in subsection (1), the operator must use a method that is shown by evidence to be effective.

Application of scheduled process to low-acid food

46 (1) If a low-acid food is packaged 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 kept frozen and the statements "Keep Refrigerated" and "garder réfrigéré", or "Keep Frozen" and "garder congelé", as the case may be, are shown on the principal display panel.

Dangers biologiques, chimiques et physiques

Détermination, analyse, prévention et élimination des dangers

44 (1) L'exploitant est tenu de déterminer et d'analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination des aliments et de les prévenir ou les éliminer au moyen de mesures de contrôle dont l'efficacité a été démontrée, notamment, dans le cas d'un produit de viande, celles prévues dans le document intitulé *Exigences du plan de contrôle préventif pour les dangers biologiques dans les produits de viande*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

Aliment importé

(2) Le titulaire d'une licence d'importation est tenu de se conformer au paragraphe (1) à l'égard d'un aliment qui est importé.

Traitements et procédés

Traitements et procédés

45 (1) L'exploitant est tenu de soumettre tout aliment aux traitements ou procédés nécessaires pour éliminer les dangers biologiques, chimiques ou physiques pouvant être présents dans cet aliment et présentant un risque de contamination de cet aliment, notamment tout traitement nécessaire afin que l'aliment satisfasse aux normes prévues dans le document intitulé *Normes biologiques, chimiques et physiques pour les aliments*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

Méthode

(2) L'exploitant est tenu d'utiliser une méthode dont l'efficacité a été démontrée afin de vérifier si l'aliment satisfait aux normes visées au paragraphe (1).

Application du traitement programmé à un aliment peu acide

46 (1) Si un aliment peu acide est emballé 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 si l'aliment peu acide est gardé réfrigéré ou gardé congelé et que l'espace principal porte les mentions « garder réfrigéré » et « Keep Refrigerated » ou « garder congelé » et « Keep Frozen », selon le cas.

Documents

(3) The operator must prepare written documents that set out the following information:

(a) for 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) for 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 thermal treatment, the start and end times and temperature of the treatment and, if applicable, the pressure that is used in the treatment,

(iii) a description of any maintenance of, and of any modifications to, the equipment that is used for the thermal treatment,

(iv) any deviations from the scheduled process and any corrective action taken,

(v) the incubation results, and

(vi) 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.

Maintenance and Operation of Establishment

Responsibility of operator

47 An operator must maintain and operate an establishment so that the requirements of sections 48 to 78 are met.

Sanitation, Pest Control and Non-food Agents

Clean and sanitary condition

48 (1) An establishment, and any conveyance or equipment in it that is used in connection with an activity that is

Documents

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

a) pour chaque aliment peu acide :

(i) une 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 thermique, l'heure du début et de la fin du traitement, la température de celui-ci et, s'il y a lieu, la pression utilisée lors du traitement,

(iii) une description de tout entretien effectué sur le matériel utilisé pour le traitement thermique ainsi que de toutes les modifications apportées à ce matériel,

(iv) tout écart par rapport au traitement programmé et toute mesure corrective qui est prise,

(v) les résultats de l'incubation,

(vi) 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 les trois ans suivant 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) sont conservés pendant trois ans suivant la date de l'application du traitement programmé.

Entretien et exploitation de l'établissement

Responsabilité de l'exploitant

47 L'exploitant est tenu d'entretenir et d'exploiter l'établissement de façon à ce que les exigences des articles 48 à 78 soient respectées.

Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires

Propreté et conditions hygiéniques

48 (1) L'établissement ainsi que tout véhicule et matériel qui s'y trouvent et qui sont utilisés dans le cadre d'une

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

49 (1) An establishment must be protected against the entry of any animal that presents a risk of contamination of a food.

Animals — facility or conveyance

(2) No animal is to be in a facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered, unless the animal is

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

(b) a food animal that is to be slaughtered in the facility or conveyance, whether or not the meat products that may be derived from it are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another; or

(c) an animal that is 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 purpose 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

50 Any sanitizer, agronomic input or non-food chemical agent 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, if applicable, is in accordance with the manufacturer's instructions.

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 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

49 (1) L'établissement doit être protégé contre l'introduction de tout animal présentant un risque de contamination des aliments.

Animaux — installation ou véhicule

(2) Aucun animal ne peut se trouver dans l'installation ou le véhicule où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattu, 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 le véhicule;

b) un animal pour alimentation humaine destiné à être abattu dans l'installation ou 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 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

50 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.

Conveyances and Equipment

Conveyances and equipment — food

51 Any conveyance or equipment that is used in the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of a food or in the slaughtering of food animals must

(a) be appropriate for the food and for the activity being conducted and, if applicable, for the food animals that are to be slaughtered;

(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 the materials present a risk of contamination of the food, that are

(i) corrosion-resistant,

(ii) durable,

(iii) capable of withstanding repeated cleaning and, if applicable, 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, able to be easily disassembled, for cleaning, sanitizing, maintenance and inspection;

(g) be of sound construction and in good repair;

(h) be used, maintained and, if necessary, calibrated

(i) in accordance with the manufacturer's instructions, and

(ii) in a manner that does not present a risk of contamination of the food; and

(i) only have food contact surfaces that are

(i) smooth,

(ii) free from pitting, cracks and flakes, and

(iii) non-absorbent.

Véhicules et matériel

Véhicules et matériel — aliment

51 Tout véhicule ou matériel qui est utilisé dans la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment ou dans l'abattage d'animaux pour alimentation humaine doit, à la fois :

a) être approprié à l'aliment et à l'activité exercée et, s'il y a lieu, aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage;

b) être conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination de l'aliment;

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 de l'aliment, qui doivent, à la fois :

(i) être résistants à la corrosion,

(ii) être durables,

(iii) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, s'il y a lieu, à l'assainissement, 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 de l'aliment;

e) fonctionner comme prévu;

f) être accessible et, si nécessaire, facilement démontable pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien et l'inspection;

g) être bien construit et en bon état;

h) être utilisé, entretenu et, si nécessaire, étalonné :

(i) conformément aux instructions du fabricant,

(ii) de façon à ne pas présenter de risque de contamination de l'aliment;

i) posséder seulement des surfaces de contact avec les aliments qui sont, à la fois :

(i) lisses,

(ii) exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles,

(iii) non absorbantes.

Other conveyances and equipment

52 Any conveyance or equipment in an establishment that is used to handle contaminated materials, waste or any other thing that is inedible must

(a) be used only for that purpose;

(b) be identified as being reserved for that purpose; and

(c) meet the applicable requirements of section 51.

Equipment — slaughtering

53 An establishment where food animals are slaughtered must have equipment for restraining the food animals for examination and inspection.

Conditions Respecting Establishments

Land

54 (1) Any land that forms part of an establishment must not present a risk of contamination of a food or, if it does present such a risk, measures must be taken to eliminate the risk.

Location

(2) An establishment must not be located near any place or thing that presents a risk of contamination of a food unless measures are taken to eliminate the risk.

Interior of facility or conveyance

55 The interior of any facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered must be

(a) of sanitary design to prevent the accumulation of contaminants including dust, dirt, micro-organisms and food particles and to permit effective maintenance, cleaning and, if applicable, 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 in areas where food animals are received, handled or held, and

Autres véhicules et matériel

52 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 :

a) être utilisé uniquement à cette fin;

b) être identifié comme étant réservé à cette fin;

c) satisfaire aux exigences applicables de l'article 51.

Matériel — abattage

53 L'établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit disposer de matériel permettant leur contention en vue de l'examen et de l'inspection.

Conditions relatives aux établissements

Terrain

54 (1) Le terrain qui fait partie de l'établissement ne doit pas présenter de risque de contamination des aliments et, dans le cas contraire, des mesures doivent être prises pour éliminer le risque.

Emplacement

(2) L'établissement ne peut être situé à proximité d'un lieu ou d'une chose qui présente un risque de contamination des aliments à moins que des mesures ne soient prises pour éliminer le risque.

Intérieur de l'installation ou du véhicule

55 L'intérieur de toute installation ou de tout véhicule où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit, à la fois :

a) être d'une conception sanitaire qui prévient l'accumulation de contaminants, notamment la poussière, les saletés, les microorganismes et les particules alimentaires, et permettre un entretien, un nettoyage et, s'il y a lieu, 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, le cas échéant, soient lisses, non absorbants et résistants à

(iv) any floors provide or permit good drainage;

(c) constructed of, and maintained using, materials that are

(i) suitable for their intended use and appropriate for the food and for the activity being conducted and, if applicable, for the food animals that are to be slaughtered,

(ii) durable,

(iii) capable of withstanding repeated cleaning and, if applicable, sanitizing, and

(iv) free of any noxious constituent; and

(d) of sound construction and in good repair.

Slaughtering — separate areas

56 (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 131 or paragraph 139(b);

(c) holding food animals that show a deviation from normal behaviour, physiology or appearance; and

(d) humanely killing food animals under paragraph 139(c).

Inedible meat products area

(2) The establishment must also have an enclosed inedible products area where inedible meat products are handled.

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.

Inspection stations

(4) The establishment must be equipped with

(a) inspection stations at locations specified by the President for ante-mortem inspections; and

l'humidité, sauf dans les aires où les animaux pour alimentation humaine sont reçus, manipulés ou détenus,

(iv) de façon à ce que les planchers, le cas échéant, offrent ou permettent un bon drainage;

c) être construit et entretenu avec des matériaux qui doivent, à la fois :

(i) convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être appropriés à l'aliment et à l'activité exercée et, s'il y a lieu, aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage,

(ii) être durables,

(iii) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, s'il y a lieu, à l'assainissement,

(iv) être exempts d'éléments nocifs;

d) être bien construit et en bon état.

Abattage — aires distinctes

56 (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 131 ou de l'alinéa 139b);

c) pour détenir ceux qui présentent un écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou l'apparence normales;

d) pour tuer sans cruauté des animaux pour alimentation humaine en application de l'alinéa 139c).

Aire des produits non comestibles

(2) L'établissement doit également posséder une aire des produits non comestibles 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 blessure pour ces animaux pendant leurs déplacements.

Postes d'inspection

(4) L'établissement doit être doté, à la fois :

a) de postes d'inspection pour les inspections *ante mortem* aux endroits précisés par le président;

(b) inspection stations at locations specified by the President for post-mortem inspections or, if it is an establishment where a licence holder is authorized to conduct a post-mortem examination program, stations for post-mortem examinations.

b) de postes d'inspection pour les inspections *post mortem*, aux endroits précisés par le président ou, s'il s'agit d'un établissement où le titulaire de licence est autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem*, de postes pour les examens *post mortem*.

Design, construction and maintenance — movement

57 (1) A facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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.

Conception, construction et entretien — déplacements

57 (1) Toute installation ou tout véhicule où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté 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 les entrées et sorties.

Movement — no risk of contamination

(2) The movement must not present a risk of contamination of the food.

Déplacements — absence de risque de contamination

(2) Les déplacements ne doivent présenter aucun risque de contamination de l'aliment.

Incompatible activities

58 Physical or other effective means must be used to separate incompatible activities in order to prevent contamination of a food.

Activités incompatibles

58 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.

Separation of food

59 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.

Séparation des aliments

59 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 n'est vendue comme tel.

Arrival at establishment of certain food

60 On arrival at an establishment of any food, whether or not it is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another, that presents a risk of injury to human health, that is exempted from the application of the import requirements of the Act and these Regulations under section 21 or that does not meet the requirements of the Act or these Regulations, the food must be identified as such and placed in a designated area within the establishment and any other measures that are necessary to prevent contamination of any other food in the establishment must be taken.

Arrivée de certains aliments à l'établissement

60 Tout aliment — qu'il soit ou non destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou à être exporté — 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 21 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 et toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour prévenir la contamination de tout autre aliment se trouvant dans l'établissement.

Lighting

61 (1) An establishment must be equipped with natural or artificial lighting that is appropriate for the food and for

Éclairage

61 (1) L'établissement doit être doté d'un éclairage naturel ou artificiel approprié à l'aliment et à l'activité exercée

the activity being conducted and, if applicable, for the food animals that are to be slaughtered.

Light fixtures

(2) Light fixtures in the establishment must

(a) be capable of withstanding repeated cleaning and, if applicable, sanitizing; and

(b) not present a risk of contamination of the food in the event of breakage.

Ventilation system

62 A facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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, able to be disassembled, for cleaning, maintenance and inspection;

(c) is capable of withstanding repeated cleaning; and

(d) functions as intended.

Temperature and humidity

63 (1) The temperature and humidity level in a facility or conveyance where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered must be maintained at levels that are appropriate for the food and for the activity being conducted and, if applicable, for the food animals that are to be slaughtered.

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, be equipped with instruments that control, indicate and, if required, record the temperature and humidity levels;

(b) be accessible and, if necessary, able to be disassembled, for cleaning, maintenance and inspection;

(c) be capable of withstanding repeated cleaning; and

(d) function as intended.

et, s'il y a lieu, aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage.

Appareils d'éclairage

(2) Les appareils d'éclairage dont est doté l'établissement doivent, à la fois :

a) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, s'il y a lieu, à l'assainissement;

b) ne pas présenter de risque de contamination de l'aliment en cas de bris.

Système de ventilation

62 Toute installation ou tout véhicule où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiquetéou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit être doté d'un système de ventilation qui doit, à la fois :

a) offrir une aération naturelle ou mécanique permettant un échange 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) être accessible et, si nécessaire, démontable pour le nettoyage, l'entretien et l'inspection;

c) pouvoir résister aux nettoyages répétés;

d) fonctionner comme prévu.

Température et humidité

63 (1) La température et le taux d'humidité dans toute installation ou tout véhicule où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doivent être maintenus à des niveaux qui sont appropriés à l'aliment et à l'activité exercée et, s'il y a lieu, aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage.

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, d'instruments pour contrôler, indiquer et, s'il y a lieu, enregistrer la température et le taux d'humidité;

b) être accessible et, si nécessaire, démontable pour le nettoyage, l'entretien et l'inspection;

c) pouvoir résister aux nettoyages répétés;

d) fonctionner comme prévu.

Removal and disposal of contaminated materials and waste

64 (1) An establishment must have means for the removal and disposal of contaminated materials and waste and, if necessary, 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.

65 (1) An establishment must be equipped with hand cleaning and sanitizing stations, lavatories, showers, drinking water stations, break rooms and change rooms, if they are necessary to meet the needs of the establishment, that

(a) are appropriately equipped and appropriate in number and size for the number of persons using them;

(b) are located in the establishment so that they are readily accessible to the persons using them; and

(c) are capable of withstanding repeated cleaning and, if applicable, sanitizing.

Hand cleaning and sanitizing stations

(2) The hand cleaning and sanitizing stations must supply water at a temperature and pressure that permit the effective cleaning of hands.

Lavatories

(3) The lavatories must not provide direct access to any area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered.

Area for inspector's use

66 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 their powers, and the performance of their duties and functions, under the Act.

Office, lockers, etc., for inspector

67 (1) If a meat product or processed egg product is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled in an establishment, an inspector must be provided with

(a) a furnished office that is readily accessible, appropriately equipped and appropriate in size for the

Retrait et disposition des matières contaminées et des déchets

64 (1) L'établissement doit être doté de moyens pour permettre le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets et, si nécessaire, 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

65 (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, s'ils sont nécessaires pour répondre aux besoins de l'établissement :

a) être dotés du matériel nécessaire et adaptés en nombre et en superficie au nombre d'utilisateurs;

b) être situés dans l'établissement de façon à être facilement accessibles aux utilisateurs;

c) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, s'il y a lieu, à l'assainissement.

Stations de nettoyage et d'assainissement des mains

(2) Les stations de nettoyage et d'assainissement des mains doivent fournir de l'eau à une température et à une pression permettant un nettoyage efficace des mains.

Toilettes

(3) Les toilettes ne doivent communiquer avec aucune aire où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus.

Aire à l'usage de l'inspecteur

66 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.

Bureau, armoires verrouillables et autres pour l'inspecteur

67 (1) Si un produit de viande ou un produit d'œufs transformés est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté dans l'établissement, doivent être fournis à l'inspecteur, à la fois :

a) un bureau meublé facilement accessible, doté du matériel nécessaire et de dimensions adéquates pour

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) If food animals are slaughtered in an establishment, 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

68 (1) Any water that might come into contact with a food must, unless the water does not present a risk of contamination of the food, be potable and must

(a) be protected against contamination; and

(b) meet the standards set out in the document entitled *Guidelines for Canadian Drinking Water Quality – Summary Table*, prepared by the Federal-Provincial-Territorial Committee on Drinking Water of the Federal-Provincial-Territorial Committee on Health and the Environment and published by the Department of Health on its website, as amended from time to time.

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 that is given to food animals that are to be slaughtered in 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

69 (1) An establishment must be supplied, as appropriate for the food and for the activity being conducted and,

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 du matériel d'entreposage verouillable adéquat pour la protection, la conservation et l'entreposage des échantillons.

Bureau privé, vestiaire et autres pour l'inspecteur

(2) Si des animaux pour alimentation humaine sont abattus dans l'établissement, le bureau visé à l'alinéa (1)a) doit être privé et un accès à une douche, des toilettes et un vestiaire doit également être fourni à l'inspecteur dans l'établissement.

Eau — contact avec l'aliment

68 (1) L'eau qui pourrait entrer en contact avec un aliment doit, à moins qu'elle ne présente pas de risque de contamination de cet aliment, doit être potable et, à la fois :

a) être protégée contre la contamination;

b) satisfaire aux normes énoncées dans le document intitulé *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada – Tableau sommaire*, élaboré par le Comité fédéral-provincial-territorial sur l'eau potable du Comité fédéral-provincial-territorial sur la santé et l'environnement et publié par le ministère de la Santé, sur son site Web, avec ses modifications successives.

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 donnée aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage dans l'établissement ne doit présenter aucun risque de préjudice à la santé de ces animaux ni de risque de contamination des produits de viande qui peuvent provenir de ces animaux.

Approvisionnement en eau, vapeur et glace

69 (1) L'établissement doit être approvisionné des matières ci-après qui sont appropriées à l'aliment, à l'activité

if applicable, for the food animals that are to be slaughtered, 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.

Unloading, Loading and Storing

Conveyances

70 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 applicable, 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, be equipped with instruments that control, indicate and record those levels;

(d) must be of sound construction and in good repair;

(e) must not contain or have contained animals, *pest control products* 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

(f) must be clean and in sanitary condition at the time of unloading or loading, as the case may be.

exercée et, s'il y a lieu, aux animaux pour alimentation humaine destinés à l'abattage :

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.

Déchargement, chargement et entreposage

Véhicules

70 Tout véhicule qui est utilisé pour transporter un aliment vers l'établissement ou de l'établissement vers une autre destination et qui est déchargé ou chargé à l'établissement doit, à la fois :

a) être conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination de cet aliment;

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 de cet aliment, qui doivent, à la fois :

(i) être durables,

(ii) pouvoir résister aux nettoyages répétés et, s'il y a lieu, à l'assainissement,

(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 doté, si nécessaire, d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité;

d) être bien construit et en bon état;

e) ne pas contenir et n'avoir jamais contenu d'animal, de *produits antiparasitaires*, au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, ou tout autre matériau ou toute autre substance présentant un risque de contamination de cet aliment;

f) être propre et dans des conditions hygiéniques au moment du déchargement ou du chargement, selon le cas.

Unloading and loading

71 Any unloading and loading of a food and, if applicable, of food animals that are 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

72 (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 *starter products*

(3) In subsection (2), *starter products* means the materials that are used to start the growing of fresh fruits or vegetables and includes seeds, seedlings, plants, cuttings, canes, seed potatoes and nursery stock.

Competency

Competencies and qualifications

73 Any person who is involved in the manufacturing, preparing, storing, packaging or labelling of a food or in the slaughtering of food animals must have the competencies and qualifications that are necessary to carry out their duties.

Hygiene

Clothing, footwear and protective coverings

74 Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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

75 Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered must maintain personal cleanliness to prevent contamination of the food,

Déchargement et chargement

71 Tout déchargement d'un véhicule et tout chargement dans un véhicule d'un aliment à l'établissement et, s'il y a lieu, 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

72 (1) Tout entreposage d'un aliment doit être effectué d'une façon qui ne présente pas de risque de contamination de cet aliment.

Entreposage — divers

(2) Tout 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 d'un aliment doit être effectué de façon à ne pas présenter de risque de contamination de cet aliment.

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.

Compétences

Compétences et qualités

73 Toute personne participant à la fabrication, au conditionnement, à l'entreposage, à l'emballage ou à l'étiquetage d'un aliment ou à l'abattage d'animaux pour alimentation humaine doit détenir les compétences et qualités requises pour exercer ses fonctions.

Hygiène

Vêtements, chaussures et accessoires de protection

74 Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté 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

75 Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus est tenue de veiller à son

including by cleaning and, if necessary, 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

76 Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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

77 Any person who enters or is in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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

78 Any person who works in an area where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are 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 Diseases and Lesions

Risk of contamination

79 An 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 being in an area of an establishment where a food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled or where food animals are slaughtered, if the person's condition presents a risk of contamination of the food.

hygiène personnelle afin de prévenir la contamination de l'aliment, 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

76 Toute personne qui entre ou se trouve dans une aire où soit un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, soit des animaux pour alimentation humaine sont abattus s'abstient 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 de l'aliment.

Objets et substances — risque de contamination

77 Toute personne qui entre ou qui se trouve dans une aire où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté 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 de l'aliment.

Signalement des maladies, symptômes et lésions

78 Toute personne qui travaille dans une aire où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté 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

79 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 de se trouver dans une aire de l'établissement où un aliment est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté ou encore où des animaux pour alimentation humaine sont abattus si l'état de cette personne présente un risque de contamination de l'aliment.

Investigation and Notification, Complaints and Recall

Investigation

80 (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.

Results — risk of injury

(2) The operator must immediately notify the Minister of the results of their investigation and immediately take action to mitigate any risk of injury to human health, unless the results of the investigation establish that the food does not present such a risk.

Complaints procedure

81 (1) An operator must prepare, keep and maintain a written 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 written 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

82 (1) An operator must prepare, keep and maintain a written document that sets out a recall procedure that enables 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 conduct a recall simulation based on the recall procedure at least once a year.

Recall

(3) If a food is recalled, the operator must

(a) immediately notify the Minister and immediately implement the recall procedure; and

(b) prepare a written 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.

Enquête, avis, plaintes et rappel

Enquête

80 (1) L'exploitant qui a des motifs raisonnables de soupçonner 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.

Résultats — risque de préjudice

(2) L'exploitant est tenu d'aviser immédiatement le ministre des résultats de son enquête et de prendre immédiatement des mesures pour atténuer tout risque de préjudice à la santé humaine, à moins que les résultats de l'enquête n'établissent que l'aliment ne présente pas un tel risque.

Marche à suivre pour les plaintes

81 (1) L'exploitant est tenu d'établir, de conserver et de tenir à jour un document écrit dans lequel est consignée la marche à suivre pour recevoir les plaintes concernant les aliments, faire enquête et y répondre.

Plainte

(2) À la réception d'une plainte, l'exploitant est tenu d'appliquer la marche à suivre, d'établir un document écrit 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.

Méthode de rappel

82 (1) L'exploitant est tenu d'établir, de conserver et de mettre à jour un document écrit dans lequel sont consignés une méthode permettant le rappel efficace des aliments, le nom d'une personne-ressource responsable de la méthode et le nom d'une personne-ressource responsable d'effectuer les rappels.

Simulation de rappel

(2) Au moins une fois par année, l'exploitant est tenu d'effectuer une simulation de rappel fondée sur la méthode de rappel.

Rappel

(3) Lorsque l'aliment fait l'objet d'un rappel, l'exploitant est tenu, à la fois :

a) d'aviser immédiatement le ministre et de mettre immédiatement en œuvre la méthode de rappel;

b) d'établir un document écrit 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.

Imported food

83 The holder of a licence to import must comply with sections 80 to 82 in respect of a food that is imported.

Aliment importé

83 Le titulaire d'une licence d'importation est tenu de se conformer aux articles 80 à 82 à l'égard de tout aliment qui est importé.

Preventive Control Plan

Licence holders

84 (1) A licence holder must prepare, keep and maintain a written preventive control plan that meets the requirements of section 87 for any activity that they conduct in respect of a food or food animal that is identified in their licence.

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 to be exported, unless a certificate or other document referred to in section 48 of the Act will be sought in respect of the food.

Exception — sales of $30,000 or less

(3) Despite subsection (1), if a licence holder's gross sales that are derived from food are $30,000 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) food animals, meat products, fish, dairy products, eggs, processed egg products and processed fruit or vegetable products that are identified in their licence; and

(b) any food in respect of which a certificate or other document referred to in section 48 of the Act will be sought.

Exception — game animals

(4) Despite subsection (1), a preventive control plan is not required to be prepared, kept or maintained for the slaughtering of a game animal or for any activity that the licence holder conducts, in respect of meat products that are derived from a game animal, in the establishment where the game animal is slaughtered.

Plan de contrôle préventif

Titulaires de licence

84 (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 87 pour toute activité qu'il exerce à l'égard de tout aliment ou de tout animal pour alimentation humaine visé par sa licence.

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 30 000 $ ou moins

(3) Malgré le paragraphe (1), si les ventes brutes du titulaire de licence provenant d'aliments sont de 30 000 $ 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 sera demandé.

Exception — gibier

(4) Malgré le paragraphe (1), le plan de contrôle préventif n'a pas à être établi, conservé ou tenu à jour pour l'abattage de gibier et pour toute activité à l'égard d'un produit de viande provenant du gibier que le titulaire de licence exerce dans l'établissement où le gibier est abattu.

Growers or harvesters of fresh fruits or vegetables

85 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 87 for any activity that they conduct in respect of those fresh fruits or vegetables if the fresh fruits are vegetables are

(a) to be exported and a certificate or other document referred to in section 48 of the Act will be sought in respect of the fresh fruits are 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 $30,000 for the previous 12 months.

Implementation

86 Any person who is required to prepare, keep and maintain a preventive control plan must implement that plan.

Content of preventive control plan

87 (1) The preventive control plan must include

(a) a description of the measures that will be taken to ensure that the applicable requirements of sections 127 to 135, 197, 203, 206, 283 and 288, subsection 289(1), section 290, subsections 301(1) and (3), section 305, paragraph 307(a) and sections 310, 312, 314, 315, 318, 319, 321 and 323 are met;

(b) a description of the measures that will be taken to ensure 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 sections 45 to 79, paragraphs 104(b) and 124(1)(f), sections 125, 126 and 137 to 153, paragraphs 155(b) and (c), section 156, paragraph 157(a), section 183, paragraph 278(b) and section 311,

(i) a description of the biological, chemical and physical hazards that are identified under section 44 as presenting a risk of contamination of a food, of the control measures that are used to prevent or eliminate those hazards and of the evidence that shows that the control measures are effective,

(ii) a description of the critical control points, of the related control measures and of the evidence that shows 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,

Personnes cultivant ou récoltant des fruits ou légumes frais

85 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 87 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 sera 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 30 000 $ pour les douze derniers mois.

Application

86 Toute personne tenue d'établir, de conserver et de tenir à jour un plan de contrôle préventif doit également l'appliquer.

Contenu du plan de contrôle préventif

87 (1) Le plan de contrôle préventif doit comporter les éléments suivants :

a) une description des mesures qui seront prises pour assurer que les exigences applicables des articles 127 à 135, 197, 203, 206, 283 et 288, du paragraphe 289(1), de l'article 290, des paragraphes 301(1) et (3), de l'article 305, de l'alinéa 307a) et des articles 310, 312, 314, 315, 318, 319, 321 et 323 sont respectées;

b) une description des mesures qui seront prises pour assurer que l'emballage et l'étiquetage de l'aliment sont exercés de façon à ne pas contrevenir au paragraphe 6(1) de la Loi;

c) relativement aux exigences applicables des articles 45 à 79, des alinéas 104b) et 124(1)f), des articles 125, 126 et 137 à 153, des alinéas 155b) et c), de l'article 156, de l'alinéa 157a), de l'article 183, de l'alinéa 278b) et de l'article 311 :

(i) une description des dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination des aliments déterminés en application de l'article 44, des mesures de contrôle utilisées pour les prévenir ou les éliminer et des éléments démontrant l'efficacité de ces mesures,

(ii) une description des points de contrôle critiques, des mesures de contrôle connexes et des éléments démontrant l'efficacité de ces mesures de contrôle,

(iii) une description des limites critiques pour chaque point de contrôle critique,

(v) the corrective action procedures for each critical control point,

(vi) the procedures to verify that the implementation of the preventive control plan results in compliance with 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) supporting documents that evidence the information recorded under paragraphs (a) and (b) and subparagraphs (c)(i) to (vi).

(iv) les processus de surveillance des points de contrôle critiques par rapport à leurs limites critiques,

(v) les méthodes relatives aux mesures correctives pour chaque point de contrôle critique,

(vi) les méthodes permettant de vérifier que l'application 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 appliqué à l'égard des éléments visés aux sous-alinéas (i) à (vi);

d) des documents à l'appui attestant les renseignements consignés en application des alinéas a) et b) et des sous-alinéas c)(i) à (vi).

Additional content — import

(2) The preventive control plan of the holder of a licence to import must also include the elements set out in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) in relation to the requirement of section 9.

Contenu additionnel — importation

(2) Le plan de contrôle préventif du titulaire d'une licence d'importation doit également comporter les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) relativement à l'exigence de l'article 9.

Additional content — export

(3) The preventive control plan of the holder of a licence to export must also include the elements set out in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) in relation to the requirement of subsection 13(1).

Contenu additionnel — exportation

(3) Le plan de contrôle préventif du titulaire d'une licence d'exportation doit également comporter les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) relativement à l'exigence du paragraphe 13(1).

Additional content — post-mortem examination program

(4) The preventive control plan of a licence holder who is authorized under section 158 to conduct a post-mortem examination program must also include the elements set out in subparagraphs (1)(c)(i) to (vii) and paragraph (1)(d) in relation to that program and must meet the requirements set out 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.

Contenu additionnel — programme d'examen *post mortem*

(4) Le plan de contrôle préventif du titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* aux termes de l'article 158 comporte également les éléments visés aux sous-alinéas (1)c)(i) à (vii) et à l'alinéa (1)d) relativement à ce programme et satisfait aux exigences du document intitulé *Éléments fondamentaux du programme d'examen post mortem*, préparé par l'Agence et publié sur son site Web, avec ses modifications successives.

PART 5

Traceability

Documents

88 (1) Any person who sends or conveys a food from one province to another, or 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 a meat product in its imported condition and any person who grows or harvests fresh fruits or vegetables that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another must, if they provide

PARTIE 5

Traçabilité

Documents

88 (1) Toute personne qui expédie ou transporte, d'une province à une autre, un aliment ou qui 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 dans leur état d'importation et toute personne qui cultive

the food to another person, prepare and keep documents that set out the following information:

(a) the common name of the food, a lot code to enable 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, stored, packaged or labelled;

(b) unless the food was sold at retail, the date on which the food was provided and the name and address of the person to whom it was provided;

(c) if applicable, the name and address of the person who provided the food to them and the date on which it was provided;

(d) the name of any food commodity that was incorporated into the food or from which the food is derived and, if applicable, the name and address of the person who provided the food commodity to them and the date on which it was provided; and

(e) if applicable, the address of each location where the food and any food commodity referred to in paragraph (d) were moved before the food was provided to another person, the name of an individual who is responsible for each location and the date of each movement.

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 set out the information specified in paragraphs (1)(a) and (c) to (e).

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, as the case may be, and must be accessible in Canada.

Production of documents

89 (1) A person must, at the Minister's request, provide the Minister with any document referred to in section 88, or any part of such a document,

(a) within 24 hours after receipt of the request, or within

(i) any shorter period that is specified by the Minister, if the Minister considers 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 considers that the document is not necessary for a recall that is or may be

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 à une autre personne l'aliment, d'établir et de conserver des documents qui contiennent les renseignements suivants :

a) le nom usuel de l'aliment, un code de lot 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, entreposé, emballé ou étiqueté;

b) sauf si l'aliment a été vendu au détail, la date à laquelle il a été fourni et les nom et adresse de la personne à qui il l'a été;

c) le cas échéant, les nom et adresse de la personne qui lui a fourni l'aliment et la date à laquelle il l'a été;

d) le nom de tout produit alimentaire qui a été incorporé à l'aliment ou duquel provient l'aliment et, le cas échéant, les nom et adresse de la personne qui lui a fourni ce produit alimentaire et la date à laquelle il l'a été;

e) le cas échéant, l'adresse de chaque endroit où l'aliment et le produit alimentaire visé à l'alinéa d) ont été déplacés avant que l'aliment ne soit fourni à une autre personne, le nom d'un responsable de chaque endroit et la date à laquelle a été effectué le déplacement.

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) et c) à e).

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, selon le cas, et être accessibles au Canada.

Fourniture de documents

89 (1) Toute personne à qui le ministre en fait la demande est tenue de fournir à ce dernier, selon les modalités ci-après, tout ou partie d'un document visé à l'article 88 :

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, si celui-ci 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, si celui-ci estime que le document n'est pas nécessaire pour un rappel qui est ou peut être ordonné en vertu

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 can be imported into and manipulated by standard commercial software.

Definition *plain text*

(2) In paragraph (1)(b), *plain text* means data whose semantic content is available without the use of cryptographic techniques.

Labelling

90 Subject to sections 204 and 205, a label that bears the information specified in paragraph 88(1)(a) must be applied or attached to, or accompany, a food — other than a food that is to be exported — that is provided to another person by a person referred to in section 88.

PART 6

Commodity-specific Requirements

DIVISION 1

Dairy Products

Preparing

91 Any milk or cream that is used in preparing a dairy product that is to be exported or to be sent or conveyed from one province to another must meet the applicable requirements of the legislation of the province in which the dairy product is prepared.

DIVISION 2

Eggs

Pasteurization

92 (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 — Grade C or Grade Nest Run

93 A person 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.

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 dont le contenu sémantique est disponible sans recourir à des techniques cryptographiques.

Étiquetage

90 Sous réserve des articles 204 et 205, une étiquette portant les renseignements visés à l'alinéa 88(1)a) doit être apposée sur l'aliment, autre que celui destiné à être exporté, qui est fourni par une personne visée à l'article 88 à une autre personne y être attachée ou l'accompagner.

PARTIE 6

Exigences propres à certaines denrées

SECTION 1

Produits laitiers

Préparation

91 Le lait et la crème utilisés dans la préparation 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 préparé.

SECTION 2

Œufs

Pasteurisation

92 (1) Le titulaire d'une 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, avant la pasteurisation, avoir été classifiés catégorie A.

Importation — catégorie C ou Œufs tout-venant

93 Toute personne 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

94 A person may import eggs that are not graded in accordance with subsection 301(1) if the person

(a) before the import, notifies the Minister in writing of the quantity of ungraded eggs that are 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) packages them in a container that is labelled with the expression "Ungraded Eggs" or "œufs non classifiés"; and

(c) delivers them directly to an establishment where eggs are processed and treated by a licence holder.

Removal — imported ungraded eggs

95 A person who removes imported ungraded eggs from the establishment referred to in paragraph 94(c) must

(a) process and treat them before removing them; or

(b) deliver them directly to another establishment where eggs are processed and treated by a licence holder.

Interprovincial trade

96 (1) A person who sends or conveys any of the following eggs 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 a dye mark;

(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 section 94.

Interprovincial trade — Canada Nest Run

(2) A person who sends or conveys eggs that are graded Canada Nest Run from one province to another must deliver them to an establishment where eggs are either graded or processed and treated by a licence holder.

Interprovincial trade — ungraded eggs

(3) A person may send or convey from one province to another eggs that are not graded in accordance with

Importation — œufs non classifiés

94 Toute personne peut importer des œufs qui ne sont pas classifiés conformément au paragraphe 301(1) si, à la fois :

a) préalablement à l'importation, elle avise par écrit le ministre de la quantité d'œufs non classifiés qui seront 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) elle emballe les œufs dans un contenant qui porte une étiquette sur laquelle figure la mention « œufs non classifiés » ou « Ungraded Eggs »;

c) elle les livre directement à un établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence.

Retrait — œufs non classifiés importés

95 Toute personne qui retire de l'établissement visé à l'alinéa 94c) des œufs non classifiés importés est tenue :

a) soit de transformer et traiter les œufs avant de les retirer;

b) soit de les livrer directement à un autre établissement où des œufs sont transformés et traités par un titulaire de licence.

Commerce interprovincial

96 (1) Toute personne qui expédie ou transporte, d'une province à une autre, des œufs de l'une des catégories 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 marque de teinture;

b) les œufs classifiés Canada C;

c) les œufs classifiés catégorie C ou catégorie Œufs tout-venant importés;

d) les œufs non classifiés qui sont importés conformément à l'article 94.

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 classifiés soit transformés et traités par un titulaire de licence.

Commerce interprovincial — œufs non classifiés

(3) Toute personne peut expédier ou transporter, d'une province à une autre, des œufs qui ne sont pas classifiés

subsection 301(1), other than eggs that are rejected in accordance with subsection 311(1) and eggs that are imported in accordance with section 94, 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 eggs are either graded or processed and treated by a licence holder.

Ink

97 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

98 Before sending plastic trays to an egg producer, a licence holder must clean, sanitize and dry them.

DIVISION 3

Processed Egg Products

Processing and treating of eggs

99 (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

(g) are free from dirt and other foreign matter.

Processing and treating of 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).

conformément au paragraphe 301(1), autres que des œufs rejetés conformément au paragraphe 311(1) ou des œufs importés conformément à l'article 94, si :

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

97 Si le titulaire de licence applique de l'encre sur la coquille d'un œuf, celle-ci doit être indélébile, sécher rapidement et ne pas présenter de risque de préjudice à la santé humaine.

Plateaux

98 Avant d'expédier des plateaux en plastique à un producteur d'œufs, le titulaire de licence est tenu de les nettoyer, de les assainir et de les assécher.

SECTION 3

Produits d'œufs transformés

Transformation et traitement des œufs

99 (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 d'odeur anormale;

c) ils ne sont pas moisis;

d) ils n'ont pas été dans un incubateur;

e) ils ne présentent pas de défaut interne autre qu'un particule de l'oviducte ou un caillot sanguin qui ne dépassent pas 3 mm de diamètre;

f) ils ne sont pas coulants, à moins qu'ils ne le deviennent au cours de leur transfert sur la décoquilleuse et qu'ils ne soient conditionnés de façon à prévenir la contamination des produits d'œufs transformés;

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).

Temperature

100 (1) Any of the following processed egg products that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another and that are 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:

(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.

Exemption

(2) Despite subsection (1), the Minister may, in writing, authorize a 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.

Température

100 (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 au préalable 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 l'albumen liquide;

d) les mélanges liquides d'œufs entiers;

e) les mélanges liquides de jaunes d'œufs;

f) les produits d'œufs liquides.

Exemption

(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.

DIVISION 4

Fish

Prohibition — import of mitten crab or puffer fish

101 (1) It is prohibited for a person to import

(a) a live, freshwater mitten crab of the genus *Eriocheir*; or

(b) a puffer fish of the family *Tetraodontidae*.

Non-application of personal use exemption

(2) Section 19 of the Act does not apply to an import referred to in subsection (1).

Import of live or raw shellfish

102 (1) The holder of a licence to import may import live or raw shellfish only if 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 activities are conducted and at the time of the import, a system of inspection in relation to the shellfish that is recognized under these Regulations.

SECTION 4

Poisson

Interdiction — importation de crabe chinois ou de poisson-globe

101 (1) Il est interdit à toute personne d'importer ce qui suit :

a) un crabe chinois d'eau douce vivant appartenant au genre *Eriocheir*;

b) un poisson-globe appartenant à la famille *Tetraodontidae*.

Non-application — exception pour 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

102 (1) Le titulaire d'une licence d'importation peut importer des mollusques vivants ou crus seulement si l'État étranger où les mollusques sont récoltés, fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés ou étiquetés, selon le cas, dispose, au moment où l'activité en cause est exercée ainsi qu'au moment de l'importation, d'un système d'inspection ayant trait aux mollusques qui est reconnu en vertu du présent règlement.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the import of the adductor muscles of scallops or the meat of geoducks.

Shellfish

103 A licence holder may manufacture, prepare, store, package or label shellfish that is to be exported or to be 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.

Frozen fish

104 A licence holder must

(a) protect from dehydration and oxidation all frozen fish that is stored in a conveyance; and

(b) maintain any storage area of a conveyance where frozen fish is stored at a temperature of -18°C or less.

DIVISION 5

Fresh Fruits or Vegetables

Interpretation

Definitions

105 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*)

Exceptions

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'égard de l'importation du muscle adducteur du pétoncle et de la chair de panope.

Mollusques

103 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 qui est 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 en conformité avec le plan de décontamination fourni relativement au permis de pêche à des fins d'alimentation délivré en vertu de ce règlement.

Poisson congelé

104 Le titulaire de licence est tenu :

a) de protéger de la déshydratation et de l'oxydation le poisson congelé entreposé dans un véhicule;

b) de maintenir à une température de -18 °C ou moins l'aire d'entreposage du véhicule dans lequel le poisson congelé est entreposé.

SECTION 5

Fruits ou légumes frais

Définitions

Définitions

105 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*)

Application

Whole fresh fruits or vegetables

106 This Division applies only in respect of fresh fruits or vegetables that are whole.

Fresh fruits or vegetables packaged together

107 The requirements of sections 109 to 117 and 259 as well as the requirements applicable under Division 2 of Part 10 and Part 12 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 if the container contains more than one type of fresh vegetable but no other food, the expression "Stew-pack" or "légumes mixtes" or the expression "Vegetables for Stew" or "légumes pour ragoût";

(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

108 The requirements of sections 109 to 117 and 259 as well as the requirements applicable under Division 2 of Part 10 and Part 12 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.

Import

Potatoes from foreign state

109 (1) Imported potatoes must meet the requirements for the grade Canada No. 1 that are set out in the Compendium.

Champ d'application

Fruits ou légumes frais entiers

106 Les exigences de la présente section ne s'appliquent qu'à l'égard des fruits ou légumes frais qui sont entiers.

Fruits ou légumes frais emballés ensemble

107 Les exigences des articles 109 à 117 et 259 ainsi que celles applicables à l'égard des fruits ou légumes frais qui sont 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 que, à la fois :

a) l'étiquette qui est apposée sur le contenant ou qui y est attachée porte la mention « emballage frais » ou « Fresh Pack » ou, s'il s'agit de légumes frais de consommation préemballés et que le contenant contient plus d'un type de légumes frais, mais aucun autre aliment, la mention « légumes mixtes » ou « Stew-pack » ou la mention « légumes pour ragoût » ou « Vegetables for Stew »;

b) la quantité de chaque type de fruits ou légumes frais dans le contenant n'excède pas 1 kg de poids net;

c) le poids net des fruits ou légumes frais dans le contenant n'excède pas 10 kg.

Fruits ou légumes frais emballés avec d'autres aliments

108 Les exigences des articles 109 à 117 et 259 ainsi que celles applicables à l'égard des fruits ou légumes frais qui sont 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 que, à la fois :

a) l'étiquette qui est apposée sur le contenant ou qui y est attachée porte la mention « emballage-cadeau » ou « Gift Pack » ou la mention « emballage mixte » ou « Combo Pack »;

b) la quantité de chaque type de fruits ou légumes frais dans le contenant n'excède pas 1 kg de poids net;

c) le poids net des fruits ou légumes frais et autres aliments dans le contenant n'excède pas 10 kg.

Importation

Pommes de terre provenant d'un État étranger

109 (1) Les pommes de terre importées doivent satisfaire aux exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada nº 1.

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 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

110 (1) Apples that are imported from a foreign state other than the United States must meet the requirements 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

111 Fresh fruits or vegetables, other than potatoes or apples, that are imported from the United States are considered to meet the 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

112 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 of Parts 10 to 12;

Présomption — pommes de terres provenant 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 nº 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 provenant d'un État étranger autre que les États-Unis

110 (1) Les pommes importées d'un État étranger autre que les États-Unis doivent satisfaire aux exigences prévues dans le Recueil pour les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie ou Canada Commerciales.

Pommes provenant 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 provenant 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

111 Les fruits ou légumes frais, autres que les pommes de terre et les pommes, importés des États-Unis sont considérés comme satisfaisant aux exigences 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

112 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) in the case of onions, the requirements for a 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.

b) dans le cas des oignons, les exigences prévues dans le Recueil pour l'une des catégories d'oignons;

c) dans le cas des pommes de terre, les exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada nº 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 imported from United States

113 (1) Onions, potatoes and apples that are imported from the United States must

(a) meet the following requirements and be accompanied at the Canadian port of entry by a copy of 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 of Parts 10 to 12,

(ii) in the case of onions, the requirements for a 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 set out in subparagraph (a)(i) and, in accordance with the applicable general tolerances for inspection at the time of shipping or repackaging that are set out in the Compendium, the requirements set out in subparagraph (a)(ii), (iii) or (iv).

Oignons, pommes de terre et pommes importés des États-Unis

113 (1) Les oignons, pommes de terre et pommes importés des États-Unis doivent :

a) soit satisfaire aux exigences ci-après et être accompagnés, au port d'entrée au Canada, de la copie d'un certificat numéroté en série ou d'une preuve — sous forme de fac-similé 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 prévues dans le Recueil pour l'une des catégories d'oignons,

(iii) dans le cas des pommes de terre, les exigences prévues dans le Recueil pour la catégorie Canada nº 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.

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".

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 ».

Apples imported from New Zealand

114 (1) Apples that are imported from New Zealand must

(a) meet the following requirements and be accompanied at the Canadian port of entry by a copy of a serially

Pommes importées de la Nouvelle-Zélande

114 (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, de la copie d'un

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 of Parts 10 to 12, and

(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 set out in subparagraph(a)(i) and, in accordance with the applicable general tolerances for inspection at the time of shipping or repackaging that are set out in the Compendium, the requirements 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 de contenants normalisés".

Non-application

115 Sections 112 to 114 do not apply to 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

116 For the purposes of sections 109 to 115, if fresh fruits or vegetables are sent or conveyed to Canada in a bonded 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 considered not to have been imported from the United States.

Application

117 (1) An application for a certificate referred to in section 112 or paragraph 113(1)(b) or 114(1)(b) must be made to the Minister in a form approved by the President and be accompanied by the applicable fee set out in the Fees Notice.

certificat numéroté en série ou d'une preuve — sous forme de fac-similé 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) 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 de contenants normalisés » ou « Meets Canadian Import Requirements for Grades, Packaging, Labelling and Standard Container Size ».

Non-application

115 Les articles 112 à 114 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

116 Pour l'application des articles 109 à 115, les fruits ou légumes frais qui font partie d'un envoi sous 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

117 (1) Toute demande en vue d'obtenir le certificat visé à l'article 112 ou aux alinéas 113(1)b) ou 114(1)b) doit être présentée au ministre, en la forme approuvée par le président, et être accompagnée du paiement du prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix.

Inspection

(2) The Minister may require an inspection for the purpose of deciding whether to issue the certificate.

Inspection — fee and accessibility

(3) If an inspection is required, the applicant must pay the applicable fee set out in the Fees Notice and must make all the onions, potatoes or apples readily accessible to an inspector at the time of inspection.

Inspection

(2) Pour décider de délivrer ou non le certificat, le ministre peut exiger une inspection.

Inspection — prix et accessibilité

(3) Si le ministre exige une inspection, le demandeur est tenu de payer le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix et de rendre tous les oignons, les pommes de terre ou les pommes facilement accessibles au moment de l'inspection.

DIVISION 6

Meat Products and Food Animals

Interpretation

Definitions

118 The following definitions apply in this Division.

official veterinarian means a veterinarian who is designated as an inspector under subsection 13(3) of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. (*médecin vétérinaire officiel*)

on-farm food safety program means a program that relates to 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*)

Application — food and food animals

119 (1) Unless otherwise specified, the requirements of this Division apply only in respect of

(a) meat products that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another;

(b) imported meat products during their storing and handling in their imported condition for the purposes of the exercise of an inspector's powers under the Act; and

SECTION 6

Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

Définitions et interprétation

Définitions

118 Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente section.

fendre Découper la carcasse dans le sens de la longueur en suivant la ligne médiane. (*split*)

matériel à risque spécifié S'entend au sens de l'article 6.1 du *Règlement sur la santé des animaux*. (*specified risk material*)

médecin vétérinaire officiel Médecin vétérinaire désigné à titre d'inspecteur en vertu du paragraphe 13(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*official veterinarian*)

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*)

Champ d'application — aliments et animaux pour alimentation humaine

119 (1) Sauf disposition contraire, les exigences de la présente section ne s'appliquent qu'à l'égard de ce qui suit :

a) les produits de viande destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés;

b) les produits de viande 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) food animals from which meat products that are to be exported or to be sent or conveyed from one province to another may be derived.

Exception

(2) Despite subsection (1), section 165 applies in respect of any imported meat product.

Application — establishment

(3) The requirements of this Division that apply in respect of an establishment apply only in respect of an establishment that is identified in a licence to manufacture, process, treat, preserve, grade, package or label a meat product, to store and handle a meat product in its imported condition or to slaughter a food animal.

Inspection Services

Inspection services during work shift

120 (1) Inspection services are to be provided during work shifts that are approved by the President, having regard to the number of inspection stations and the minimum number of hours of inspection determined under sections 121 and 122.

Other inspection services on request

(2) Inspection services may be provided outside a work shift if a licence holder submits a written request to the President and an inspector is available.

Inspection stations — slaughtering

121 (1) The President must, for the purposes of the exercise of an inspector's powers, and the performance of their duties and functions, under the Act, determine the number of inspection stations that are required annually during each work shift, for each establishment where food animals are slaughtered by a licence holder, having regard to

(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.

Additional inspection stations

(2) The President may permit one or more additional inspection stations for a work shift, on an annual or hourly basis, having regard to the factors set out in subsection (1), if the licence holder submits a written request to the President and an inspector is available.

c) 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.

Exception

(2) Malgré le paragraphe (1), l'article 165 s'applique à l'égard de tout produit de viande importé.

Champ d'application — établissement

(3) Les exigences de la présente section visant les établissements ne s'appliquent qu'à l'égard des établissements visés par une licence de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'emballage ou d'étiquetage d'un produit de viande, d'entreposage et de manipulation d'un tel produit, dans son état d'importation, ou d'abattage d'animaux pour alimentation humaine.

Services d'inspection

Services d'inspection durant les périodes de travail

120 (1) Des services d'inspection doivent être fournis durant les périodes de travail approuvées par le président en prenant en compte le nombre de postes d'inspection et le nombre minimal d'heures d'inspection fixés en application des articles 121 et 122.

Autres services d'inspection sur demande

(2) 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 président et si un inspecteur est disponible.

Postes d'inspection — abattage

121 (1) Pour l'exercice des attributions qui sont conférées à l'inspecteur sous le régime de la Loi, le président fixe, en prenant en compte les facteurs ci-après, le nombre de postes d'inspection requis sur une base annuelle durant chaque période de travail, pour chaque établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus par un titulaire de licence :

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.

Postes d'inspection supplémentaires

(2) Si le titulaire de licence lui en fait la demande par écrit et qu'un inspecteur est disponible, le président peut, en prenant en compte les facteurs prévus au paragraphe (1), permettre un ou plusieurs postes d'inspection supplémentaires durant une période de travail, sur une base annuelle ou horaire.

Minimum hours of inspection — other activities

122 The President must, for the purposes of the exercise of an inspector's powers, and the performance of their duties and functions, under the Act, determine the minimum number of hours of inspection that are required per year during each work shift, for each establishment where a meat product is manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged or labelled, or stored and handled in its imported condition, by a licence holder, having regard to

(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 such inspection records regarding comparable establishments where the same activities are conducted.

Notice

123 (1) A licence holder must notify the President in writing of any change that affects any of the factors set out in subsection 121(1) or section 122 or if an additional inspection station that is permitted under subsection 121(2) on an annual basis is no longer required.

Adjustment

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

Edible Meat Products

Identification of edible meat products

124 (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 in accordance with section 137;

Nombre minimal d'heures d'inspection — autres activités

122 Pour l'exercice des attributions qui sont conférées à l'inspecteur sous le régime de la Loi, le président fixe, en prenant en compte les facteurs ci-après, le nombre minimal d'heures d'inspection requis par année durant chaque période de travail, pour chaque établissement où des produit de viande sont fabriqués, transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés, ou entreposés et manipulés dans leur état d'importation, par un titulaire de licence :

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 eu égard à des établissements comparables où les mêmes activités sont exercées.

Avis

123 (1) Le titulaire de licence est tenu d'aviser par écrit le président de tout changement qui a une incidence sur l'un des facteurs visés au paragraphe 121(1) ou à l'article 122 ou si un poste d'inspection supplémentaire permis sur une base annuelle en vertu du paragraphe 121(2) n'est plus nécessaire.

Rajustement

(2) Lorsqu'il sait qu'un changement visé au paragraphe (1) a été apporté, le président 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.

Produits de viande comestibles

Désignation des produits de viande comestibles

124 (1) Le titulaire de licence peut désigner un produit de viande comme étant comestible seulement si, à la fois :

a) l'animal pour alimentation humaine duquel provient le produit de viande ou un échantillon de l'envoi duquel fait partie cet animal est soumis à l'examen *ante mortem* prévu à l'article 137;

(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 in accordance with section 138;

(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 from which the meat product is derived are subjected to a post-mortem inspection in accordance with subsection 148(1) or a post-mortem examination in accordance with section 149;

(e) the meat product is edible;

(f) the meat product does not contain any specified risk material;

(g) the meat product is not a meat product referred to in section 125; and

(h) the meat product is not contaminated.

b) l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, duquel provient le produit de viande ou un échantillon de l'envoi duquel fait partie cet est soumis à l'inspection *ante mortem* prévue à l'article 138;

c) la carcasse de l'animal pour alimentation humaine duquel provient le produit de viande est habillée ou partiellement habillée;

d) la carcasse, ses parties et le sang duquel provient le produit de viande sont soumis à l'inspection *post mortem* prévue au paragraphe 148(1) ou à l'examen *post mortem* prévu à l'article 149;

e) le produit de viande est comestible;

f) il ne contient aucun matériel à risque spécifié;

g) il n'est pas un produit de viande visé à l'article 125;

h) il n'est pas contaminé.

Other identifications

(2) The identification of a meat product as edible under any of sections 155 to 157 is considered to be an identification under this section if the requirements of subsection (1) are met.

Autres désignations

(2) La désignation du produit de viande comme étant comestible en vertu de l'un des articles 155 à 157 est réputée être faite en vertu du présent article si les exigences du paragraphe (1) sont respectées.

Inedible meat products

125 A licence holder must not identify any of the following meat products as edible:

(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.

Produits de viande non comestibles

125 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 ne serve de boyau naturel dans le produit de viande et ne satisfasse aux exigences de l'article 126;

e) le produit de viande avec un boyau artificiel à moins que celui-ci ne soit fait d'une matière exempte d'éléments nocifs.

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 contents and mucous lining of the bladder, intestine or part were removed and the bladder, intestine or part was washed;

(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.

Humane Treatment

Avoidable suffering or injury

127 A licence holder must handle a food animal in a manner that does not cause it avoidable suffering or avoidable injury and must not subject it to any condition that may cause such suffering or injury.

Hitting

128 (1) A licence holder must not hit a food animal with a whip, prod or, except for the purpose of section 140 and for the application of a tattoo to the food animal, any other object.

Electric prod

(2) A licence holder may apply an electric prod to a food animal if

(a) the food animal is a pig or a bovine;

(b) the prod is applied to the lateral portion of the rear leg muscles between the hock joint and the hip joint; and

(c) the food animal has sufficient space to move forward.

Assessing

129 (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 the food animal's arrival, the licence holder must monitor it on a continuous basis, including assessing the conditions to which the food animal is subjected in the establishment that may cause avoidable suffering, avoidable injury or death.

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 a été vidé de son contenu et a été 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;

c) le boyau est propre.

Traitement sans cruauté

Souffrances ou blessures évitables

127 Le titulaire de licence est tenu de manipuler l'animal pour alimentation humaine de façon à ne pas lui causer des souffrances ou des blessures évitables et de ne pas l'exposer à des conditions pouvant lui causer de telles souffrances ou blessures.

Frapper

128 (1) Le titulaire de licence ne peut pas frapper un animal pour alimentation humaine avec un fouet, un aiguillon ou, sauf pour l'application de l'article 140 ou pour lui appliquer un tatouage, avec un autre objet.

Aiguillon électrique

(2) Le titulaire de licence peut appliquer un aiguillon électrique sur un animal pour alimentation humaine si, à la fois :

a) l'animal pour alimentation humaine est un porcin ou un bovin;

b) l'aiguillon est appliqué sur la partie latérale des muscles des membres postérieurs située entre l'articulation du jarret et celle de la hanche;

c) l'animal pour alimentation humaine a suffisamment d'espace pour avancer.

Évaluation

129 (1) Le titulaire de licence est tenu d'évaluer si l'animal pour alimentation humaine présente des signes de souffrance 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 continue, notamment en évaluant les conditions auxquelles il est exposé dans l'établissement et qui peuvent lui causer des souffrances ou des blessures évitables ou la mort.

Corrective action

(3) If a licence holder determines that conditions exist that may cause avoidable suffering, avoidable injury or death to a food animal, the licence holder must immediately take corrective action to remedy the situation.

Alleviation of suffering

(4) If a food animal is showing signs of suffering, a licence holder must immediately

(a) alleviate its suffering;

(b) humanely kill it; or

(c) slaughter it in accordance with these Regulations.

Non-application — game animals

(5) This section does not apply in respect of game animals.

Game animals

130 A licence holder who has direct control over a game animal must

(a) monitor it on a continuous basis, including assessing the conditions to which the game animal is subjected in the establishment that may cause avoidable suffering, avoidable 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

(iii) slaughter it in accordance with these Regulations.

Segregation and isolation

131 A licence holder must

(a) segregate different species of food animals; and

(b) 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

132 A licence holder must provide a food animal with sufficient space to avoid the suffering, injury or death of the animal.

Mesures correctives

(3) S'il constate l'existence de conditions pouvant causer à l'animal pour alimentation humaine des souffrances ou des blessures évitables ou la mort, le titulaire de licence est tenu de prendre immédiatement des mesures correctives afin d'y remédier.

Intervention — souffrances

(4) Si l'animal pour alimentation humaine présente des signes de souffrance, 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.

Non-application — gibier

(5) Le présent article ne s'applique pas à l'égard du gibier.

Gibier

130 Le titulaire de licence qui a le contrôle direct du gibier est tenu :

a) de surveiller le gibier de façon continue, notamment en évaluant les conditions auxquelles celui-ci est exposé dans l'établissement et qui peuvent lui causer des souffrances ou des blessures évitables ou la mort;

b) si de telles conditions existent, de prendre immédiatement des mesures correctives afin d'y remédier;

c) si le gibier présente des signes de souffrance, de prendre immédiatement l'une des mesures suivantes :

(i) le soulager de ses souffrances,

(ii) le tuer sans cruauté,

(iii) l'abattre conformément au présent règlement.

Ségrégation et isolement

131 Le titulaire de licence est tenu :

a) de procéder à la ségrégation des différentes espèces d'animaux pour alimentation humaine;

b) d'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

132 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

133 A licence holder must provide a food animal with sufficient ventilation to avoid the suffering, injury or death of the animal.

Handling

134 (1) A licence holder who handles, restrains, holds, segregates, renders unconscious, slaughters or humanely kills a food animal must

(a) be able to do so, by reason of the person's competence and physical condition, without causing avoidable suffering or avoidable injury 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 or avoidable injury to the food animal.

Areas of establishment and equipment

(2) A licence holder must use only areas of an establishment and equipment for the handling, restraining, holding, segregating, rendering unconscious, slaughtering or humane killing of a food animal that are designed, constructed and maintained in order not to cause avoidable suffering or avoidable injury to the food animal.

Water and feed

135 (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.

Removal and Keeping

Removal

136 (1) A licence holder must notify an official veterinarian before a food animal is removed from an establishment.

Ventilation

133 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

134 (1) Le titulaire de licence qui manipule l'animal pour alimentation humaine, qui procède à sa contention, à sa détention ou à sa ségrégation, qui le rend inconscient, qui l'abat ou qui le tue sans cruauté doit, à la fois :

a) avoir les compétences et la condition physique lui permettant de le faire sans lui causer de souffrances ou de blessures évitables;

b) le faire d'une façon et dans des circonstances où l'utilisation du matériel ne lui causeront pas de souffrances ou de blessures évitables.

Aires de l'établissement et matériel

(2) Le titulaire de licence n'emploie que des aires de l'établissement ou du matériel servant à la manipulation de l'animal pour alimentation humaine, à sa contention, à sa détention, à sa ségrégation, à le rendre inconscient, à l'abattre ou à le tuer sans cruauté qui sont conçus, construits et entretenus de façon à ne pas causer à l'animal de souffrances ou de blessures évitables.

Eau et nourriture

135 (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 :

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 autre source d'hydratation et de la nourriture dans les vingt-quatre heures suivant son arrivée à l'établissement.

Retrait et garde

Retrait

136 (1) Avant que l'animal pour alimentation humaine ne soit retiré de l'établissement, le titulaire de licence est tenu d'en aviser un médecin vétérinaire officiel.

Keeping

(2) A licence holder must notify an official veterinarian before keeping a food animal in an establishment for more than seven days.

Ante-mortem Examination and Inspection

Ante-mortem examination

137 (1) A licence holder must conduct an ante-mortem examination of a food animal that is to be slaughtered, or of a sample from the shipment that the food animal is part of, within 24 hours before the slaughter 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.

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 an official veterinarian, unless otherwise authorized by an official veterinarian.

Ante-mortem inspection

138 (1) A licence holder must present for an ante-mortem inspection a food animal, other than a game animal, that is to be slaughtered, or a sample from the shipment that the food animal is part of, within 24 hours before the slaughter 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.

Official veterinarian

(2) The inspection must be conducted by an official veterinarian or by an inspector under the supervision of an official veterinarian.

Deviations

(3) If an inspector who is not an official veterinarian suspects that the food animal shows a deviation from normal behaviour, physiology or appearance, the licence holder must hold it for an inspection by an official veterinarian.

Condemnation

139 A licence holder must take the following measures if an official veterinarian determines, after an inspection, that any meat product that would be derived from a food

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 médecin vétérinaire officiel.

Examen et inspection ante mortem

Examen *ante mortem*

137 (1) Dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage, le titulaire de licence est tenu d'effectuer l'examen *ante mortem* de l'animal pour alimentation humaine destiné à l'abattage ou d'un échantillon de l'envoi duquel fait partie cet animal en conformité avec le 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.

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 l'apparence normales, il le détient aux fins d'inspection par un médecin vétérinaire officiel, sauf autorisation contraire d'un médecin vétérinaire officiel.

Inspection *ante mortem*

138 (1) Dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage, le titulaire de licence est tenu de présenter aux fins d'inspection *ante mortem* l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, destiné à l'abattage ou un échantillon de l'envoi duquel fait partie cet animal, en conformité avec le 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.

Médecin vétérinaire officiel

(2) L'inspection doit être effectuée soit par le médecin vétérinaire officiel, soit par l'inspecteur sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel.

Écart

(3) Si l'inspecteur qui n'est pas un médecin vétérinaire officiel soupçonne que l'animal pour alimentation humaine présente un écart par rapport au comportement normal ou à la physiologie ou l'apparence normales, le titulaire de licence est tenu de le détenir aux fins d'inspection par un médecin vétérinaire officiel.

Condamnation

139 Si le médecin vétérinaire officiel conclut, après l'inspection, que tout produit de viande qui proviendrait de l'animal pour alimentation humaine ne pourrait être

animal could not be identified as edible under section 124:

(a) condemn the food animal;

(b) segregate the food animal;

(c) humanely kill the food animal; and

(d) condemn the carcass and any blood collected from the food animal.

Slaughtering and Dressing

Requirement before bleeding

140 Before bleeding a food animal, other than a game animal, a licence holder must use one of the following methods either to render it unconscious in a manner that prevents it from regaining consciousness before death or to slaughter it:

(a) deliver a blow to the head with a mechanical device in a manner that causes an immediate loss of consciousness;

(b) apply an electrical current in a manner that causes an immediate loss of consciousness; or

(c) expose it to a gas or a gas mixture in a manner that causes a rapid loss of consciousness.

Requirement after bleeding starts

141 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

142 (1) A licence holder must not suspend a food animal before it is rendered unconscious or slaughtered using a method set out in section 140 or before it is ritually slaughtered or 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 using a method set out in section 140 or immediately before it is humanely killed.

Ritual slaughter

143 Despite section 140, a licence holder who ritually slaughters a food animal with the intent of complying with Judaic or Islamic law must

(a) restrain the food animal;

désigné comme étant comestible en application de l'article 124, le titulaire de licence est tenu de prendre les mesures suivantes :

a) il condamne l'animal;

b) il procède à sa ségrégation;

c) il le tue sans cruauté;

d) il en condamne la carcasse et le sang recueilli.

Abattage et habillage

Exigence avant la saignée

140 Avant de saigner l'animal pour alimentation humaine, autre que du gibier, le titulaire de licence est tenu d'utiliser l'une des méthodes ci-après soit pour le rendre inconscient de façon à ce qu'il ne redevienne pas conscient avant sa mort, soit pour 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

141 Le titulaire de licence ne peut découper la carcasse de l'animal pour alimentation humaine après le début de la saignée que si l'animal ne présente plus de signes de sensibilité pouvant révéler une éventuelle reprise de conscience.

Exigence avant la suspension

142 (1) Le titulaire de licence ne peut suspendre l'animal pour alimentation humaine que s'il l'a préalablement rendu inconscient ou abattu selon l'une des méthodes visées à l'article 140 ou s'il l'a tué sans cruauté ou a procédé à l'abattage rituel.

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 selon l'une des méthodes visées à l'article 140 ou de le tuer sans cruauté.

Abattage rituel

143 Malgré l'article 140, le titulaire de licence qui procède à l'abattage rituel d'un animal pour alimentation humaine avec l'intention de se conformer aux lois judaïques ou islamiques est tenu de procéder de la façon suivante :

a) il immobilise l'animal;

(b) administer one continuous cut of not more than one back-and-forth movement of a knife, without it being lifted off the food 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

144 (1) After a food animal is bled, a licence holder must dress the carcass in the following manner:

(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 d'un seul mouvement de va-et-vient, 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

144 (1) Après la saignée de l'animal pour alimentation humaine, le titulaire de licence est tenu d'habiller la carcasse de la manière suivante :

a) dans le cas d'une carcasse de porcin :

(i) il enlève soit les soies, les squames, les onglons 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,

(ii) il l'éviscère;

c) dans le cas d'une carcasse de chèvre :

(i) il enlève soit les poils, la tête, les onglons 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 on request of the licence holder, the President 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

145 A licence holder must remove any blood clot, bone splinter and extraneous matter from the carcass of a food animal and from the parts of its carcass and must identify what was removed as inedible.

Processing of blood

146 A licence holder must process a food animal's blood in the inedible products area described in subsection 56(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

147 (1) A licence holder must identify the blood, if it is collected to be processed as an edible meat product, and the parts of the carcass of a food animal in order to correlate the blood and the parts with the carcass from which they were removed.

Maintenance of identification

(2) The identification must be maintained until the completion of the post-mortem inspection or examination.

Post-mortem Inspection and Examination

Post-mortem inspection

148 (1) A licence holder must, during the course of dressing or partial dressing, present the carcass, its parts and any blood that is collected to be processed as an edible meat product to an official veterinarian or an inspector under the supervision of an official veterinarian for a post-mortem inspection.

Habillage partiel

(2) Malgré le paragraphe (1), le président 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

145 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 désigne ce qui a été enlevé comme étant non comestible.

Transformation du sang

146 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 56(2), sauf s'il satisfait aux exigences suivantes :

a) il le recueille de façon à prévenir sa contamination;

b) il le protège contre la contamination après l'avoir recueilli;

c) il ne défibrine pas le sang manuellement.

Désignation et corrélation

147 (1) Le titulaire de licence est tenu de désigner le sang 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.

Maintient de la désignation

(2) La désignation est maintenue jusqu'à ce que l'inspection ou l'examen *post mortem* soit terminé.

Inspection et examen post mortem

Inspection *post mortem*

148 (1) Au cours de l'habillage ou de l'habillage partiel, le titulaire de licence est tenu, aux fins d'inspection *post mortem*, de présenter à un médecin vétérinaire officiel, ou à un inspecteur sous la supervision de ce dernier, la carcasse, ses parties et le sang qui a été recueilli afin d'être transformé en un produit de viande comestible.

Deviations

(2) A licence holder must not, before the post-mortem inspection, remove from the carcass any part that shows a deviation from normal appearance, unless authorized to do so by an official veterinarian.

Non-application — post-mortem examination program

(3) This section does not apply to a licence holder who is authorized to conduct a post-mortem examination program under section 158.

Post-mortem examination

149 A licence holder who is authorized to conduct a post-mortem examination program under section 158 must, during the course of dressing or partial dressing, subject the carcass, its parts and the blood, if it is collected to be processed as an edible meat product, to a post-mortem examination that is to be conducted under the supervision of an official veterinarian.

Inedible Meat Products

Condemnation

150 A licence holder must condemn the carcass, its parts or the blood of a food animal if an official veterinarian or an inspector under the supervision of an official veterinarian determines, after a post-mortem inspection, that any meat product that would be derived from any one of them would be inedible.

Identification

151 A licence holder must identify as inedible

(a) any carcass, parts of a carcass or blood that is rejected by the licence holder during a post-mortem examination; and

(b) the carcass of a food animal that dies other than by slaughter in accordance with these Regulations.

Treatment

152 (1) A licence holder may treat as inedible any meat product that

(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 56(2).

Identification

(2) The licence holder must identify as inedible any meat product that the licence holder treats as inedible.

Écarts

(2) Le titulaire de licence ne peut, avant l'inspection *post mortem*, enlever de la carcasse les parties qui présentent un écart par rapport à l'apparence normale, à moins d'y être autorisé par le médecin vétérinaire officiel.

Non-application — programme d'examen *post mortem*

(3) Le présent article ne s'applique pas au titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* en vertu de l'article 158.

Examen *post mortem*

149 Au cours de l'habillage ou de l'habillage partiel, le titulaire de licence autorisé à appliquer un programme d'examen *post mortem* en vertu de l'article 158 est tenu de soumettre la carcasse, ses parties ainsi que le sang 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 médecin vétérinaire officiel.

Produits de viande non comestibles

Condamnation

150 Le titulaire de licence est tenu de condamner la carcasse, ses parties ou le sang de l'animal pour alimentation humaine si un médecin vétérinaire officiel ou un inspecteur sous la supervision de ce dernier conclut, après l'inspection *post mortem*, qu'un produit de viande qui en proviendrait serait non comestible.

Désignation

151 Le titulaire de licence désigne comme étant non comestible :

a) la carcasse, ses parties ou le sang qui sont rejetés par le titulaire de licence pendant l'examen *post mortem*;

b) la carcasse de l'animal pour alimentation humaine qui meurt autrement qu'en ayant été abattu conformément au présent règlement.

Traitement

152 (1) Le titulaire de licence peut traiter comme étant non comestibles les produits de viande :

a) dont le déplacement n'est pas limité par un inspecteur;

b) dont le déplacement est limité par un inspecteur s'il a obtenu l'autorisation d'un inspecteur de les déplacer dans l'aire des produits non comestibles visée au paragraphe 56(2).

Désignation

(2) S'il les traite comme étant non comestibles, il est tenu de les désigner comme étant non comestibles.

Inedible products area

153 (1) A licence holder must move a carcass, its parts, the blood of a food animal and any other meat product that is condemned or identified as inedible to the inedible products area described in subsection 56(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 subsection 64(2).

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*.

Treatment

Contaminated meat product

154 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.

***Trichinella* spp. — pork**

155 A licence holder may identify as edible a meat product that is derived from a pig and that does not require further preparing before consumption other than washing or thawing or exposing it to sufficient heat to warm it without cooking it, only if

(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.

Aire des produits non comestibles

153 (1) Le titulaire de licence est tenu de les déplacer dans l'aire des produits non comestibles visée au paragraphe 56(2) la carcasse, ses parties, le sang de l'animal pour alimentation humaine et tout autre produit de viande qui sont condamnés ou désignés comme étant non comestible.

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 en conformité avec le paragraphe 64(2).

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 en conformité avec la partie I.1 du *Règlement sur la santé des animaux*.

Traitement

Produit de viande contaminé

154 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. — porc**

155 Le titulaire de licence peut désigner comme étant comestible le produit de viande provenant du porcin 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 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 porcin 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. — equine

156 A licence holder may identify as edible a meat product that is derived from an equine if its carcass tests negative for the detection of *Trichinella* spp. larvae using a method that is shown by evidence to be effective.

Trichinella spp. — équidé

156 Le titulaire de licence peut désigner comme étant comestible le produit de viande provenant d'un équidé 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.

Bovine cysticercosis

157 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 licence holder

(a) removes the parts of the carcass that are affected and identifies them as inedible; and

(b) subjects the remaining parts to a treatment or process that inactivates bovine cysticercosis viable larvae.

Cysticercose bovine

157 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 exigences ci-après sont respectées :

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.

Post-mortem Examination Program

Application

158 (1) The holder of a licence to slaughter may apply in writing to the President for an authorization to conduct 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.

Contents

(2) The application must contain

(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 87.

Authorization

(3) The President must authorize the licence holder to conduct a post-mortem examination program if

(a) the preventive control plan that is included in the licence holder's application meets the requirements of section 87; and

(b) the President is of the opinion, based on the information that was made available to him or her, that the

Programme d'examen *post mortem*

Demande

158 (1) Le titulaire d'une licence d'abattage peut présenter une demande écrite au président afin d'obtenir l'autorisation d'appliquer 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.

Contenu

(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 87.

Autorisation

(3) Le président autorise le titulaire de licence à appliquer le programme d'examen *post mortem* si, à la fois :

a) le plan de contrôle préventif contenu dans la demande d'autorisation du titulaire satisfait aux exigences de l'article 87;

b) le président est d'avis, selon les renseignements dont il dispose, que le titulaire est en mesure

licence holder is able to conduct the program in compliance with these Regulations.

Grounds for suspension

159 The President may suspend a licence holder's authorization to conduct a post-mortem examination program if

(a) the licence holder does not comply with their post-mortem examination program;

(b) the licence holder does not comply with any provision of the Act or of these Regulations; or

(c) the President is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct the program.

Suspension

160 (1) The President must not suspend a licence holder's authorization to conduct a post-mortem examination program unless the licence holder

(a) was provided with an inspection report that sets out the grounds for the suspension and the date by which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action by that date.

Written notice

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

Risk of injury to human health

161 (1) Despite section 160, if the President is of the opinion that a risk of injury to human health may result if the licence holder continues to conduct the program, the President 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 President must notify the licence holder in writing that their authorization is suspended and that the suspension takes effect immediately.

Suspension — duration

162 A suspension of an authorization to conduct a post-mortem examination program remains in effect until an inspector determines that corrective action has been taken.

d'appliquer ce programme tout en satisfaisant aux exigences du présent règlement.

Motifs de suspension

159 Le président peut suspendre l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* accordée au titulaire de licence dans les cas suivants :

a) le titulaire ne se conforme pas à son programme d'examen *post mortem*;

b) le titulaire ne se conforme pas à une disposition de la Loi ou du présent règlement;

c) le président est d'avis qu'un risque de préjudice à la santé humaine pourrait découler de la poursuite de l'application du programme.

Suspension

160 (1) Le président ne peut suspendre l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* 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 président avise par écrit le titulaire de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

Risque de préjudice à la santé humaine

161 (1) Malgré l'article 160, si le président 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* par le titulaire de licence, il peut suspendre l'autorisation immédiatement après qu'un rapport d'inspection précisant les motifs de la suspension a été fourni au titulaire.

Avis écrit

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

Durée de la suspension

162 La suspension de l'autorisation visant l'application d'un programme d'examen *post mortem* demeure en vigueur jusqu'à ce que l'inspecteur constate que des mesures correctives ont été prises.

Food Animal Information Document and Document Keeping

Required information

163 (1) Before slaughtering a food animal that is an equine or a bird other than an ostrich, rhea or emu, the holder of a licence to slaughter must obtain documents that contain the following information 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 to be slaughtered:

(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 the on-farm food safety program under which the food animal was raised or kept, if applicable;

(e) in the case of a bird,

(i) the time at which the bird was placed into a crate,

(ii) the time at which the bird was last provided with a source of hydration before being loaded, and

(iii) the time at which the bird was last provided with feed before being loaded;

(f) a description of any physical or chemical hazard that could contaminate any meat product that is derived from the food animal;

(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,

(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 and vaccines that were administered to the bird, as well as

(A) their route of administration,

Document d'information concernant l'animal pour alimentation humaine et tenue de documents

Renseignements requis

163 (1) Avant l'abattage d'un animal pour alimentation humaine qui est un équidé ou un oiseau autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, 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 sera 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 il a été placé dans un cageot,

(ii) l'heure à laquelle une source d'hydratation lui a été fournie pour la dernière fois avant son chargement,

(iii) l'heure à laquelle de la nourriture lui a été fournie pour la dernière fois avant son chargement;

f) une description de tout danger physique ou chimique qui pourrait contaminer 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 :

(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,

(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, 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.

Exception — equines and birds

(2) Despite subsection (1), the licence holder may, after notifying an inspector, slaughter the equine or bird

(iii) le nom de toute drogue et de tout vaccin administrés à l'oiseau ainsi que les renseignements suivants :

(A) la voie d'administration,

(B) les dates de leur première et de leur 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 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 la 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 — équidés et oiseaux

(2) Malgré le paragraphe (1), le titulaire de licence peut, sans avoir d'abord obtenu les documents visés à ce

without having first obtained the documents referred to in subsection (1) if the meat product that is derived from it

(a) will be held by the licence holder until those documents are obtained; or

(b) will be identified as inedible.

Exception — game animals

(3) Subsection (1) does not apply in respect of game animals.

Retention period of documents

(4) The documents referred to in subsection (1) must be kept for one year beginning on the day on which the food animal arrives at the establishment.

Document keeping

164 (1) The holder of a licence to slaughter must prepare and keep documents that set out the following information:

(a) for a food animal that is slaughtered, the date and time that it was slaughtered and the findings related to the ante-mortem examination and, if the licence holder is authorized to conduct a post-mortem examination program, to the post-mortem examination, including the reason for any condemnation or rejection;

(b) for 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,

(ii) its identification number or any other information that identifies it, and

(iii) the details of its disposal; and

(c) the total number of food animals referred to in paragraph (b), per day.

Retention period of documents

(2) The documents referred to in subsection (1) must be kept for one year beginning on the day on which the food animal arrives at the establishment.

paragraphe, abattre l'équidé ou l'oiseau après en avoir avisé l'inspecteur si le produit de viande qui en provient sera :

a) soit détenu par le titulaire jusqu'à ce que celui-ci obtienne ces documents;

b) soit désigné comme étant non comestible.

Exception — gibier

(3) Les exigences du paragraphe (1) ne s'appliquent pas à l'égard du gibier.

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

164 (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*, à l'examen *post mortem*, y compris 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) son numéro d'identification ou un autre moyen de l'identifier,

(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 aux paragraphe (1) doivent être conservés pendant un an à compter du jour où l'animal pour alimentation humaine arrive à l'établissement.

Import and Export

Import

165 The holder of a licence to import may import an edible meat product only if

(a) the foreign state from which it is imported has, at the time that it is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled, as the case may be, and at the time of the import, a system of inspection in relation to meat products that is recognized under these Regulations;

(b) 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 these Regulations; and

(c) the licence holder provides an inspector with an official document issued by the foreign state, in the form approved by the President, that states that the meat product meets the requirements of the Act and these Regulations.

Export

166 (1) A licence holder may export a meat product only if

(a) the licence holder provides an inspector with a written document that substantiates that the requirements of the foreign state to which it is 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

Meaning of *shellfish* — limitation

167 In this Part, *shellfish* does not include the adductor muscles of scallops and the meat of geoducks.

Importation et exportation

Importation

165 Le titulaire d'une licence d'importation peut importer un produit de viande comestible seulement si, à la fois :

a) l'État étranger d'où il est importé dispose, au moment où il est fabriqué, conditionné, entreposé, emballé ou étiqueté, selon le cas, ainsi qu'au moment de l'importation, d'un système d'inspection ayant trait aux produits de viande qui est reconnu en vertu du présent règlement;

b) l'établissement où a été abattu l'animal pour alimentation humaine duquel 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, qui est reconnu en vertu du présent règlement;

c) 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

166 (1) Le titulaire de licence peut exporter un produit de viande si, à la fois :

a) il fournit à l'inspecteur un document écrit prouvant que les exigences de l'État étranger où le produit est destiné à être exporté ont été respectées à l'égard de ce produit de viande;

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

Définition de *mollusque* — restriction

167 Pour l'application de la présente partie, *mollusque* ne vise pas le muscle adducteur du pétoncle et la chair de panope.

Recognition of inspection system

168 (1) A system of inspection of a foreign state in relation to meat products or shellfish may be recognized in accordance with subsections (2) and (3).

Application

(2) An application for the recognition of the system of inspection must be made to the Minister in writing by the foreign state and must contain the following information:

(a) in the case of a system of inspection in relation to 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 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 a system of inspection in relation to shellfish, an indication of the species and the growing and harvesting areas to which the system applies;

(c) the volume of meat products or shellfish to which the system applies that is anticipated to be exported to Canada per year;

(d) information that relates to each of 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 system of inspection 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, having regard to

(a) in the case of a system of inspection in relation to meat products,

(i) the 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,

Reconnaissance d'un système d'inspection

168 (1) Tout système d'inspection d'un État étranger ayant trait aux produits de viande ou aux mollusques peut être reconnu conformément aux paragraphes (2) et (3).

Demande

(2) La demande de reconnaissance d'un système d'inspection doit être présentée par écrit au ministre par l'État étranger et contenir les renseignements suivants :

a) s'agissant d'un système d'inspection ayant trait aux produits de viande :

(i) une mention des espèces d'oiseaux ou de mammifères qui y sont assujetties et une description des produits de viande qui le sont,

(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 qu'une mention des activités qui seraient exercées dans ces établissements;

b) s'agissant d'un système d'inspection ayant trait aux mollusques, une mention des espèces et des zones de culture et de récolte qui y sont assujetties;

c) le volume annuel de produits de viande ou de mollusques qui y sont assujettis et dont l'exportation au Canada est prévue;

d) les renseignements relatifs à chacun des 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 ayant trait aux 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,

(v) the humane treatment of the food animals that are presented for slaughter,

(vi) the chemical residue monitoring and microbiological monitoring that is carried out in relation to the meat products,

(vii) the certification process that relates to the export of the meat products, and

(viii) any other relevant information; and

(b) in the case of a system of inspection in relation to shellfish,

(i) the 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 chemical and microbiological monitoring that is carried out in relation to 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.

(v) le traitement sans cruauté des animaux pour alimentation humaine présentés pour 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 ayant trait aux mollusques :

(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,

(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 de vérifier si elles conviennent à l'usage auquel elles sont destinées,

(vii) tout autre renseignement pertinent.

Recognition of system — meat product establishment

169 (1) Once a foreign state's system of inspection in relation to meat products is recognized, a 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 system of inspection may be recognized in accordance with subsections (2) and (3).

Application

(2) An application for the recognition of the system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling must be made to the Minister in writing by the foreign state in which the establishment is located and must contain the following information:

(a) the name of the person who conducts the applicable activities and the establishment's address;

Reconnaissance des systèmes — établissement de produits de viande

169 (1) Lorsque le système d'inspection de l'État étranger ayant trait aux produits de viande est reconnu, les 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 peuvent être reconnus conformément aux paragraphes (2) et (3).

Demande

(2) La demande 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 est présentée par écrit au ministre par l'État étranger où est situé l'établissement et contient les renseignements suivants :

a) le nom de la personne qui exerce les activités en cause et l'adresse de l'établissement;

(b) the establishment's registration number or another establishment identification number 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 system of inspection and complies with the foreign state's requirements that apply to the conduct of those activities in respect of meat products that are to be exported to Canada; and

(e) the name, title and signature of the authorized representative of the foreign state who makes the application.

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 sont conformes aux exigences de l'État étranger 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.

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

(a) the foreign state's system of inspection in relation to the relevant meat products is recognized under subsection 168(3); and

(b) the system of manufacturing, processing, treating, preserving, handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling is subject to that system of inspection and complies with the foreign state's requirements that apply to the conduct of those activities in respect of meat products that are to be exported to Canada.

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) le système d'inspection de l'État étranger ayant trait aux produits de viande en cause est reconnu en vertu du paragraphe 168(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 assujetti à ce système d'inspection et est conforme aux exigences de l'État étranger applicables à ces activités relativement aux produits de viande destinés à être exportés au Canada.

Suspension of recognition — system of inspection

170 (1) The Minister must suspend the recognition of a foreign state's system of inspection if

(a) the foreign state fails to notify the Minister, 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 de la reconnaissance — système d'inspection

170 (1) Le ministre suspend la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger dans les cas suivants :

a) l'État étranger a modifié le système d'inspection ou le régime législatif régissant le système sans en aviser le ministre 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 of recognition — system used in establishment

(2) The Minister must suspend the recognition of a system of manufacturing, processing, treating, preserving,

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

handling, testing, grading, coding, slaughtering, storing, packaging or labelling referred to in section 169 if

(a) the system no longer complies with the foreign state's requirements that apply to the conduct of those activities;

(b) the system is no longer subject to the foreign state's system of inspection; or

(c) the recognition of the foreign state's system of inspection 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

(5) If the situation that gave rise to a suspension no longer exists, the Minister must notify the foreign state in writing that the recognition is no longer suspended.

Cancellation of recognition — system of inspection

171 (1) The Minister must cancel the recognition of a foreign state's system of inspection if

(a) no meat products or shellfish to which the system applies have been imported from the foreign state in the previous five years;

(b) the situation that gave rise to a suspension has not been remedied within 12 months after the day on which the recognition was suspended; or

(c) the foreign state requests the cancellation.

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 169 if

(a) the recognition of the system of inspection to which it is subject has been cancelled;

(b) no meat products that were manufactured, processed, treated, preserved, handled, tested, graded,

conservation, de manipulation, d'examen, de classification, de codage, d'abattage, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage visé à l'article 169 dans les cas suivants :

a) le système n'est plus conforme aux exigences de l'État étranger applicables à ces activités;

b) il n'est plus assujetti au système d'inspection de l'État étranger;

c) la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger auquel le système est assujetti est suspendue.

Avis

(3) Le ministre avise par écrit l'État étranger de la suspension visée aux paragraphes (1) ou (2), des motifs de la 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) Si les circonstances à l'origine de la suspension n'existent plus, le ministre avise par écrit l'État étranger du fait que la reconnaissance ne fait plus l'objet d'une suspension.

Révocation de la reconnaissance — système d'inspection

171 (1) Le ministre révoque la reconnaissance du système d'inspection de l'État étranger dans les cas suivants :

a) aucun produit de viande ou mollusque assujetti au système n'a été importé de cet État au cours des cinq dernières années;

b) la situation ayant donné lieu à une suspension n'a pas été corrigée dans les douze mois suivant la date de la suspension;

c) l'État étranger en fait la demande.

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 169 dans les cas suivants :

a) la reconnaissance du système d'inspection auquel le système est assujetti est révoquée;

b) aucun produit de viande ayant été fabriqué, transformé, traité, conservé, manipulé, examiné, classifié,

coded, stored, packaged or labelled using the system have been imported in the previous five years;

(c) the situation that gave rise to a suspension has 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.

codé, entreposé, emballé ou étiqueté au moyen de ce système n'a été importé au cours des cinq dernières années;

c) la situation ayant donné lieu à une suspension n'a pas été corrigée dans les douze mois suivant la date de la suspension;

d) l'État étranger où est situé l'établissement en fait la demande.

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.

Avis

(3) Le ministre avise par écrit l'État étranger de la révocation visée aux paragraphes (1) ou (2), des motifs de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

Effective date

(4) The cancellation takes effect on the day on which the notice is issued.

Date de prise d'effet

(4) La révocation prend effet à la date de délivrance de l'avis de révocation.

Systems existing before coming into force of these Regulations

172 (1) The following systems are considered to be recognized under this Part:

(a) any system of inspection of a foreign state in relation to 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 system of inspection of a foreign state in relation to shellfish if that foreign state was, immediately before the day on which these Regulations come into force, authorized in respect of the import into Canada of those shellfish for the purposes of the *Fish Inspection Act*; and

(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 system of inspection of the foreign state in relation to those meat products were approved for the purposes of the *Meat Inspection Act*.

Systèmes existants avant l'entrée en vigueur du présent règlement

172 (1) Les systèmes ci-après sont réputés être reconnus en vertu de la présente partie :

a) tout système d'inspection d'un État étranger ayant trait aux produits de viande si, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, ce système était approuvé pour l'application de la *Loi sur l'inspection des viandes*;

b) tout système d'inspection d'un État étranger ayant trait aux mollusques si, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, cet État étranger était un État 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) les 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 ayant trait aux produits de viande qui sont utilisés 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 and cancellation

(2) For greater certainty, the recognition of a system referred to in subsection (1) may be suspended or cancelled in accordance with this Part.

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 présente partie.

PART 8

Ministerial Exemptions

Application

173 A 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

174 (1) The Minister may, in writing, make the exemption if

(a) the applicable fee set out in the Fees Notice is paid;

(b) the information submitted in the application for the exemption is complete, truthful and not misleading;

(c) the food in respect of which the application for the exemption is made meets the requirements set out in paragraphs 8(a) to (d);

(d) the Minister is of the opinion that no risk of injury to human health will result;

(e) in the case of an application for an exemption for the purpose of test-marketing a food, 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

(f) in the case of an application for an exemption for the purpose of alleviating a shortage in Canada in the available supply from domestic production of a food, the exemption is necessary to alleviate that shortage.

Conditions

(2) The Minister may, at any time, make the exemption subject to conditions.

Period of validity

(3) The exemption 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 made.

Cancellation

175 The Minister may cancel an exemption if

(a) the Minister is of the opinion that a risk of injury to human health may result if it is not cancelled; or

PARTIE 8

Exemptions ministérielles

Demande

173 Toute personne peut présenter une demande d'exemption, en la forme approuvée par le président, 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

174 (1) Le ministre peut, par écrit, accorder l'exemption si, à la fois :

a) le prix applicable prévu dans l'Avis sur les prix a été payé;

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

c) l'aliment à l'égard duquel la demande est présentée satisfait aux exigences des alinéas 8a) à d);

d) le ministre est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera;

e) dans le cas d'une demande présentée pour effectuer un essai de mise en marché d'un aliment, l'exemption :

(i) d'une part, ne créera pas de confusion chez le public ni ne l'induira en erreur,

(ii) d'autre part, ne perturbera ni la structure commerciale habituelle du secteur ni l'évolution normale de la fixation des prix des aliments;

f) dans le cas d'une demande présentée pour atténuer une pénurie au Canada d'un aliment qui y est produit, l'exemption est nécessaire pour atténuer cette pénurie.

Conditions

(2) Le ministre peut, à tout moment, assortir l'exemption de conditions.

Période de validité

(3) L'exemption est valide jusqu'à la date d'échéance qui y est indiquée ou, à défaut d'une telle indication, jusqu'à la fin de la période de deux ans suivant la date à laquelle elle est accordée.

Révocation

175 Le ministre peut révoquer une exemption dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) il est d'avis que, autrement, un risque de préjudice à la santé humaine pourrait en résulter;

(b) the holder of 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 made.

b) le bénéficiaire de l'exemption 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.

PART 9

Inspection Legends

Definition *inspection mark* — inspection legends

176 For the purpose of the definition *inspection mark* in section 2 of the Act, the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 are prescribed.

Meat products — Figure 1 of Schedule 2

177 (1) A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend set out in Figure 1 of Schedule 2 to, and use it in connection with, a 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 Act and these Regulations;

(b) if the meat product or any meat product 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 Act and these Regulations;

(c) if the meat product or any meat product that it contains was imported, it was imported by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations;

(d) if any meat, meat by-product or mechanically separated meat that the meat product contains is derived from food animals that were slaughtered in Canada, the food animals were slaughtered by a licence holder in accordance with the Act and these Regulations;

(e) the meat product meets the requirements set out in Volume 7 of the Standards of Identity Document and those set out in paragraphs 8(a) to (d) and in Division 6 of Part 6; and

(f) the inspection legend is applied or used in an establishment that is identified in the licence holder's licence, unless the meat product is 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.

PARTIE 9

Estampilles d'inspection

Définition de *sceau d'inspection* — estampilles d'inspection

176 Pour l'application de la définition de *sceau d'inspection* à l'article 2 de la Loi, les estampilles d'inspection sont celles correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2.

Produits de viande — figure 1 de l'annexe 2

177 (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, que celui-ci soit préemballé ou non, et à utiliser cette estampille relativement à ce 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 à la Loi et au présent règlement;

b) si le produit de viande ou tout produit de viande 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 à la Loi et au présent règlement;

c) si le produit de viande ou tout produit de viande qu'il contient a été importé, il l'a été par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement;

d) si toute viande, tout sous-produit de viande ou toute viande séparée mécaniquement que le produit de viande contient provient d'animaux pour alimentation humaine qui ont été abattus au Canada, ces animaux ont été abattus par un titulaire de licence conformément à la Loi et au présent règlement;

e) le produit de viande satisfait aux exigences prévues dans le volume 7 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'à celles prévues aux alinéas 8a) à d) et à la section 6 de la partie 6;

f) 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.

Meat products — Figure 2 of Schedule 2

(2) The licence holder or inspector is authorized to apply and use the inspection legend set out in Figure 2 of Schedule 2 instead of the one set out in Figure 1 of that Schedule if the meat product is a prepackaged meat product and its container

(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 licence holder's licence number is legibly engraved on the clip and is visible when the clip is closed; or

(c) bears the licence holder's licence number on any part of the label except the part, if any, that is applied or attached to the bottom of the container.

Processed egg products

178 A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend 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 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 accordance with 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 Act and these Regulations;

(d) the processed egg product meets the requirements set out in Volume 2 of the Standards of Identity Document and those set out in paragraphs 8(a) to (d) and in Division 3 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

179 A licence holder or an inspector is authorized to apply the inspection legend set out in Figure 1 or 2 of

Produits de viande — figure 2 de l'annexe 2

(2) Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer et à utiliser l'estampille d'inspection correspondant à la figure 2 de l'annexe 2 au lieu de celle correspondant à la figure 1 de cette annexe si le produit de viande est un produit de viande préemballé et que son contenant 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 de licence du titulaire est gravé de manière lisible et visible lorsque l'attache est fermée;

c) le contenant porte le numéro de 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.

Produits d'œufs transformés

178 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 ce 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 à la Loi et au 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 conformément à la Loi et au présent règlement;

c) si les œufs desquels 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 à la Loi et au présent règlement;

d) le produit d'œufs transformés satisfait aux exigences prévues dans le volume 2 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'aux exigences des alinéas 8a) à d) et de la section 3 de la partie 6;

e) l'estampille d'inspection est apposée ou utilisée dans l'établissement visé par la licence du titulaire.

Poisson

179 Le titulaire de licence ou l'inspecteur est autorisé à apposer l'estampille d'inspection correspondant aux

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 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 Act and these Regulations; and

(c) the fish meets the requirements set out in Volume 3 of the Standards of Identity Document and those set out in paragraphs 8(a) to (d) and in Division 4 of Part 6.

figures 1 ou 2 de l'annexe 2 sur du poisson préemballé et à utiliser cette estampille relativement à ce poisson si les conditions ci-après sont réunies :

a) le poisson a été fabriqué, transformé, traité ou conservé par le titulaire conformément à la Loi et au 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 à la Loi et au présent règlement;

c) le poisson satisfait aux exigences prévues dans le volume 3 du Document sur les normes d'identité ainsi qu'aux exigences des alinéas 8a) à d) et de la section 4 de la partie 6.

Licence number

180 A licence holder or an inspector who applies or uses the inspection legend set out in Figure 1 of Schedule 2 must replace the numbers "00" with the licence holder's licence number.

Numéro de licence

180 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 de licence du titulaire.

Inspection documents

181 (1) Publishers of documents on the subject of the inspection of meat products, processed egg products or fish are authorized to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 when publishing those documents.

Documents sur l'inspection

181 (1) Les personnes qui assurent la publication de documents sur l'inspection des produits de viande, des produits d'œufs transformés ou du poisson sont autorisées à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 lors de la publication de ces documents.

Advertising documents

(2) Publishers of documents that advertise meat products, processed egg products or fish are authorized to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 when publishing those documents.

Documents publicitaires

(2) Les personnes qui assurent la publication de documents publicitaires sur les produits de viande, les produits d'œufs transformés ou le poisson sont autorisées à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 lors de la publication de ces documents.

Stamps

(3) Manufacturers of stamps are authorized to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 when manufacturing stamps if the stamps that bear the inspection legend are provided to a person who is authorized under section 177, 178 or 179 to apply and use the inspection legend.

Cachets

(3) Les fabricants de cachets sont autorisés à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 lors de la fabrication de cachets si les cachets portant ces estampilles sont fournis à toute personne autorisée à apposer et à utiliser l'estampille d'inspection en vertu des articles 177, 178 ou 179.

Labels and packages

(4) Printers of labels and manufacturers of packages are authorized to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 when printing labels and manufacturing packages if the labels and packages that bear the inspection legend are provided to a person who is authorized under section 177, 178 or 179 to apply and use the inspection legend.

Étiquettes et emballages

(4) Les imprimeurs d'étiquettes et les fabricants d'emballages sont autorisés à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 lors de l'impression des étiquettes et de la fabrication des emballages si les étiquettes et les emballages portant l'estampille d'inspection sont fournis à toute personne autorisée à apposer et à utiliser l'estampille d'inspection en vertu des articles 177, 178 ou 179.

Official export labels

(5) Despite subsection (4), printers of official export labels are authorized to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 when printing those labels only if the labels that bear the inspection legend are provided to an inspector.

Advertising and sale

(6) A person who is authorized under any of subsections (1) to (5) to use an inspection legend is authorized to advertise and sell the labels, packages, documents and stamps, as the case may be, that bear the inspection legend.

Advertising and sale of certain foods

182 A person is authorized to advertise, and to use the inspection legends set out in Figures 1 and 2 of Schedule 2 for that purpose, and sell meat products, prepackaged processed egg products or prepackaged fish that have the inspection legend on them, or that have it used in connection with them, if the inspection legend was applied or is used in accordance with these Regulations.

Étiquettes officielles pour l'exportation

(5) Malgré le paragraphe (4), les imprimeurs d'étiquettes officielles pour l'exportation sont autorisés à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 lors de l'impression de ces étiquettes seulement si les étiquettes portant l'estampille d'inspection sont fournies à l'inspecteur.

Publicité et vente

(6) Les personnes autorisées à utiliser les estampilles en vertu des paragraphes (1) à (5) 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

182 Toute personne est autorisée à faire la publicité — et à utiliser les estampilles d'inspection correspondant aux figures 1 et 2 de l'annexe 2 à cette fin — 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 et à les vendre si l'estampille d'inspection a été apposée ou est utilisée conformément au présent règlement.

PART 10

Packaging

DIVISION 1

General

Requirements for packages

183 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

(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 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,

PARTIE 10

Emballage

SECTION 1

Dispositions générales

Exigences pour l'emballage

183 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) 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) 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 under 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 under these Regulations, its package must, if it is a plastic tray that has previously been used, be sanitized and dry before re-use; 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.

(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 sous le régime du 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 sous le régime du 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

184 Unless otherwise specified, the requirements of this Division apply in respect of foods that are sent or conveyed from one province to another, foods that are imported and foods — other than foods that are set out in column 1 of Table 1 of Schedule 3 or foods that are set out in any of items 5 to 10, column 1, of Table 2 of that Schedule — that are exported.

Table 1 of Schedule 3 — weight or volume requirements

185 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.

SECTION 2

Taille de contenants normalisée

Champ d'application

184 Sauf disposition contraire, 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 à l'un des 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 volume

185 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.

Table 2 of Schedule 3 — weight requirements

186 (1) Subject to subsections (3) and (4) and section 189, 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 189, 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.

Exception

(3) Subsection (1) does not apply to a consumer prepackaged food that is set out in any of items 2 to 4, column 1, 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 any of items 5 to 10, column 1, 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

187 Subject to section 189, 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

188 (1) Subject to section 189, 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.

Tableau 2 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids

186 (1) Sous réserve des paragraphes (3) et (4) et de l'article 189, 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.

Tableau 3 de l'annexe 3 — exigences en matière de poids

(2) Sous réserve de l'article 189, 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.

Exception

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'aliment de consommation préemballé visé à l'un des 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 supérieure à 1 kg.

Exception — capacité volumétrique

(4) Le contenant d'un aliment de consommation préemballé visé à l'un des 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

187 Sous réserve de l'article 189, 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 et ce contenant doit être des dimensions prévues en regard de cette quantité nette dans les colonnes 4 ou 5.

Tableau 5 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions

188 (1) Sous réserve de l'article 189, 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 à la colonne 2 ou 3. Si ce contenant est métallique, il doit également être des dimensions prévues en regard de cette quantité nette dans les colonnes 4 ou 5.

Table 6 of Schedule 3 — volume and dimension requirements

(2) Subject to section 189, 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

189 The container of a prepackaged food that is set out in any of items 2 to 11, column 1, 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 186 to 188 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

190 (1) The container of prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are set out in any of items 5 to 10, column 1, 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 fruit or vegetable.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of fresh fruits or vegetables that are exported.

Tableau 6 de l'annexe 3 — exigences en matière de volume et dimensions

(2) Sous réserve de l'article 189, 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 à la colonne 2 ou 3. Si ce contenant est métallique, il doit également être des dimensions prévues en regard de cette quantité nette dans les colonnes 4 ou 5.

Exception

189 Le contenant d'un aliment préemballé visé à l'un des 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 qui sont exigées par les articles 186 à 188 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

190 (1) Le contenant de fruits ou légumes frais préemballés — autres que les fruits ou légumes frais de consommation préemballés visés à l'un des 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, poires, pêches ou 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.

DIVISION 3

Standard of Fill for Processed Fruit or Vegetable Products

Application

191 The requirements of this Division apply in respect of foods that are sent or conveyed from one province to another, foods that are imported and foods that are exported.

Frozen processed fruit or vegetable products

192 The package of a frozen processed fruit or vegetable product must be filled with the product to at least 90% of its volume capacity.

Non-frozen processed fruit or vegetable products

193 The package of a processed fruit or vegetable product, other than a frozen processed fruit or vegetable product,

(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

194 Despite section 193, 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.

SECTION 3

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

Champ d'application

191 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 qui sont exportés.

Produits de fruits ou de légumes transformés congelés

192 Au moins 90 % de la capacité volumétrique de l'emballage de tout produit de fruits ou de légumes transformés congelé doit être occupée par ce produit.

Produits de fruits ou de légumes transformés non congelés

193 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 pour la transformation du produit.

Emballages hermétiquement scellés

194 Malgré l'article 193, 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.

PART 11

Labelling

DIVISION 1

General

Interpretation

Definition *Canadian unit*

195 In this Part, *Canadian unit* means a unit of measurement that is set out in Schedule II to the *Weights and Measures Act*.

PARTIE 11

Étiquetage

SECTION 1

Dispositions générales

Définitions et interprétation

Définition de *unité canadienne*

195 Pour l'application de la présente partie, *unité canadienne* s'entend de toute unité de mesure figurant à l'annexe II de la *Loi sur les poids et mesures*.

False, misleading or deceptive labelling

196 (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 using a label that bears

(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 as likely to deceive with respect to the net quantity of a consumer prepackaged food; or

(b) any expression, word, figure, depiction or symbol that implies — or may reasonably be considered to imply — that a consumer prepackaged food contains any matter that it does not in fact contain or does not contain any matter that it does in fact contain.

Étiquetage faux, trompeur ou mensonger

196 (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'utilisation d'une étiquette portant :

a) des indications comportant des expressions, mots, chiffres, descriptions ou symboles employés, disposés ou présentés de telle façon qu'il est raisonnable de considérer 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 laissant croire, ou 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.

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 whose label bears the elements set out in paragraph (1)(a) or (b).

Vente, importation et publicité fausse, trompeuse ou mensongère

(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).

Declaration of net quantity — labelling

(3) For the purposes of subsection 6(1) of the Act, using a label that bears a declaration of net quantity of a consumer prepackaged food does not constitute labelling a food in a manner that is false, misleading or deceptive if

(a) the declaration meets all of the requirements under the Act; and

(b) the net quantity of the food is, subject to the prescribed tolerance, not less than its declared net quantity.

Déclaration de quantité nette — étiquetage

(3) Pour l'application du paragraphe 6(1) de la Loi, l'utilisation d'une étiquette portant 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 les exigences prévues sous le régime de la Loi;

b) la quantité nette est au moins égale à la quantité nette déclarée, sous réserve des tolérances prévues par le présent règlement.

Declaration of net quantity — selling, importing or advertising

(4) For the purposes of subsection 6(1) of the Act, selling, importing or advertising of a consumer prepackaged food that bears 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.

Déclaration de quantité nette — vente, importation ou 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 portant une déclaration de quantité nette ne constitue pas la vente, l'importation ou la publicité d'un aliment d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère si les conditions prévues aux alinéas (3)a) et b) sont réunies.

Reference to Schedule 4

(5) For the purpose of paragraph (3)(b), the prescribed 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.

Standard Prescribed for Food

Food meeting standard

197 A food, whether prepackaged or not, that is sent or conveyed from one province to another, or imported or exported, and whose label bears a common name printed in boldface type, but not in italics, in the Standards of Identity Document or in any of sections 252 to 254 must meet any standard that applies in respect of that common name.

Icewine

198 It is prohibited for a person to sell a consumer prepackaged food whose label bears the word "icewine" or the expression "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.

DIVISION 2

Basic Requirements

Non-application of Division

Solely for export

199 This Division does not apply in respect of a consumer prepackaged food that is manufactured, prepared, packaged or labelled only for export and that is not sold for consumption in Canada.

Label Required

Sale — prepackaged food

200 It is prohibited for a person to sell a prepackaged food unless a label that meets the requirements of this Division is applied or attached to the prepackaged food in the manner set out in these Regulations.

Requirements relating to prohibition in subsection 10(3) of Act

201 A prepackaged food that is sent or conveyed from one province to another or that is imported must have a label applied or attached to it in the manner set out in these Regulations.

Renvoi à l'annexe 4

(5) Pour l'application de l'alinéa (3)b), pour les quantités nettes déclarées de la colonne 1 du tableau applicable de l'annexe 4, les tolérances sont celles prévues en regard de ces quantités nettes dans les colonnes 2 ou 3.

Normes prévues à l'égard des aliments

Aliments satisfaisant à la norme

197 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 ou à l'un des articles 252 à 254 doit satisfaire à toute norme qui s'applique au nom usuel.

Vin de glace

198 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.

SECTION 2

Exigences élémentaires

Non-application de la section

Exportation seulement

199 Les exigences de la présente section ne s'appliquent pas à l'égard des aliments de consommation préemballé qui sont fabriqués, conditionnés, emballés ou étiquetés uniquement aux fins d'exportation et qui ne sont pas vendus pour consommation au Canada.

Étiquette exigée

Vente — aliments préemballés

200 Il est interdit à toute personne de vendre un aliment préemballé, sauf si une étiquette satisfaisant aux exigences de la présente section y est apposée ou attachée de la façon prévue par le présent règlement.

Exigences relatives à l'interdiction du paragraphe 10(3) de la Loi

201 Une étiquette doit être apposée sur l'aliment préemballé qui est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou qui est importé — ou y être attachée — de la façon prévue par le présent règlement.

Exception

202 Sections 200 and 201 do not apply in respect of 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 (1/2 inch) in width; or

(c) fresh fruits or vegetables that are packaged in a protective wrapper, or a protective bag, that is clear and transparent and on which no information is shown other than a price, bar code, number code, environmental statement or product treatment symbol.

Information

Prepackaged Foods

Prepackaged food

203 (1) Unless otherwise provided by this Part, a label that is applied or attached to a prepackaged food must bear the following information:

(a) the common name of the food, 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, stored, packaged or labelled, on any part of the label except the part, if any, that is applied or attached to the bottom of the container of the food; and

(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 *prepackaged products* within the meaning of those Regulations.

Exception — name and principal place of business

(2) The information referred to in paragraph (1)(b) may be shown on the part of the label, if any, that is applied or attached to the bottom of the container if it is also shown on a part of the label that is not applied or attached to the bottom of the container.

Exception — common name

204 (1) The following foods need not 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

Exception

202 Les articles 200 et 201 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 (1/2 pouce) de largeur;

c) des fruits ou légumes frais emballés dans une enveloppe protectrice ou un sac protecteur, clair et transparent sur lequel ne figure aucun renseignement autre que le prix, un code à barres, un code numérique, des déclarations relatives à l'environnement et des symboles indiquant le traitement du produit.

Renseignements

Aliments préemballés

Aliments préemballés

203 (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, entreposé, emballé ou étiqueté;

c) tout autre renseignement devant figurer sur l'étiquette de l'aliment préemballé conformément aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues* relatives aux *produits préemballés* au sens 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

204 (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) consumer prepackaged fresh apples or pears that are packaged in such a manner that the name of their variety is shown on any part of the label except the part, if any, that is applied to the bottom of the container.

b) les pommes ou poires 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.

Definition *apple*

(2) In paragraph (1)(b), *apple* means a fresh apple for which a grade is prescribed by these Regulations.

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 — name and principal place of business

205 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 need not be labelled with the name and principal place of business referred to in paragraph 203(1)(b).

Exception — nom et principal lieu d'affaires

205 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 203(1)b) n'ont pas à figurer sur leur étiquette.

Consumer Prepackaged Foods

Aliments de consommation préemballés

Consumer prepackaged food — declaration of net quantity

206 A label that is applied or attached to a consumer prepackaged food must bear, on its principal display panel, a declaration of net quantity of the food.

Aliments de consommation préemballés — déclaration de quantité nette

206 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.

Place of manufacture — label or container

207 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 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.

Lieu de fabrication de l'étiquette ou du contenant

207 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 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.

Name of importer

208 (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 the expressions "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).

Nom de l'importateur

208 (1) Lorsqu'un 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).

Food packaged in Canada

(2) If a food that was wholly manufactured, processed or 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 or produced is shown on the label that is applied or attached to the resulting consumer prepackaged food, that information must be preceded by the

Aliment emballé 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 l'a été figurent sur l'étiquette qui est apposée sur l'aliment de consommation préemballé qui en résulte ou qui y est attachée, ces renseignements sont

expressions “Imported by” and “importé par” or the expressions “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

209 (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 or poultry or fruits, vegetables, 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.

Application of Label

Prepackaged food

210 The label of a prepackaged food must be applied or attached in such a manner that the food will be labelled at the time it is sold.

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 d’une hauteur au moins égale à ceux des renseignements visés à l’alinéa a).

Ingrédient aromatisant

209 (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 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.

Apposition de l’étiquette

Aliments préemballés

210 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.

Consumer prepackaged food — container

211 Subject to section 213, the label of a consumer prepackaged food that is offered for sale must be applied or attached to the container in accordance with section 212.

Principal display surface

212 (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.

Display card

213 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.

Advertisement

Net quantity — principal display panel

214 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 these Regulations and the label bears on its principal display panel the declaration of net quantity required by this Part.

Representations relating to net quantity

215 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 this Part for the declaration of net quantity.

Type Size — Specific Information

Consumer prepackaged food

216 (1) In the case of the label of a consumer prepackaged food, the following information must be shown in characters of at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2:

(a) the numerical quantity in the declaration of net quantity; and

(b) the statement referred to in section 209 that indicates that a flavouring ingredient is imitation, artificial or simulated.

Aliments de consommation préemballés — contenant

211 Sous réserve de l'article 213, 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 212.

Principale surface exposée

212 (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.

Carte réclame

213 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.

Publicité

Quantité nette — espace principal

214 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 le présent règlement et qu'elle porte sur son espace principal la déclaration de quantité nette qui est exigée par la présente partie.

Présentation de la quantité nette

215 Il est interdit à toute personne, dans la publicité d'un aliment de consommation préemballé, de présenter sa quantité nette d'une façon autre que celle prévue par la présente partie relativement à la déclaration de quantité nette.

Taille des caractères — renseignements particuliers

Aliments de consommation préemballés

216 (1) Dans le cas de l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé, les renseignements ci-après doivent figurer en caractères d'une hauteur au moins égale à celle prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2 :

a) les données numériques de la déclaration de quantité nette;

b) la déclaration visée à l'article 209 indiquant qu'un ingrédient aromatisant est artificiel, simulé ou une imitation.

Container mounted on display card — specific case

(2) For the purpose of subsection (1), in the case of a container that is mounted on a display card, the heading "Area of Principal Display Surface" in Schedule 5 is to be read as "The 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^2, be shown in characters of a height less than the minimum height that is set out in column 3 of Schedule 5, but must be shown in characters that are at least 3.3 mm in height.

Manner of Showing Declaration of Net Quantity

Legibility

Consumer prepackaged food

217 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

218 (1) Subject to section 219, the declaration of net quantity of a consumer prepackaged food must be shown by volume, in the case of a food that is a liquid or gas or is viscous, or by weight, in the case of a food that is solid.

Established trade practice

(2) If it is the established trade practice to show the net quantity of a consumer prepackaged food in another manner, subsection (1) does not apply and the declaration must be shown in accordance with that practice.

Oysters

(3) Despite subsections (1) and (2), in the case of oysters that are sold in the shell, other than those in a hermetically sealed package, the declaration of net quantity may be shown by volume, weight or numerical count.

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 5 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 supérieure à 258 cm^2, la hauteur des caractères des données numériques de la déclaration de quantité nette peut être inférieure à la hauteur minimale prévue à la colonne 3 de l'annexe 5, mais elle doit être d'au moins 3,3 mm.

Façon de faire figurer la déclaration de quantité nette

Lisibilité

Aliments de consommation préemballés

217 La déclaration de quantité nette figurant sur l'étiquette d'un aliment de consommation préemballé satisfait aux exigences suivantes :

a) elle est nettement distincte des autres renseignements ou images sur l'étiquette;

b) ses données numériques figurent en caractères gras.

Déclaration en volume, en poids ou en nombre d'unités

Exigences générales

218 (1) Sous réserve de l'article 219, la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé doit figurer en volume, dans le cas d'un aliment liquide, gazeux ou visqueux, ou en poids, dans le cas d'un aliment solide.

Usage commercial établi

(2) Lorsque l'usage commercial établi est d'indiquer cette quantité d'une autre façon, le paragraphe (1) ne s'applique pas et la déclaration doit figurer selon cet usage.

Huîtres

(3) Malgré les paragraphes (1) et (2), la déclaration de quantité nette des huîtres, autres que celles qui sont dans un emballage hermétiquement scellé, qui sont vendues en écailles peut figurer en volume, en poids ou en nombre d'unités.

Specific requirements

219 The declaration of net quantity of a consumer prepackaged food 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.

Metric Units

Permitted units of measurement

220 The declaration of net quantity of a consumer prepackaged food must be shown in metric units, unless otherwise provided by these Regulations.

Millilitres, litres, grams and kilograms

221 (1) The metric units that are to 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

222 (1) When 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.

Exigences particulières

219 La déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé 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.

Unités métriques

Unités de mesure permises

220 La déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé doit figurer en unités métriques, sauf disposition contraire du présent règlement.

Millilitres, litres, grammes et kilogrammes

221 (1) Les unités métriques devant figurer dans la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé sont :

a) les millilitres, si le volume net de l'aliment est inférieur à 1 000 ml;

b) les litres, s'il est égal ou supérieur à 1 000 ml;

c) les grammes, si le poids net de l'aliment est inférieur à 1 000 g;

d) les kilogrammes, s'il est égal ou supérieur à 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

222 (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 inférieure à 100 g ou ml

(2) Malgré le paragraphe (1), lorsque cette quantité est inférieure à 100 g ou ml, elle peut être indiquée en ne donnant que deux chiffres.

Zero as final decimal

(3) Despite subsections (1) and (2), any final zero appearing to the right of the decimal point need not be shown.

Quantity less than one

223 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.

Metric Units and Canadian Units

Grouping

224 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

225 (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

226 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.

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

223 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 devant précéder la virgule.

Unités métriques et unités canadiennes

Groupement

224 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

225 (1) Lorsque la déclaration de quantité nette d'un aliment de consommation préemballé dont le volume est inférieur à 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, une 1 pinte; 60 onces liquides, 3 chopines; 80 onces liquides, 2 pintes ou 1/2 gallon; 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.

Quantité nette dans une publicité

226 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.

Individually Packaged Food Sold as One Unit and Servings

Individually packaged food sold as one unit

227 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.

Prohibition — representation respecting number of servings

228 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 229.

Servings

229 (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 218, 219 and 221 to 225 respecting the declaration of net quantity of the food; and

(b) in metric units, unless otherwise provided by these Regulations.

Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité et portions

Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité

227 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 dans chaque catégorie d'aliments, ainsi que le nom usuel des aliments dans chaque catégorie;

b) la quantité nette totale des aliments emballés individuellement dans chaque catégorie ou la quantité nette de chacun de ces aliments, dans chaque catégorie, qui sont identiques.

Interdiction — déclaration à l'égard du nombre de portions

228 Il est interdit à toute personne d'apposer sur un aliment de consommation préemballé ou d'y attacher une étiquette portant 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 229.

Portions

229 (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 de la même hauteur que ceux de la déclaration relative au nombre de portions.

Unités

(2) Elle figure :

a) conformément aux exigences des articles 218, 219 et 221 à 225 relatives à la déclaration de quantité nette de l'aliment;

b) en unités métriques, sauf disposition contraire du présent règlement.

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 need not meet the requirements of paragraph (2)(b).

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

Application of Division

Interprovincial trade, import and export

230 The requirements of this Division apply in respect of foods that are sent or conveyed from one province to another, foods that are imported and foods that are exported.

Declaration of Net Quantity

Non-application of certain provisions

231 The requirements relating to the declaration of net quantity that are set out in the following provisions do not apply in respect of a consumer prepackaged food:

(a) paragraph 234(d);

(b) paragraph 242(a);

(c) paragraph 250(1)(j);

(d) paragraph 258(1)(b);

(e) paragraph 262(1)(a);

(f) paragraph 265(1)(a);

(g) subsection 270(1); and

(h) paragraph 273(a).

Declaration of net quantity

232 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.

SECTION 3

Exigences particulières concernant certains aliments

Champ d'application de la section

Commerce interprovincial, importation et exportation

230 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 qui sont exportés.

Déclaration de quantité nette

Non-application de certaines dispositions

231 Les exigences relatives à la déclaration de quantité nette prévues dans les dispositions ci-après ne s'appliquent pas à l'égard des aliments de consommation préemballés :

a) l'alinéa 234d);

b) l'alinéa 242a);

c) l'alinéa 250(1)j);

d) l'alinéa 258(1)b);

e) l'alinéa 262(1)a);

f) l'alinéa 265(1)a);

g) le paragraphe 270(1);

h) l'alinéa 273a).

Déclaration de quantité nette

232 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.

Location of Information

Food or container

233 (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.

Bottom of food or container

(3) Despite subsection (2), the information must not be shown on the part of the label, if any, that is applied or attached to the bottom of the prepackaged food or container unless it is also shown

(a) on the part of the label, if any, where the information 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.

Dairy Products

Prepackaged dairy products

234 The following information must be shown on the principal display panel of a prepackaged dairy product:

(a) in the case of butter, calorie-reduced butter, light butter or lite butter, dairy spread and whey butter,

(i) the word “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) the word “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) the word “Unsalted” or “non salé”, in close proximity to the common name, if the dairy product is unsalted and has not been cultured, and

Emplacement des renseignements

Contenant ou aliment

233 (1) Une étiquette portant 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.

Dessous de l’aliment ou du contenant

(3) Malgré le paragraphe (2), ils 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.

Produits laitiers

Produits laitiers préemballés

234 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 avant 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 avant 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) the word "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

(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

235 The following information must be shown on the principal display panel of a prepackaged dairy product other than a consumer prepackaged dairy product:

(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

236 The following information must be shown on the principal display panel of a consumer prepackaged dairy product:

(a) in the case of cheese and cheese curd, the percentage of moisture;

(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 :

(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

235 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

236 Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal des produits laitiers de consommation préemballés :

a) dans le cas du fromage et du caillé de fromagerie, le pourcentage d'humidité;

(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 the normal lacteal secretion, free from colostrum, obtained from the mammary gland of an animal other than a cow, the source of the milk, unless the source is indicated in the common name; and

(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.

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, qui est la sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, des glandes mammaires 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) 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.

Consumer prepackaged cheese

237 (1) The following information must be shown on the principal display panel of a consumer prepackaged (naming the variety) cheese:

(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 expression "Hard Grating Cheese" or "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.

Fromages de consommation préemballés

237 (1) Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal du fromage (indication de la variété) de consommation préemballé :

a) la fermeté relative du fromage;

b) sauf dans le cas du fromage à pâte fraîche, sa principale caractéristique d'affinage;

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 » ou « Hard Grating Cheese »;

d) dans le cas d'un mélange de fromages râpés fins ou en filaments, les variétés par ordre décroissant de leurs proportions respectives.

Exceptions

(2) Subsection (1) does not apply to the following cheeses:

(a) cheddar cheese;

(b) cream cheese;

(c) cream cheese with (naming the added ingredients);

(d) cream cheese spread;

(e) cream cheese spread with (naming the added ingredients);

(f) whey cheese;

(g) (naming the variety) whey cheese;

(h) processed (naming the variety) cheese;

Exceptions

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

a) le fromage cheddar;

b) le fromage à la crème;

c) le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés);

d) le fromage à la crème à tartiner;

e) le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés);

f) le fromage de lactosérum ou fromage de petit-lait;

g) le fromage de lactosérum (avec indication de la variété) ou fromage de petit-lait (avec indication de la variété);

(i) processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients);

(j) processed cheese food;

(k) processed cheese food with (naming the added ingredients);

(l) processed cheese spread;

(m) processed cheese spread with (naming the added ingredients);

(n) cold-pack (naming the variety) cheese;

(o) cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients);

(p) cold-pack cheese food;

(q) cold-pack cheese food with (naming the added ingredients);

(r) cottage cheese;

(s) creamed cottage cheese; and

(t) any cheese that is listed in 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 one of the following expressions:

(a) "Soft White Cheese" or "fromage à pâte fraîche" or "fromage frais", if it has a moisture on fat-free basis content of 80% or more;

(b) "Soft Cheese" or "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" or "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" or "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" or "fromage à pâte dure", if it has a moisture on fat-free basis content of less than 50%.

h) le fromage fondu (indication de la variété);

i) le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés);

j) la préparation de fromage fondu;

k) la préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés);

l) le fromage fondu à tartiner;

m) le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés);

n) le fromage conditionné à froid (indication de la variété);

o) le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés);

p) la préparation de fromage conditionné à froid;

q) la préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés);

r) le fromage cottage;

s) le fromage cottage en crème;

t) tout fromage mentionné dans le 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 » ou « Soft White Cheese », si sa teneur en humidité rapportée à l'extrait sec dégraissé est de 80 % ou plus;

b) « fromage à pâte molle » ou « Soft Cheese », si elle est de plus de 67 % mais de moins de 80 %;

c) « fromage à pâte demi-ferme » ou « Semi-soft Cheese », si elle est de plus de 62 % mais d'au plus 67 %;

d) « fromage à pâte ferme » ou « Firm Cheese », si elle est d'au moins 50 % mais d'au plus 62 %;

e) « fromage à pâte dure » ou « Hard Cheese », si elle est inférieure à 50 %.

Principal ripening characteristic

(4) The principal ripening characteristic of the cheese must be identified by one of the following words or expressions:

(a) "Ripened" or "affiné", if the ripening process develops within the whole body of the cheese;

(b) "Surface Ripened" or "affiné en surface", if the ripening process starts from the surface and moves into the body of the cheese;

(c) "Blue Veined" or "à pâte persillée", if veins of mould occur within the body of the cheese; and

(d) "Unripened" or "non affiné" or "Fresh" or "frais", if the cheese has not undergone any ripening.

Imported dairy products

238 (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 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.

Exemption

239 Sections 234, 236 and 238 do not apply to an individual portion of a consumer prepackaged dairy product that is sold

(a) by automatic vending machine or mobile canteen; or

(b) by a restaurant or other commercial enterprise when served with meals or snacks.

Prepackaged dairy products to be exported

240 The label of a prepackaged dairy product that is to be exported must bear the expression "Product of Canada" or "produit du Canada".

Type size

241 The information that is required by sections 238 and 240 must be shown in boldface type in characters that are at least 16 mm (5/8 inch) in height, in the case of a prepackaged dairy product other than a consumer prepackaged dairy product.

Principale caractéristique d'affinage

(4) La principale caractéristique d'affinage du fromage est indiquée par les mentions suivantes :

a) « affiné » ou « Ripened », si l'affinage se produit à l'intérieur du fromage;

b) « affiné en surface » ou « Surface Ripened », s'il se produit de la surface vers l'intérieur du fromage;

c) « à pâte persillée » ou « Blue Veined », si des veines de moisissures se développent à l'intérieur du fromage;

d) « non affiné » ou « Unripened » ou « frais » ou « Fresh », si le fromage n'est soumis à aucun affinage.

Produits laitiers importés

238 (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 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.

Exemption

239 Les articles 234, 236 et 238 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 destinés à être exportés

240 L'étiquette des produits laitiers préemballés destinés à être exportés doit porter la mention « produit du Canada » ou « Product of Canada ».

Taille des caractères

241 Les renseignements qui sont exigés par les articles 238 et 240 doivent figurer, dans le cas des produits laitiers préemballés autres que les produits laitiers de consommation préemballés, en caractères gras d'au moins 16 mm de hauteur (5/8 de pouce).

Eggs

Graded prepackaged eggs

242 The label of prepackaged eggs that are graded under these Regulations must bear the following information:

(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.

Size of label of graded egg

243 It is prohibited for a person to apply to an egg that is graded Canada A, Canada B, Grade A or Grade B a label that covers an area that is larger than 2.5 cm^2.

Imported eggs

244 (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

(a) in the case of a container other than a tray with an overwrap or an egg carton, in characters that are at least 6 mm in height; and

(b) in the case of a tray with an overwrap or an egg carton, on the top or side of the tray or egg carton, in characters that are at least 1.5 mm in height.

Eggs to be exported

245 (1) The label of prepackaged eggs that are graded under these Regulations and that are to be exported must bear the expressions "Product of Canada" and "produit du Canada".

Location and type size

(2) That information must be shown

(a) in the case of a container other than a tray with an overwrap or an egg carton, immediately below the common name, in characters that are at least 13 mm in height; and

(b) in the case of a tray with an overwrap or an egg carton, on the top or side of the tray or egg carton, in characters that are at least 1.5 mm in height.

Œufs

Œufs préemballés classifiés

242 L'étiquette des œufs préemballés qui sont classifiés sous le régime du présent règlement doit porter les renseignements suivants :

a) la déclaration de quantité nette;

b) dans le cas des œufs pasteurisés dans leur 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.

Taille de l'étiquette des œufs classifiés

243 Il est interdit à toute personne d'apposer sur un œuf classifié Canada A, Canada B, catégorie A ou catégorie B une étiquette couvrant plus de 2,5 cm^2 de sa surface.

Œufs importés

244 (1) L'étiquette des œufs 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 contenant autre qu'un plateau suremballé ou qu'une boîte à œufs, en caractères d'au moins 6 mm de hauteur;

b) dans le cas d'un plateau suremballé ou d'une boîte à œufs, sur le dessus ou le côté du plateau ou de la boîte et en caractères d'au moins 1,5 mm de hauteur.

Œufs destinés à être exportés

245 (1) L'étiquette des œufs préemballés qui sont classifiés sous le régime du 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 contenant autre qu'un plateau suremballé ou qu'une boîte à œufs, immédiatement sous le nom usuel et en caractères d'au moins 13 mm de hauteur;

b) dans le cas d'un plateau suremballé ou d'une boîte à œufs, sur le dessus ou le côté du plateau ou de la boîte et en caractères d'au moins 1,5 mm de hauteur.

Processed Egg Products

Prepackaged processed egg products

246 The label of a prepackaged processed egg product must bear the following information:

(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;

(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

247 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

248 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.

Fish

Definitions

249 The following definitions apply in sections 250 to 257.

brine means sea water, with or without the addition of salt, or a solution of salt and fresh water. (*saumure*)

Produits d'œufs transformés

Produits d'œufs transformés préemballés

246 L'étiquette des produits d'œufs 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) 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

247 L'étiquette de tout produit d'œufs transformés préemballé qui a été 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

248 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.

Poisson

Définitions

249 Les définitions qui suivent s'appliquent aux articles 250 à 257.

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) has had the internal organs, head, fins and all discoloured flesh and bones, other than intramuscular or lateral bones, removed. (*filet*)

minced refers to particles of skeletal muscle that have been separated from clean, sound fish that has had the head and all 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*)

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) débarrassée des viscères, de la tête, des nageoires, de toute chair décolorée et des arêtes autres qu'intramusculaires ou latérales. (*fillet*)

haché Se dit des fragments de muscle squelettique prélevés sur un poisson propre et sain, débarrassé de la tête, des viscères, des arrêtes, de la peau et de toute chair décolorée. (*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 de 12 % ou plus 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*)

Prepackaged fish

250 (1) The label of prepackaged fish must bear the following information:

(a) in the case of salmon that is in a hermetically sealed package, the words "Skinless" or "sans peau" and "Boneless" or "sans os", 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 "saumon 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 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;

(e) 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

Poisson préemballé

250 (1) L'étiquette du poisson préemballé porte les renseignements suivants :

a) dans le cas du saumon qui est dans un emballage hermétiquement scellé, les mentions « sans peau » ou « Skinless » et « sans os » 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 « saumon 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 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;

e) 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

indicates the area from which the bivalve molluscs were harvested;

(f) 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* or *Thunnus germo* 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);

(g) in the case of salted fish, one of the following 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 filet as defined in section 249, 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;

(h) 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 fish has a salt content of more than 33% by dry weight and has a moisture content of not more than 54%, and

code ou un identificateur indiquant l'endroit de leur récolte;

f) 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* ou *Thunnus germo* 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);

g) 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 249,

(iv) toute autre mention se distinguant de celles visées aux sous-alinéas (i) à (iii) décrivant sa transformation;

h) 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 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 %;

(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%;

(i) 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

(j) in all cases, a declaration of net quantity.

i) 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;

j) dans tous les cas, la déclaration de quantité nette.

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.

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 inférieur à 80 % de cette quantité.

Descriptive terms — minced fish

(3) The descriptive term referred to in paragraph (1)(d) 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.

Terme descriptif — poisson haché

(3) Le terme descriptif visé à l'alinéa (1)d) 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.

Prepackaged fish placed in another container

251 If prepackaged fish that is labelled in accordance with this Part is placed in another container and the resulting product is prepackaged fish, other than consumer prepackaged fish, the resulting product need not be labelled with the declaration of net quantity referred to in paragraph 250(1)(j).

Poisson préemballé placé dans un second contenant

251 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 250(1)j) n'a pas à figurer sur l'étiquette.

Salmon — common name

252 (1) If salmon that is in a hermetically sealed package is of a species that is set out in column 1 of the table to this section, the common name that is required to be shown on the label is any common name that is set out for that species in column 2.

Saumon — nom usuel

252 (1) Lorsque le saumon dans un emballage hermétiquement scellé est d'une espèce prévue à la colonne 1 du tableau du présent article, le nom usuel devant figurer sur l'étiquette est l'un des noms usuels prévus en regard de cette espèce à la colonne 2.

Exception

(2) Despite subsection (1), in the case of minced salmon that is in a hermetically sealed package that contains mixed species, the common name that is required to be shown on the label is **Minced Salmon**.

Exception

(2) Malgré le paragraphe (1), dans le cas du saumon haché provenant d'un mélange d'espèces dans un emballage hermétiquement scellé, le nom usuel devant figurer sur l'étiquette est **saumon haché**.

TABLE

Item	Column 1 Species	Column 2 Common Name
1	*Oncorhynchus gorbuscha*	**Pink Salmon**
2	*Oncorhynchus keta*	**Chum Salmon**
		Keta Salmon
3	*Oncorhynchus kisutch*	**Coho Salmon**
		Medium Red Coho Salmon
4	*Oncorhynchus nerka*	**Red Salmon**
		Red Sockeye Salmon
		Sockeye Salmon
5	*Oncorhynchus tschawytscha*	**Chinook Salmon**
		King Salmon
		Spring Salmon
6	*Salmo gairdnerii*	**Deep Sea Trout**
		Steelhead Salmon
7	*Salmo salar*	**Atlantic Salmon**
		Salmon

TABLEAU

Article	Colonne 1 Espèce	Colonne 2 Nom usuel
1	*Oncorhynchus gorbuscha*	**saumon rose**
2	*Oncorhynchus keta*	**saumon chum**
		saumon keta
3	*Oncorhynchus kisutch*	**saumon coho**
		saumon coho rouge moyen
4	*Oncorhynchus nerka*	**saumon rouge**
		saumon sockeye rouge
		saumon sockeye
5	*Oncorhynchus tschawytscha*	**saumon quinnat**
		saumon roi
		saumon de printemps
6	*Salmo gairdnerii*	**omble de mer**
		saumon arc-en-ciel
7	*Salmo salar*	**saumon de l'Atlantique**
		saumon

Tuna — common name

253 If tuna that is in a hermetically sealed package is of a species that is set out in column 1 of the table to this section, the common name that is required to be shown on the label is **Tuna** or any common name that is set out for that species in column 2.

TABLE

Item	Column 1 Species	Column 2 Common Name
1	*Euthynnus alletteratus*	**Atlantic Black Skipjack**
		Atlantic Little Tunny
2	*Euthynnus lineatus*	**Black Skipjack**
		Little Tunny
3	*Euthynnus yaito* or *Euthynnus affinis*	**Kawakawa**
		Little Tuna
4	*Katsuwonus pelamis* or *Euthynnus pelamis*	**Skipjack**
5	*Sarda chiliensis* or *Sarda lineolata*	**Bonito**
		Bonito Tuna
6	*Thunnus alalunga* or *Thunnus germo*	**Albacore**
7	*Thunnus albacares* or *Neothunnus macropterus*	**Yellowfin Tuna**
8	*Thunnus atlanticus*	**Blackfin Tuna**

Thon — nom usuel

253 Lorsque le thon dans un emballage hermétiquement scellé est d'une espèce prévue à la colonne 1 du tableau du présent article, le nom usuel devant figurer sur l'étiquette est soit **thon**, soit l'un des noms usuels prévus en regard de cette espèce à la colonne 2.

TABLEAU

Article	Colonne 1 Espèce	Colonne 2 Nom usuel
1	*Euthynnus alletteratus*	**thonine**
2	*Euthynnus lineatus*	**thonine noire**
3	*Euthynnus yaito* ou *Euthynnus affinis*	**yaito**
4	*Katsuwonus pelamis* ou *Euthynnus pelamis*	**listao**
		thonine à ventre rayé
5	*Sarda chiliensis* ou *Sarda lineolata*	**bonite**
		thon bonite
6	*Thunnus alalunga* ou *Thunnus germo*	**germon**
		thon blanc
7	*Thunnus albacares* ou *Neothunnus macropterus*	**albacore**
8	*Thunnus atlanticus*	**thon à nageoires noires**

Item	Column 1 Species	Column 2 Common Name
9	*Thunnus maccoyii*	**Southern Bluefin Tuna**
10	*Thunnus obesus* or *Parathunnus mebachi*	**Bigeye Tuna**
11	*Thunnus thynnus orientalis*	**Oriental Tuna**
12	*Thunnus thynnus thynnus* or *Thunnus thynnus*	**Atlantic Bluefin Tuna**
13	*Thunnus tonggol* or *Neothunnus rarus*	**Tonggol Tuna**

Article	Colonne 1 Espèce	Colonne 2 Nom usuel
9	*Thunnus maccoyii*	**thon rouge du sud**
10	*Thunnus obesus* ou *Parathunnus mebachi*	**patudo** **thon ventru**
11	*Thunnus thynnus orientalis*	**thon rouge du Pacifique**
12	*Thunnus thynnus thynnus* ou *Thunnus thynnus*	**thon rouge de l'Atlantique**
13	*Thunnus tonggol* ou *Neothunnus rarus*	**tonggol**

Frozen lobster meat — common name

254 The common name that is required to be shown on the label of prepackaged frozen lobster meat is **Frozen Lobster Meat**.

Fish in hermetically sealed package

255 In the case of fish that is in a hermetically sealed package, the declaration of net quantity referred to in paragraph 250(1)(j) must be shown on the principal display panel.

Imported prepackaged fish

256 The label of imported prepackaged fish must bear the name of the foreign state of origin.

Prepackaged whitefish

257 The label of prepackaged whitefish, other than imported prepackaged whitefish, must bear the name of the lake and province of origin.

Fresh Fruits or Vegetables

Prepackaged fresh fruits or vegetables

258 (1) The label of prepackaged fresh fruits or vegetables must bear the following information:

(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 another container

(2) If prepackaged fresh apples that are labelled in accordance with this Part are placed in another container and the resulting product is prepackaged fresh apples, other than consumer prepackaged fresh apples, the resulting product need not be labelled with the name of the variety.

Definition *apple*

(3) In paragraph (1)(a) and subsection (2), *apple* means a fresh apple for which a grade is prescribed by these Regulations.

Chair de homard congelée — nom usuel

254 Le nom usuel devant figurer sur l'étiquette de la chair de homard congelée préemballée est **chair de homard congelée.**

Poisson dans un emballage hermétiquement scellé

255 Dans le cas du poisson qui est dans un emballage hermétiquement scellé, la déclaration de quantité nette visée à l'alinéa 250(1)j) doit figurer sur l'espace principal.

Poisson préemballé importé

256 L'étiquette du poisson préemballé importé doit porter le nom de l'État étranger d'origine.

Poisson blanc préemballé

257 L'étiquette du poisson blanc préemballé, autre que celui qui est importé, doit porter le nom du lac et de la province d'origine.

Fruits ou légumes frais

Fruits ou légumes frais préemballés

258 (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.

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.

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.

Imported prepackaged fresh fruits or vegetables

259 (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 another container

(2) If prepackaged fresh fruits or vegetables that are labelled in accordance with this Part are placed in another container and the resulting product is prepackaged fresh fruits or vegetables, other than consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, the resulting product need not be labelled with the information referred to in subsection (1) if that information is readily discernible and legible without having to open the container and 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

260 (1) The information that is required by section 259 must be shown in boldface type in characters of at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply in respect of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are packaged from bulk at retail or catch-weight foods that are sold by a retailer.

Reusable plastic container

261 Despite subsection 260(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.

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.

Fruits ou légumes frais préemballés importés

259 (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 s'ils sont faciles à apercevoir et à lire sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ce contenant et qu'ils ne sont pas masqués par ce dernier.

Emballage subséquent

(3) Le présent article s'applique, que les fruits ou légumes frais préemballés importés soient ou non remballés par la suite au Canada.

Taille des caractères

260 (1) Les renseignements qui sont exigés par l'article 259 doivent figurer en caractères gras d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2.

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

261 Malgré le paragraphe 260(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.

Processed Fruit or Vegetable Products

Prepackaged processed fruit or vegetable products

262 (1) The label of a prepackaged processed fruit or vegetable product must bear the following information:

(a) a declaration of net quantity, in metric units, on the principal display panel;

(b) the expression "Solid Pack" or "conserve compacte", in the case of a solid pack in which there is little or no free liquid;

(c) the expression "Heavy Pack" or "conserve épaisse", in the case of a heavy pack 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 slack filled or contains less than the minimum net and drained weights prescribed by these Regulations;

(f) the expression "With Pectin" or "avec pectine" immediately below the common name, in the case of jam, jelly or marmalade to which pectin has been added;

(g) the total percentage of sweeteners added, if any, in the case of frozen fruits packaged in sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry form;

(h) 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;

(i) the word "Whole" or "entiers" or "Cut" or "coupés" or the expression "French Cut" or "coupe française" or "French Style" or "à la française" or "Asparagus Style" or "genre asperges" or "Whole Vertical Pack" or "entiers, emballage vertical", as the case may be, to describe the style of cut or packaging in the case of green or wax beans that are frozen or in a hermetically sealed package;

(j) 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;

Produits de fruits ou de légumes transformés

Produits de fruits ou de légumes transformés préemballés

262 (1) L'étiquette de tout produit de fruits ou de légumes transformés préemballé doit porter les renseignements suivants :

a) la déclaration de la quantité nette, en unités métriques, sur l'espace principal;

b) la mention « conserve compacte » ou « Solid Pack », dans le cas d'une conserve compacte contenant peu ou pas de liquide libre;

c) la mention « conserve épaisse » ou « Heavy Pack », dans le cas d'une conserve épaisse contenant le poids égoutté maximal possible lors de la transformation;

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) la mention « avec pectine » ou « With Pectin », immédiatement sous le nom usuel, dans le cas de la confiture, gelée ou marmelade à laquelle de la pectine a été ajoutée;

g) le pourcentage total d'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;

h) 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 amères;

i) la mention « entiers » ou « Whole », « coupés » ou « Cut », « coupe française » ou « French Cut », « à la française » ou « French Style », « genre asperges » ou « Asparagus Style » ou « entiers, emballage vertical » ou « Whole Vertical Pack », selon le cas, pour décrire la coupe ou la façon dont le produit est emballé, dans le cas des haricots verts ou haricots beurre, qu'ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé;

j) 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;

(k) the expression "Cream Style" or "maïs crème", "Packed in Liquid" or "conservé dans un liquide", "Brine Pack" or "conservé dans la saumure" or "Packed in Brine" or "mis en conserve dans la saumure" or "Vacuum Pack or "conservé sous vide", as the case may be, in the case of corn that is in a hermetically sealed package;

(l) 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;

(m) 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;

(n) the word "Clingstone" or "à noyau adhérent", in the case of peaches that are in a hermetically sealed package and that have stones or pits that adhere to the flesh, or the word "Freestone" or "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;

(o) 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;

(p) the word "Wild" or "de type sauvage" or "Cultivated" or "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;

(q) 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

(r) 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 "non dénoyautées", in the case of frozen sweet cherries that are whole and stemmed and that have not had the pits removed.

k) dans le cas du maïs qui est dans un emballage hermétiquement scellé, la mention « maïs crème » ou « Cream Style », « conservé dans un liquide » ou « Packed in Liquid », « conservé dans la saumure » ou « Brine Pack », « mis en conserve dans la saumure » ou « Packed in Brine » ou « conservé sous vide » ou « Vacuum Pack », selon le cas;

l) 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, du jus de raisin obtenu d'un jus concentré ou du jus de concentré de raisin, additionnés d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

m) 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;

n) 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;

o) 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;

p) 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;

q) la mention « pétillant » ou « Sparkling », la mention « carbonaté » ou « Carbonated », la mention « mousseux » ou « Sparkling » ou « Carbonated » ou la mention « 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 ou du jus de concentré de pomme, du jus de raisin ou du jus de raisin fait de concentré, du jus de raisin obtenu d'un jus concentré ou du jus de concentré de raisin, additionnés d'anhydride carbonique sous pression;

r) 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.

Definitions

(2) The following definitions apply in paragraph (1)(i).

asparagus style or ***whole vertical pack***, in respect of whole beans, means that the beans are packaged parallel to the sides of a package and are substantially equal in length, whether the beans are frozen or in a hermetically sealed package. (*genre asperges* ou *entiers, emballage vertical*)

cut, in respect of beans, means that the pods are cut transversely into pieces that are not more than 50.8 mm (2 inches) in length and not less than 19.05 mm (3/4 inch) in length, except in the case of shorter end pieces that result from cutting, whether the beans are frozen or in a hermetically sealed package. (*coupés*)

French cut or ***French style***, in respect of beans, means that the pods are sliced lengthwise, whether the beans are frozen or in a hermetically sealed package. (*coupe française* ou *à la française*)

whole, in respect of whole beans, means that the beans are not arranged in any definite position in a package, whether the beans are frozen or in a hermetically sealed package. (*entiers*)

Identification name

263 A food that is set out in column 1 of Schedule 6 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 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

264 (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 at least

(a) 6.4 mm (1/4 inch) in height, if the declaration of net quantity is more than 283.5 g (10 ounces); and

(b) 3.2 mm (1/8 inch) in height, if the declaration of net quantity is 283.5 g (10 ounces) or less.

Définitions

(2) Les définitions qui suivent s'appliquent à l'alinéa (1)i).

coupe française ou ***à la française*** Se dit des haricots, qu'ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé, dont la gousse a été tranchée longitudinalement. (*French cut* or *French style*)

coupés Se dit des haricots, qu'ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé, dont la gousse a été coupée transversalement en morceaux mesurant au plus 50,8 mm (2 pouces), mais au moins de 19,05 mm (3/4 de pouce) de long, sauf dans le cas des morceaux plus courts provenant des extrémités de la gousse coupée. (*cut*)

entiers Se dit des haricots entiers, qu'ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé, qui sont emballés sans ordre particulier. (*whole*)

genre asperges ou ***entiers, emballage vertical*** Se dit des haricots entiers, qu'ils soient congelés ou dans un emballage hermétiquement scellé, qui sont emballés parallèlement aux parois de leur emballage et de longueur à peu près égale. (*asparagus style* or *whole vertical pack*)

Nom d'identification

263 L'aliment visé à la colonne 1 de l'annexe 6 qui est congelé ou dans un emballage hermétiquement scellé et qui, d'une part, est emballé dans du sirop, du jus de fruits ou du jus de fruits additionné de sucre et, d'autre part, a le pourcentage de solides solubles prévu à l'un des alinéas a) à e) de la colonne 2, doit porter une étiquette sur laquelle figure le nom d'identification prévu en regard de ce pourcentage à la colonne 3.

Nom de l'État étranger

264 (1) L'étiquette du produit de fruits ou de légumes transformés préemballé 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 (1/4 de pouce), si la déclaration de quantité nette est de plus de 283,5 g (10 onces);

b) 3,2 mm (1/8 de pouce), si la déclaration de quantité nette est de 283,5 g (10 onces) ou moins.

Honey

Prepackaged honey

265 (1) The label of prepackaged honey that is graded under these Regulations must bear the following information:

(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 must be shown on the principal display panel.

Graded Canadian honey

266 The label of prepackaged honey that is produced in Canada and graded under these Regulations must bear the expression "Product of Canada" or "produit du Canada" or "Canadian Honey" or "miel canadien".

Imported prepackaged honey

267 (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

268 The label of consumer prepackaged honey that was packaged from imported honey and graded under these Regulations must bear the expression "Product of" or "produit de" followed by the name of the foreign state of origin.

Blend of Canadian and imported honey

269 (1) The label of prepackaged honey that is a blend of imported honey and Canadian honey and graded under 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

Miel

Miel préemballé

265 (1) L'étiquette du miel préemballé qui est classifié sous le régime du présent règlement doit porter les renseignements suivants :

a) la déclaration de quantité nette en unités métriques ou, dans le cas de celui 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, ces renseignements doivent figurer sur l'espace principal.

Miel canadien classifié

266 L'étiquette du miel préemballé qui est produit au Canada et qui est classifié sous le régime du présent règlement doit porter la mention « produit du Canada » ou « Product of Canada » ou « miel canadien » ou « Canadian Honey ».

Miel préemballé importé

267 (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

268 L'étiquette du miel de consommation préemballé qui a été emballé à partir de miel importé et qui est classifié sous le régime du présent règlement doit porter la mention « produit de » ou « Product of » suivie du nom de l'État étranger d'origine.

Mélange de miel canadien et de miel importé

269 (1) L'étiquette du miel préemballé qui est un mélange de miel importé et de miel canadien et qui est classifié sous le régime du 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

(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.

Maple Products

Net quantity

270 (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 to maple syrup unless it is graded under these Regulations.

Imported maple products

271 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.

Meat Products

Inspection legend — non-prepackaged edible meat products

272 (1) An edible meat product that is not prepackaged must bear the following information:

(a) the inspection legend set out in Figure 1 or 2 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.

Application of inspection legend

(2) In the case of an edible dressed or partially dressed whole carcass or an edible dressed or partially dressed carcass side, other than such 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, by

(a) stamping it directly onto the carcass or carcass side; or

(b) applying to the carcass or carcass side a label that is shown prominently and that bears the inspection legend, a unique identifier and the date of slaughter of

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 — sont indiqués par ordre décroissant des proportions des divers miels.

Produits de l'érable

Quantité nette

270 (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 sous le régime du présent règlement.

Produits de l'érable importés

271 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.

Produits de viande

Estampille d'inspection — produits de viande comestibles non préemballés

272 (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 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.

Apposition de l'estampille

(2) Dans le cas d'une carcasse habillée ou partiellement habillée qui est comestible ou d'une demi-carcasse habillée ou partiellement habillée qui est comestible — autre que 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, en procédant de l'une des manières suivantes :

a) en l'apposant directement sur la carcasse ou la demi-carcasse;

b) en apposant, bien en vue sur la carcasse ou la demi-carcasse, une étiquette qui porte l'estampille

the food animal from which the carcass or carcass side is derived.

Size of inspection legend

(3) 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.

Prepackaged edible meat products

273 The label of a prepackaged edible meat product must bear the following information on the principal display panel:

(a) a declaration of net quantity, in metric units, shown in the manner required by sections 221 to 224 and 227, whether the meat product is a consumer prepackaged meat product or not;

(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 packaged in a hermetically sealed package and treated to achieve commercial sterility,

(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 "avec abats" or "avec abattis", if giblets are packaged with the poultry carcass and it has been graded under these Regulations; and

(d) in the case of a poultry 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.

d'inspection, un identifiant unique et la date d'abattage de l'animal pour alimentation humaine duquel provient la carcasse ou la demi-carcasse.

Taille de l'estampille

(3) 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.

Produits de viande comestibles préemballés

273 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 de la façon exigée par les articles 221 à 224 et 227, qu'il s'agisse d'un produit de viande de consommation préemballé ou non;

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 emballé dans un emballage hermétiquement scellé et qui a subi un traitement permettant d'obtenir la stérilisation 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 est d'au plus 0,90, ces valeurs devant être établies à la fin de la période de fermentation;

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 sous le régime du présent règlement;

d) dans le cas d'une carcasse de volaille 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 ».

Inspection legend — prepackaged edible meat products

274 (1) The label of a prepackaged edible meat product must also bear the following information:

(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 meat product, other than a consumer prepackaged meat product, the inspection legend or the official inspection mark of the foreign state of origin must be shown on the principal display panel.

Tamper-resistant seal

(3) Despite subsection (2), in the case of a prepackaged 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

275 (1) The label of an edible meat product may bear a word or expression that is set out in column 1 of Schedule 7 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.

Animal species

276 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 an 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 product

277 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 45 are met in respect of the edible meat product.

Uncooked meat products

278 The following information must be shown on the principal display panel of a prepackaged edible meat

Estampille d'inspection — produits de viande comestibles préemballés

274 (1) L'étiquette d'un produit de viande comestible préemballé doit porter également les renseignements suivants :

a) si le produit est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou est 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 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 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

275 (1) L'étiquette d'un produit de viande comestible ne peut porter la mention prévue à la colonne 1 de l'annexe 7 que si le produit 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.

Espèce animale

276 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.

Produit prêt à manger

277 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 45 sont respectées à son égard.

Produits de viande non cuits

278 Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'espace principal du produit de viande comestible

product that is not a ready-to-eat product but could be mistaken for one:

(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

279 In the case of a prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded under these Regulations, 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

280 In the case of a consumer prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded under 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 "imprégné en profondeur" or the words "Self-basting" and "auto-imprégné", as applicable, 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".

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

279 Dans le cas d'une carcasse de volaille préemballée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et a été classifiée sous le régime du présent règlement, 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

280 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 sous le régime du 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 » 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 ».

Poultry carcass — not individually packaged

281 In the case of a prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded under these Regulations, but it is not individually packaged, the following information must be shown on a tag that is attached to the V of the wishbone of the poultry carcass:

(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"

282 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

283 (1) An edible meat product whose label does not comply with 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;

(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 written document from the licence holder that states that the meat product is identified as edible under section 124, and

(ii) a list of ingredients in accordance with the requirements of the *Food and Drug Regulations* for *prepackaged products* within the meaning 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.

Carcasses de volaille non emballées individuellement

281 Dans le cas d'une carcasse de volaille préemballée, si la carcasse est habillée ou partiellement habillée et a été classifiée sous le régime du présent règlement, 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 »

282 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 d'un produit de viande comestible — exception

283 (1) Le produit de viande comestible dont l'étiquette est non conforme au 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) 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 écrit dans lequel le titulaire de licence atteste que le produit de viande est désigné comme étant comestible en application de l'article 124,

(ii) une liste des ingrédients, conformément aux exigences prévues dans le *Règlement sur les aliments et drogues* pour les *produits préemballés* au sens 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.

Imported meat products

284 (1) The label of an imported meat product must bear the expressions "Product of" and "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 the meat product is a consumer prepackaged meat product or not, be shown in characters of the height required by subsections 292(2) and (3).

Subsequent packaging or labelling

(3) This section applies whether or not the imported meat product is subsequently packaged or labelled in Canada without being manufactured or prepared in Canada.

Imported consumer prepackaged poultry carcasses

285 In the case of an imported consumer prepackaged poultry carcass, if the carcass is dressed or partially dressed and has been graded under these Regulations, the information required by subsection 284(1) must be shown in the same colour as the grade name.

Produits de viande importés

284 (1) L'étiquette d'un produit de viande importé doit porter les mentions « produit de » et « Product of », suivies 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 292(2) et (3), qu'il s'agisse d'un produit de viande de consommation préemballé ou non.

Emballage ou étiquetage subséquents

(3) Le présent article s'applique, que le produit de viande importé soit ou non emballé ou étiqueté par la suite au Canada sans y être fabriqué ou conditionné.

Carcasses de volaille de consommation préemballées importées

285 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 sous le régime du présent règlement, les renseignements visés au paragraphe 284(1) doivent être de la même couleur que celle du nom de catégorie.

DIVISION 4

General Requirements

Information

Compliance with requirements of this Part

286 If a prepackaged food need not be labelled with any item of information referred to in this Part, but is nevertheless labelled with that item of information, the item of information must meet the requirements of this Part.

Use of word "classifié"

287 Whenever a provision of these Regulations requires the word "classifié" to be shown on a label, the word "classé" may be used in its place.

Official Languages

Prepackaged food

288 The information that a label of a prepackaged food, other than a consumer prepackaged food, is required by this Part to bear must, unless otherwise provided by this Part, be shown in at least one official language.

Consumer prepackaged food

289 (1) The information that a label of a consumer prepackaged food is required by this Part to bear must be

SECTION 4

Exigences générales

Renseignements

Respect des exigences de la présente partie

286 Lorsqu'un renseignement visé à la présente partie n'a pas à figurer sur l'étiquette d'un aliment préemballé, mais qu'il y figure néanmoins, il doit satisfaire aux exigences de la présente partie.

Emploi de la mention « classifié »

287 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.

Langues officielles

Aliments préemballés

288 Les renseignements que doit porter, en application de la présente partie, l'étiquette d'un aliment préemballé autre qu'un aliment de consommation préemballé doivent figurer, sauf disposition contraire de la présente partie, dans au moins une langue officielle.

Aliments de consommation préemballés

289 (1) Les renseignements que doit porter, en application de la présente partie, l'étiquette d'un aliment de

shown in both official languages in accordance with subsections B.01.012(1) to (10) of the *Food and Drug Regulations*, except as otherwise provided by those subsections.

Modifications

(2) For the purpose of subsection (1),

(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 subsection B.01.012(2), (3), (7) or (8) of the *Food and Drug Regulations* is to be read as a reference to "Part 11 of the *Safe Food for Canadians Regulations*"; and

(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 is to be read as a reference to "manufactured, processed, treated, preserved, produced or packaged".

Legibility and Type Size

General criteria

290 The information that a label is required by these Regulations to bear must be

(a) clearly and prominently shown; and

(b) readily discernible and legible to the purchaser under the customary conditions of purchase and use.

Upper or lower case

291 Whenever 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

292 (1) This section applies unless another provision of this Part specifies a character height for a particular item of information.

Consumer prepackaged foods

(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 (1/16 inch) in height.

consommation préemballé doivent figurer dans les deux langues officielles conformément aux paragraphes B.01.012(1) à (10) du *Règlement sur les aliments et drogues*, sauf dans les cas qui y sont prévus.

Adaptations

(2) Pour l'application du paragraphe (1) :

a) la mention « 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 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 valent mention de « fabriqué, transformé, traité, conservé, produit ou emballé ».

Lisibilité et taille des caractères

Critères généraux

290 Les renseignements que doit porter une étiquette en application du présent règlement doivent, à la fois :

a) être clairement présentés et placés bien en vue;

b) être faciles à apercevoir et à lire pour l'acheteur dans les conditions habituelles d'achat et d'utilisation.

Majuscules ou minuscules

291 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 la fois, à condition qu'elle satisfasse aux exigences du présent règlement en matière de lisibilité et de hauteur des caractères.

Taille des caractères

292 (1) Le présent article s'applique sauf si une disposition de la présente partie prévoit une hauteur particulière de caractères pour 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 (1/16 de pouce).

Exception

(3) That information, other than the declaration of net quantity, may be shown in characters that are at least 0.8 mm (1/32 inch) 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^2 (1.55 square inches) or less.

Measurement of type size

293 The height of the characters in words shown on a label is to 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 5

Exemptions from this Part

Divisions 2 and 4

294 In Divisions 2 and 4, only sections 200, 201, 203, 210, 211, 289 and 290 apply in respect of a consumer prepackaged food that is

(a) manufactured, prepared, packaged or labelled for use by commercial or industrial enterprises or institutions without being sold by them as consumer prepackaged foods;

(b) manufactured, prepared, 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

295 The following consumer prepackaged foods need not be labelled with the declaration of net quantity referred to in section 206:

(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

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 (1/32 de pouce) 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^2 (1,55 pouce carré).

Taille des caractères

293 La hauteur des caractères des mots que porte 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 5

Exemptions relatives à la présente partie

Sections 2 et 4

294 Aux sections 2 et 4, seuls les articles 200, 201, 203, 210, 211, 289 et 290 s'appliquent à l'égard de l'aliment de consommation préemballé qui, selon le cas :

a) est fabriqué, conditionné, 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, 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

295 La déclaration de quantité nette visée à l'article 206 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) an individual portion of a food that is sold by a restaurant or other commercial enterprise when served with meals or snacks.

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.

Raspberries or strawberries

296 Sections 206, 215 and 228 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.

Framboises ou fraises

296 Les articles 206, 215 et 228 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.

Individually measured food

297 (1) A declaration of net quantity of a consumer prepackaged food that is an individually measured food need not meet the legibility and character height requirements of paragraph 216(1)(a), subsections 216(2) and (3), paragraph 217(b) and subsection 292(2).

Aliments mesurés individuellement

297 (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 de l'alinéa 216(1)a), des paragraphes 216(2) et (3), de l'alinéa 217b) et du paragraphe 292(2).

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, need not, if it is clearly shown on the principal display panel in Canadian units,

(a) meet the legibility and character height requirements of paragraph 216(1)(a), subsections 216(2) and (3), paragraph 217(b) and subsection 292(2); or

(b) be shown in metric units.

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 :

a) à satisfaire aux exigences en matière de lisibilité et de hauteur des caractères de l'alinéa 216(1)a), des paragraphes 216(2) et (3), de l'alinéa 217b) et du paragraphe 292(2);

b) à figurer en unités métriques.

Definition *individually measured*

(3) In this section, *individually measured*, with respect to 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.

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.

Individually packaged food sold as one unit

298 A label of a consumer prepackaged food need not meet the requirements of sections 206, 227 and 228 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 clearly visible at the time of sale.

Aliments emballés individuellement vendus comme une seule unité

298 L'étiquette d'un aliment de consommation préemballé n'a pas à satisfaire aux exigences des articles 206, 227 et 228 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 clairement visibles au moment de la vente.

PART 12

Grades and Grade Names

Interpretation

Definitions

299 The following definitions apply in this Part.

beef carcass has the same meaning as in the Grades Document. (*carcasse de bœuf*)

bison carcass has the same meaning as in the Grades Document. (*carcasse de bison*)

colour reading means a reading of the colour reflectance of the muscle of a livestock carcass that is obtained by an accurate light-reflectance measuring instrument. (*valeur colorimétrique*)

grader means a person who is designated as a grader for the purposes of the Act under subsection 13(3) of the *Canadian Food Inspection Agency 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. (*applicateur 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 ensure its traceability. (*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

PARTIE 12

Classification et noms de catégorie

Définitions

Définitions

299 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 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, selon le cas. (*yield stamp*)

cachet d'inspection de viande Selon le cas :

a) l'estampille d'inspection visée à l'article 176, à l'égard d'un produit de viande;

b) un sceau dont l'apposition sur une carcasse de bétail ou 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 bétail Carcasse de bœuf, de bison, d'ovin ou de veau. (*livestock carcass*)

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'ovin S'entend au sens du Recueil. (*ovine carcass*)

catégorie de rendement S'entend au sens du Recueil ou du Document de classification, selon le cas. (*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 son abattage et sa classification en vue d'en assurer la traçabilité. (*identification code*)

(b) in the case of a bison carcass, between the 11th and 12th ribs. (*incision transversale*)

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

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

(a) an inspection legend that is prescribed under section 176 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 a 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 a 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*)

coupe primaire :

a) S'agissant d'une carcasse de bœuf ou 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'ovin ou de veau, le gigot ou le cuisseau, selon le cas, la longe ou le quartier avant de la demi-carcasse. (*primal cut*)

coupe sous-primaire Coupe de viande dont le volume est supérieur à 125 cm^3 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 de volaille;

b) soit un établissement où des carcasses de bétail ou 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 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*)

sub-primal cut means a cut of meat that is greater than 125 cm^3 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 by a grader to operate a scale that is approved under section 3 of the *Weights and Measures Act*. (*peseur*)

yield class has the same meaning as in the Compendium or the Grades Document, as applicable. (*catégorie de rendement*)

yield stamp has the same meaning as in the Compendium or the Grades Document, as applicable. (*cachet de rendement*)

Grade Names

Prescribed grade names

300 For the purpose 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.

Application and Use of Grade Name

Mandatory grading

301 (1) Subject to subsections (7) and 305(1), any egg, fish, fresh fruit or vegetable, processed fruit or vegetable product, honey, maple syrup or beef carcass in respect of which grades are prescribed by these Regulations that is sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — must be graded, 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 the Grades Document, with the applicable grade name that is set out in the Compendium or the Grades Document.

Optional grading

(2) Despite subsection (1), the following foods in respect of which grades are prescribed by these Regulations may be sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — without being graded:

(a) frozen gutted Pacific salmon;

parer Retirer en tout ou en partie le gras de couverture d'une carcasse de bétail. (*trim*)

peseur Employé d'un établissement visé par une licence ou d'un établissement provincial qui est formé par un classificateur 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 classifier 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*)

valeur colorimétrique Valeur obtenue à l'aide d'un appareil précis servant à mesurer la réflectance et pouvant fournir une mesure de la lumière réfléchie par les muscles d'une carcasse de bétail. (*colour reading*)

Noms de catégorie

Noms de catégorie

300 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.

Apposition et utilisation de noms de catégorie

Classification obligatoire

301 (1) Sous réserve des paragraphes (7) et 305(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 être classifiés, satisfaire aux exigences relatives à leur catégorie prévues dans le Recueil ou le Document de classification et porter, conformément au Recueil ou au Document de classification, une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu au Recueil ou au Document de classification.

Classification optionnelle

(2) Malgré le paragraphe (1), les aliments ci-après pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement peuvent être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou être importés ou exportés, sans être classifiés :

a) le saumon du Pacifique vidé et congelé;

(b) fresh blueberries, fresh cantaloupes, fresh crabapples, fresh cranberries, fresh field rhubarb and fresh strawberries; and

(c) 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.

Graded foods

(3) Subject to subsections (7) and 305(1), if a food referred to in subsection (2), or any of the following foods for which grades are prescribed by these Regulations, is graded and sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — it 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 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:

(a) a dairy product;

(b) a bison carcass, ovine carcass or veal carcass;

(c) a poultry carcass that is dressed or partially dressed.

Application of grade name — conditions

(4) A grade name may be applied to or used in connection with a food if

(a) the food meets the requirements of paragraphs 8(a) to (d);

(b) the food meets the requirements that are set out in the Standards of Identity Document;

(c) 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; and

(d) the food is packaged and labelled in accordance with these Regulations or the Compendium.

Labelling of grade name

(5) 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 at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2, or in the manner set out in the Compendium.

b) les bleuets frais, les cantaloups frais, les pommettes fraîches, les canneberges fraîches (atocas), la rhubarbe de grande culture fraîche et les fraises fraîches;

c) la macédoine de légumes, les tomates à l'étuvée, la purée de tomates, la pulpe de tomates, la pâte de tomates, le ketchup et la sauce chili aux tomates qui sont dans des emballages hermétiquement scellés.

Aliment classifié

(3) Sous réserve des paragraphes (7) et 305(1), si un aliment mentionné au paragraphe (2) ou l'un des aliments ci-après pour lequel une catégorie est établie en vertu du présent règlement est classifié et est expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou importé ou exporté, il doit satisfaire aux exigences relatives à sa catégorie prévues dans le Recueil ou le Document de classification et doit porter, conformément au Recueil ou au Document de classification une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu au Recueil ou au Document de classification :

a) les produits laitiers;

b) la carcasse de bison, d'ovin ou de veau;

c) la carcasse de volaille habillée ou partiellement habillée.

Conditions d'apposition d'un nom de catégorie

(4) Un nom de catégorie peut être apposé sur un aliment ou utilisé à son égard si, à la fois :

a) l'aliment satisfait aux exigences des alinéas 8a) à d);

b) il satisfait aux exigences prévues dans le Document sur les normes d'identité;

c) 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;

d) il est emballé et étiqueté conformément au présent règlement ou au Recueil.

Étiquetage du nom de catégorie

(5) 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 soit en caractères d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2, soit de la façon prévue dans le Recueil.

Official languages

(6) The grade name must be shown in accordance with sections 288 and 289 — as if it were information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food — except in the case of consumer prepackaged fish or consumer prepackaged maple syrup, in which case the grade name may be shown in only one official language.

Exceptions

(7) Subsection (1) does not apply to a fresh fruit or vegetable that is exported and subsection (3) does not apply to a dairy product that is exported.

Authorized application or use

302 (1) Subject to subsection (2), a licence holder is authorized, in accordance with this Part, to apply a grade name to or use a grade name in connection with a food that is identified in their licence.

Livestock carcass or poultry carcass

(2) In the case of a livestock carcass or a poultry carcass that is dressed or partially dressed, only a person who is referred to in the Compendium or the Grades Document is authorized, under the circumstances set out in the Compendium or the Grades Document, to apply a grade name in accordance with this Part.

Authorized use — reproduction

303 The following persons are authorized to reproduce a grade name:

(a) a person who prints labels or manufactures packages, if the labels or packages that bears the grade name are provided to a person who is authorized to apply or use the grade name;

(b) a person who publishes documents on the subject of a food that is graded;

(c) a person who publishes documents that advertise a food that is graded; and

(d) a person who manufactures grade stamp applicators or grade rollers, if the person delivers them directly to a grader.

Authorized use — advertising or sale

304 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.

Langues officielles

(6) Le nom de catégorie doit figurer conformément aux exigences des articles 288 et 289 — comme s'il s'agissait d'un renseignement devant figurer sur l'étiquette de l'aliment en application de la partie 11 — sauf pour le poisson de consommation préemballé et le sirop d'érable de consommation préemballé, auxquels cas il peut figurer dans une langue officielle seulement.

Exceptions

(7) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux fruits ou légume frais exportés et le paragraphe (3) ne s'applique pas aux produits laitiers exportés.

Apposition ou utilisation autorisée

302 (1) Sous réserve du paragraphe (2), le titulaire de licence est autorisé à apposer sur un aliment visé par sa licence — ou à utiliser un nom de catégorie à l'égard d'un tel aliment — conformément à la présente partie.

Carcasse de bétail ou de volaille

(2) S'agissant d'une carcasse de bétail ou de volaille habillée ou partiellement habillée, seules les personnes visées dans le Recueil ou le Document de classification sont autorisées à apposer, conformément à la présente partie, le nom de catégorie et ce, dans les circonstances prévues dans le Recueil ou le Document de classification.

Reproduction autorisée

303 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;

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 livrés directement aux classificateurs.

Publicité et vente

304 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.

Imported Foods

Foreign state grade designation

305 (1) If the Compendium indicates that an imported food is to be labelled with a grade designation that is established by the foreign state of origin, the imported food must be labelled with that grade designation rather than with a grade name, and the grade designation must be shown in accordance with subsections 301(5) and (6) as if it were a grade name.

Certain foods graded by licence holder

(2) Despite subsection (1), if an imported processed fruit or vegetable product, an imported dairy product or imported fish is graded by a licence holder, it must be labelled with the applicable grade name that is set out in the Compendium for processed fruit or vegetable products, dairy products or fish that are not imported.

Maple syrup

(3) Maple syrup that is imported and that is graded and packaged in Canada may, if it is graded in an establishment that is identified in a licence, other than an establishment where maple syrup is prepared directly from maple sap, be labelled with the applicable grade name that is set out in the Compendium for maple syrup that is not imported.

No prescribed grade name

306 An imported food 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.

Exceptions and Additional Requirements

Beef Carcasses

Imported beef

307 Despite section 301, a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut

Aliments importés

Désignation de catégorie de l'État étranger

305 (1) Si le Recueil prévoit que l'aliment importé doit porter une étiquette sur laquelle figure la désignation de catégorie établie par l'État étranger d'origine, cette désignation plutôt que le nom de catégorie doit figurer sur l'étiquette et ce, conformément aux paragraphes 301(5) et (6), comme si elle était un nom de catégorie.

Certains aliments classifiés par un titulaire de licence

(2) Malgré le paragraphe (1), les produits de fruits ou de légumes transformés importés, les produits laitiers importés et le poisson importé qui sont classifiés par un titulaire de licence doivent porter une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu dans le Recueil à l'égard des produits de fruits ou de légumes transformés, des produits laitiers ou du poisson qui ne sont pas importés.

Sirop d'érable

(3) Le sirop d'érable importé qui est classifié et emballé au Canada, dans un établissement visé par une licence autre qu'un établissement où du sirop d'érable est conditionné à partir de sève d'érable, peut porter une étiquette sur laquelle figure le nom de catégorie applicable prévu dans le Recueil à l'égard du sirop d'érable qui n'est pas importé.

Aucun nom de catégorie prévu

306 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.

Exceptions et autres exigences

Carcasses de bœuf

Bœuf importé

307 Malgré l'article 301, la carcasse de bœuf ou la demi-carcasse, le quartier arrière, le quartier avant, la coupe

of a beef carcass, that is not prepackaged may be imported if

(a) 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

(b) it is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or grader, that indicates the grade designation that is established by the foreign state of origin.

Non-prepackaged beef

308 Despite section 301, 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 does not bear a grade name may be sent or conveyed from one province to another if it is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or grader, that indicates its grade name.

Ungraded beef

309 (1) Despite section 301, a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that has not been graded may be sent or conveyed from one province to another or exported in the following circumstances:

(a) if it is prepackaged, its container is labelled with the expressions "Ungraded Beef" and "bœuf non classifié"; and

(b) if it is not prepackaged, it is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or grader, that indicates that it is ungraded.

Non-application of paragraph 15(1)(a)

(2) Paragraph 15(1)(a) does not apply in respect of 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 set out in subsection (1).

Ungraded beef — imported

(3) Despite section 301, a beef carcass, or a carcass side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut of a beef carcass, that has not been graded may be imported in the following circumstances:

(a) if it is prepackaged, its container is labelled with the expressions "Ungraded Beef" and "bœuf non classifié"; and

(b) if it is not prepackaged, it is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or grader, that indicates that it is ungraded.

primaire ou la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui n'est pas préemballé peut être importé dans les cas suivants :

a) il est classifié et étiqueté conformément aux exigences de classification des carcasses de bœuf établies par l'État étranger d'origine;

b) 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.

Bœuf non préemballé

308 Malgré l'article 301, 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 ne porte pas de nom de catégorie peut être 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.

Bœuf non classifié

309 (1) Malgré l'article 301, 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 classifié peut être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou être exporté, dans les cas suivants :

a) s'il est préemballé, son contenant porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « bœuf non classifié » et « Ungraded Beef »;

b) s'il n'est pas préemballé, il est accompagné de documents à présenter à l'inspecteur ou au classificateur indiquant qu'il n'est pas classifié.

Non-application de l'alinéa 15(1)a)

(2) L'alinéa 15(1)a) ne s'applique pas à la carcasse de bœuf ou à la demi-carcasse, au quartier arrière, au quartier avant, à la coupe primaire ou à la coupe sous-primaire de carcasse de bœuf qui satisfait aux exigences du paragraphe (1).

Bœuf non classifié importé

(3) Malgré l'article 301, 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 classifié peut être importé dans les cas suivants :

a) s'il est préemballé, son contenant porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « bœuf non classifié » et « Ungraded Beef »;

b) 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.

Fish

Prepackaged fish

310 Prepackaged fish that is sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — must be labelled in at least one official language, in close proximity to the grade name, with the applicable class and size designation, if any, that are set out in the Compendium.

Eggs

Ungraded eggs

311 (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.

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".

Eggs — Canada A

312 Eggs that are graded Canada A must be labelled with the applicable size designation that is set out in the Compendium. The size designation must be shown on the container in both official languages, in close proximity to the grade name.

Fresh Fruits or Vegetables

Imported prepackaged fresh fruits or vegetables

313 Despite section 301, consumer prepackaged fresh fruits or vegetables that are imported and sold in their original container may be 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 the requirements, if any, that are applicable under these Regulations in respect of the fruits or vegetables.

Fresh fruits or vegetables — size designation

314 Fresh fruits or vegetables that are sent or conveyed from one province to another or imported must be labelled with the applicable size designation, if any, that is set out in the Compendium. The size designation must

(a) be shown in close proximity to the grade name;

Poisson

Poisson préemballé

310 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, dans au moins une langue officielle à proximité du nom de catégorie, la classe et la désignation de calibre applicables prévues dans le Recueil, le cas échéant.

Œufs

Œufs non classifiés

311 (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 au Recueil ou être rejetés s'ils ne satisfont pas aux exigences de classification prévues par le présent règlement.

Œufs 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 ».

Œufs Canada A

312 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 dans les deux langues officielles et à proximité du nom de catégorie.

Fruits ou légumes frais

Fruits ou légumes frais préemballés importés

313 Malgré l'article 301, les fruits ou légumes frais de consommation préemballés qui sont importés et vendus dans leur contenant d'origine peuvent porter 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.

Fruits ou légumes frais — désignation de calibre

314 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) 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 height that is set out in the Compendium for the grade name;

(c) in the case of consumer prepackaged fresh fruits or vegetables, be shown in characters of at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2; and

(d) be shown in accordance with sections 288 and 289 as if it were information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food.

Processed Fruit or Vegetable Products

Processed fruit or vegetable products

315 (1) A processed fruit or vegetable product that is sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — must be labelled with the applicable size designation, if any, 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.

Ungraded as to size or mixed sizes

(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 — in a hermetically sealed package — that have not been size graded or that are not all of the same size may be labelled, as the case may be, with the expressions

(a) "Ungraded as to Size" and "non calibré"; or

(b) "Assorted Sizes" and "grosseurs assorties" or "Mixed Sizes" and "grosseurs mixtes".

Official languages

(3) The size designation referred to in subsection (1) and the expressions referred to in paragraphs (2)(a) and (b) must be shown in accordance with sections 288 and 289 as if it were information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food.

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 d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue dans le Recueil pour le nom de catégorie,

c) dans le cas de fruits ou légumes frais de consommation préamballés, figurer en caractères d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2;

d) figurer conformément aux exigences des articles 288 et 289, comme s'il s'agissait d'un renseignement devant figurer sur l'étiquette de l'aliment en application de la partie 11.

Produits de fruits ou de légumes transformés

Produits de fruits ou de légumes transformés

315 (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.

Fruits ou légumes non calibrés ou de diverses grosseurs

(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 » et « Ungraded as to Size »;

b) « grosseurs assorties » et « Assorted Sizes » ou « grosseurs mixtes » et « Mixed Sizes ».

Langues officielles

(3) La désignation de calibre visée au paragraphe (1) et les mentions visées aux alinéas (2)a) et b) figurent conformément aux articles 288 et 289 comme s'il s'agissait de renseignements devant figurer sur l'étiquette de l'aliment en application de la partie 11.

Substandard processed fruit or vegetable products

316 (1) Despite section 301, a processed fruit or vegetable product that does not meet the requirements in respect of any grade that are set out in these Regulations may be sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — if it is labelled with the words "Substandard" and "sous-régulier".

Official languages

(2) The words referred to in subsection (1) must be shown in accordance with sections 288 and 289 as if it were information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food.

Non-application of paragraph 15(1)(a)

(3) Paragraph 15(1)(a) does not apply to a processed fruit or vegetable product that is labelled in accordance with subsections (1) and (2).

Honey

Substandard honey

317 (1) Despite section 301, honey that does not meet the requirements in respect of any grade that are set out in these Regulations may be sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — if it is labelled with the words "Substandard" and "sous-régulier".

Official languages

(2) The words referred to in subsection (1) must be shown in accordance with sections 288 and 289 as if it were information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food.

Non-application of paragraph 15(1)(a)

(3) Paragraph 15(1)(a) does not apply to honey that is labelled in accordance with subsections (1) and (2).

Honey — colour class

318 (1) Honey that is sent or conveyed from one province to another — or imported or exported — 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 close proximity to the grade name, either in characters of at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2 or in the manner set out in the Compendium.

Official languages

(2) The colour class referred to in subsection (1) must be shown in accordance with sections 288 and 289 as if it were

Produits de fruits ou de légumes transformés sous-régulier

316 (1) Malgré l'article 301, les produits de fruits ou de légumes transformés qui ne satisfont pas aux exigences de classification prévues par le présent règlement peuvent être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou être importés ou exportés, s'ils portent une étiquette sur laquelle figurent les mentions « sous-régulier » et « Substandard ».

Langues officielles

(2) Les mentions visées au paragraphe (1) doivent figurer conformément aux exigences des articles 288 et 289, comme s'il s'agissait de renseignements devant figurer sur l'étiquette de l'aliment en application de la partie 11.

Non-application de l'alinéa 15(1)a)

(3) L'alinéa 15(1)a) ne s'applique pas aux produits de fruits ou de légumes transformés qui sont étiquetés conformément aux paragraphes (1) et (2).

Miel

Miel sous-régulier

317 (1) Malgré l'article 301, le miel qui ne satisfait pas aux exigences de classification prévues par le présent règlement peut être expédié ou transporté, d'une province à une autre, ou être importé ou exporté, s'il porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions « sous-régulier » et « Substandard ».

Langues officielles

(2) Les mentions visées au paragraphe (1) doivent figurer conformément aux exigences des articles 288 et 289, comme s'il s'agissait de renseignements devant figurer sur l'étiquette de l'aliment en application de la partie 11.

Non-application de l'alinéa 15(1)a)

(3) L'alinéa 15(1)a) ne s'applique pas au miel étiqueté conformément aux paragraphes (1) et (2).

Miel — classe de couleur

318 (1) 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, soit en caractères d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2, soit de la façon prévue dans le Recueil.

Langues officielles

(2) La classe de couleur visée au paragraphe (1) doit figurer conformément aux exigences des articles 288 et 289,

information that is required by Part 11 to be shown on the label of the food.

Maple Syrup

Maple syrup — colour class

319 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 both official languages in characters of at least the minimum height that is set out in column 3 or 4 of Schedule 5 for the area of a principal display surface that is set out in column 1 or 2.

Labelling of Grade Name and Packaging of Graded Food

Illustration of grade name

320 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 as illustrated in the Compendium or the Grades Document.

Prepackaged cut of beef

321 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

322 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

323 (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

Sirop d'érable

Sirop d'érable — classe de couleur

319 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 dans les deux langues officielles et en caractères d'une hauteur au moins égale à la hauteur minimale prévue aux colonnes 3 ou 4 de l'annexe 5 en regard de la superficie de la principale surface exposée prévue aux colonnes 1 ou 2.

Étiquetage du nom de catégorie et emballage des aliments classifiés

Illustration du nom de catégorie

320 Le nom de catégorie apposé sur une carcasse de bœuf, de bison, d'ovin, de veau, 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.

Coupe de bœuf préemballée

321 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

322 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.

Carcasse de bétail — retrait d'une marque ou d'un cachet

323 (1) Le cachet de classification, la marque d'estampillage ou le cachet de rendement ne peut être retiré 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

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

324 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 only once on the livestock carcass or once on each primal cut;

(b) the mark is shown alone or in combination with a date;

(c) the size of the mark and, if applicable, the date that accompanies it do not exceed 76 mm in height or width; and

(d) the mark and the date, if applicable, do not touch the grade stamp, the roller brand or the yield stamp.

Packaging of poultry carcasses in same container

325 Only graded poultry carcasses that are dressed or partially dressed and that have the same common name may be packaged in the same container.

Conditions for Grading of Certain Foods

Grading of Livestock Carcasses

Request for grading

326 A grader may apply a grade name to 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 that the carcass be graded:

(a) a person who is in authority in the establishment;

(b) a producer; or

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.

Carcasse de bœuf — côtes

(3) Si, dans le cas d'une carcasse visée 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.

Carcasse de bétail — marque additionnelle

324 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 :

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) elle ne dépasse pas 76 mm de hauteur ni de largeur, qu'elle soit jumelée à une date ou non;

d) ni elle ni la date ne touchent le cachet ou la marque.

Emballage de carcasses de volaille dans le même contenant

325 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.

Conditions de classification de certains aliments

Classification des carcasses de bétail

Demande de classification

326 Le classificateur peut apposer un nom de catégorie sur 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 en demande la classification :

a) un responsable de l'établissement;

(c) the person who is in possession of the livestock carcass.

Conditions for grading

327 A grader may apply a grade name to 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*;

(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 the carcass has been

(i) in the case of a beef carcass or bison carcass, knife-ribbed by an employee of the establishment where the carcass is graded, under the grader's supervision, or

(ii) in the case of a veal carcass, cut on the lean of the brisket by an employee of the establishment where the carcass is graded, under the grader's supervision, to enable the grader to determine the colour reading of the veal carcass;

b) un producteur;

c) la personne en possession de la carcasse.

Conditions de classification

327 Le classificateur peut apposer un nom de catégorie sur 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'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) elle a été apportée 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 de bison, une incision transversale a été pratiquée par un employé de l'établissement où elle est classifiée, sous la supervision du classificateur,

(ii) dans le cas d'une carcasse de veau, une incision dans le maigre de la pointe de poitrine a été pratiquée par un employé de l'établissement où elle est classifiée, sous la supervision du classificateur, afin de permettre à celui-ci de déterminer sa valeur colorimétrique;

(f) the establishment where the carcass is graded has adequate equipment and facilities for weighing and grading livestock carcasses; and

(g) the grading equipment is functioning properly and is accurate.

f) l'établissement où elle est classifiée 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.

Adequate facilities

328 (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 purpose of paragraph 327(f).

Installation adéquate

328 (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 327f).

Grading stand — requirements

(2) For the purpose of paragraph 327(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.

Exigences relatives à la plate-forme

(2) Pour l'application de l'alinéa 327f), 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

329 A livestock carcass to which a grade name is to be applied must be weighed before it is trimmed, unless an inspector or grader directs that it be trimmed before it is weighed.

Pesée préalable

329 Sauf sur ordre de l'inspecteur ou du classificateur, la carcasse de bétail sur laquelle sera apposé un nom de catégorie ne peut être parée avant d'être pesée.

Grading of Poultry Carcasses

Classification des carcasses de volaille

Conditions for grading — dressed carcass

330 (1) A grader may apply a grade name to 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;

Conditions de classification — carcasses de volaille habillées

330 (1) Le classificateur peut apposer un nom de catégorie sur 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) 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 apply a grade name to a poultry carcass that has been partially dressed if

(a) the carcass meets the requirements 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.

Grading in an establishment

(3) A grade name may only be applied to a poultry carcass in an establishment that is identified in a licence or in a provincial establishment.

Grading of Eggs

Condition for grading

331 (1) A licence holder may apply a grade name to 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 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.

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 classifications — carcasses de volaille partiellement habillées

(2) Le classificateur peut apposer un nom de catégorie sur 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.

Classification dans un établissement

(3) Le nom de catégorie est apposé sur une carcasse de volaille seulement dans un établissement visé par une licence ou dans un établissement provincial.

Classification des œufs

Condition de classification

331 (1) Le titulaire de licence peut apposer un nom de catégorie sur 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 moisis;

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 apposer le nom de catégorie Canada C sur les œufs qui présentent une particule de l'oviducte ou un caillot sanguin qui ne dépassent pas 3 mm de diamètre.

Grading Certificates

Conditions for issuance

332 (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,

(ii) identified each animal that is to be slaughtered with an identification code, and

(iii) completed and filed with a 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 a person who is in authority in the establishment.

Certificate — required contents

(2) The grading certificate must be signed by the grader and contain 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,

(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 under these Regulations;

(h) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a beef carcass that is graded Canada A,

Certificat de classification

Délivrance du certificat de classification

332 (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 aux fins d'abattage, le producteur :

(i) a demandé 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, gardé 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 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) 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 en vertu du présent règlement;

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;

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, if applicable, of its

(i) age,

(ii) musculature,

(iii) meat colour,

(iv) marbling, specifically, the amount, size and distribution of intramuscular fat deposits in the longissimus muscles,

(v) fat colour or texture,

(vi) fat measurement, and

(vii) pronounced masculinity;

(j) in the case of a grading certificate that is issued in respect of a lamb carcass, as defined in the Compendium,

(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.

i) s'agissant d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf ou de bison, le cas échéant, une indication :

(i) de l'âge,

(ii) de la musculature,

(iii) de la couleur de la viande,

(iv) du persillage, en particulier, la quantité, le volume et la distribution de la graisse intramusculaire dans les muscles *longissimus*,

(v) de la couleur ou de la texture du gras,

(vi) de l'épaisseur de gras mesurée,

(vii) des 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,

(ii) la cote musculaire de chaque coupe primaire et la cote musculaire moyenne,

(iii) le rendement, s'il s'agit d'une carcasse d'agneau qui est classifiée Canada AAA,

(iv) une indication des dépréciations attribuées à la musculature, à la couleur de la viande et à la couleur du gras de la carcasse, 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.

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).

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).

PART 13

Seizure and Detention

Detention tag

333 An inspector who seizes and detains a thing under section 25 of the Act must apply or attach a detention tag to it on which the following information is shown:

(a) the expression "UNDER DETENTION" and the word "RETENU", in capital letters;

PARTIE 13

Saisie et retenue

Étiquette de rétention

333 L'inspecteur qui saisit et retient une chose en vertu de l'article 25 de la Loi est tenu d'apposer sur cette chose 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) 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

334 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

335 (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 the following information:

(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

336 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.

Notice of release

337 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.

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) le nom de l'inspecteur et sa signature.

Interdiction — retrait de l'étiquette de rétention

334 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 d'y être autorisée par l'inspecteur.

Avis de rétention

335 (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

336 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.

Avis de mainlevée

337 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.

PART 14

Organic Products

Interpretation

Definitions

338 The following definitions apply in this Part.

aquaculture animal means an animal that is raised in captivity in fresh, brackish or salt water. (*animal d'aquaculture*)

aquatic plant means a plant that is cultivated or naturally growing in fresh, brackish or salt water. It does not include fresh fruits or vegetables. (*plante aquatique*)

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 Aquaculture Standards*, as amended from time to time. (*norme CAN/CGSB 32.312*)

certification body means a person who is accredited as a certification body under section 358 or 360 and who is responsible for the organic certification of food commodities and for the certification of various activities in respect of organic products. (*organisme de certification*)

conformity verification body means a person who, having complied with the requirements 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*)

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/CEI 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/CEI 17065*)

PARTIE 14

Produits biologiques

Définitions et interprétation

Définitions

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

animal d'aquaculture Animal élevé en captivité en eau douce, saumâtre ou salée. (*aquaculture animal*)

diverses activités Les activités de fabrication, de transformation, de traitement, de manipulation, d'abattage, de production, d'entreposage, d'emballage, d'étiquetage et de transport. (*various activities*)

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 *Normes d'aquaculture biologique*, avec ses modifications successives. (*CAN/CGSB 32.312*)

norme ISO/CEI 17011 La norme ISO/CEI 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/CEI 17065 La norme ISO/CEI 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 358 ou 360 et chargée de la certification biologique des produits alimentaires et de la certification de diverses activités exercées 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/CEI 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

various activities means manufacturing, processing, treating, handling, slaughtering, producing, storing, packaging, labelling and conveying. (*diverses activités*)

Prescribed food commodities

339 (1) For the purpose 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 purpose of paragraph (1)(a), a reference to "livestock" in the definition *feed* in section 2 of the *Feeds Act* is to be read as a reference to "livestock or aquaculture animals".

Exemption

(3) A food commodity that is not otherwise 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.

Various Activities

Conduct of activities

340 The various activities may only be conducted in respect of an organic product by a person who holds a certification that is granted under section 342 or 345 in respect of the activities and must be conducted in accordance with

(a) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, CAN/CGSB 32.310; and

(b) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, CAN/CGSB 32.312.

aux fins d'agrément les organismes de certification et surveiller leurs activités. (*conformity verification body*)

plante aquatique Plante cultivée ou qui pousse naturellement en eau douce, saumâtre ou salée. Ne sont pas visées par la présente définition les fruits ou légumes frais. (*aquatic plant*)

Produits alimentaires désignés

339 (1) Pour l'application de l'alinéa c) de la définition de *produit alimentaire* à l'article 2 de la Loi, sont désignées 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), la mention « animaux de ferme » à la définition de *aliments* à l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail* vaut mention de « animaux de ferme ou animaux d'aquaculture ».

Exemption

(3) Les produits alimentaires qui ne sont pas par ailleurs 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.

Diverses activités

Exercice des activités

340 Les diverses activités ne peuvent être exercées à l'égard d'un produit biologique que par une personne qui détient une certification visant ces activités accordée au titre des articles 342 ou 345 et ce, en conformité avec l'une des normes suivantes :

a) s'agissant d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310;

b) s'agissant d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312.

Certification

Organic Certification of Food Commodities

Application

341 (1) A person who wishes to obtain the organic certification of a food commodity must apply to a certification body.

Content

(2) The application must contain

(a) the name of the food commodity;

(b) a statement that sets out the activities, among the various activities, that are conducted by the applicant in respect of the food commodity;

(c) a statement that sets out the substances and materials that are used by the applicant to conduct the activities and that describes the manner in which those substances and materials are used;

(d) a document that sets out in detail the methods that are used by the applicant to conduct the activities 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 a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(e) a statement that sets out the activities, among the various activities, that are conducted by a third party on behalf of the applicant in respect of the food commodity, the name of the third party and a copy of the certificate referred to in subsection 345(2) that they hold for the activity that they conduct; and

(f) 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 initial application

(3) In the case of an initial 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 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;

Certification

Certification biologique des produits alimentaires

Demande

341 (1) La personne qui entend obtenir la certification biologique d'un produit alimentaire est tenue d'en faire la demande auprès d'un organisme de certification.

Contenu de la demande

(2) La demande doit comporter les éléments suivants :

a) le nom du produit alimentaire;

b) un énoncé précisant, parmi les diverses activités, celles qui sont exercées par le demandeur à l'égard du produit alimentaire;

c) un énoncé précisant les substances et les matériaux utilisés par le demandeur dans l'exercice des activités et décrivant la façon dont ils sont utilisés;

d) un document détaillant les méthodes utilisées par le demandeur pour exercer les activités et les mécanismes de contrôle mis en place pour assurer que ces méthodes satisfont aux exigences énoncées dans les normes suivantes :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

e) un énoncé précisant, parmi les diverses activités, celles qui sont exercées pour le compte du demandeur par un tiers à l'égard du produit alimentaire, le nom du tiers et une copie du certificat visé au paragraphe 345(2) que ce dernier détient pour l'activité qu'il exerce;

f) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, un énoncé précisant sa composition et le pourcentage de produits biologiques qu'il contient.

Première demande

(3) S'il s'agit de la première demande de certification biologique d'un produit alimentaire, la demande doit être présentée dans les douze mois précédant la date de vente prévue ou, dans le cas des produits alimentaires ci-après, au moins quinze mois avant cette date :

a) les produits de l'érable;

b) les végétaux cultivés en champ ou cultivés en serre dans un système permanent de culture en plein sol;

(c) uncultivated seaweeds and aquatic plants; and

(d) aquaculture products with a production cycle of more than 12 months.

Certification

342 (1) A certification body must certify a food commodity as organic if it determines, after on-site verification, that

(a) the substances and materials that are used by the applicant to conduct the activities, among the various activities, in respect of the food commodity are set out and are used in the manner described

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.311, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(b) the methods that are used by the applicant to conduct the activities, among the various 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 a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(c) if a third party conducts an activity, among the various activities, on behalf of the applicant in respect of the food commodity, the third party holds a certification for that activity; and

(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.

Certificate

(2) The certification body must provide the applicant with a certificate that confirms the organic certification of the food commodity and that indicates whether CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.312 is applicable, the period of validity referred to in subsection (3) and, in the case of a multi-ingredient food commodity, the percentage of its contents that are organic products.

c) les algues et les plantes aquatiques non cultivées;

d) les produits d'aquaculture ayant un cycle de production de plus de douze mois.

Certification

342 (1) Si, après s'être assuré, par une vérification effectuée sur les lieux, que les exigences ci-après sont respectées, l'organisme de certification est tenu de certifier que le produit alimentaire est biologique :

a) les substances et matériaux utilisés par le demandeur pour exercer les activités, parmi les diverses activités, à l'égard du produit alimentaire sont mentionnés dans les normes ci-après et ils sont utilisés de la façon qui y est prévue :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310 ou CAN/CGSB 32.311,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

b) les méthodes utilisées par le demandeur pour exercer les activités, parmi les diverses 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 alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

c) lorsqu'un tiers exerce une activité, parmi les diverses activités, pour le compte du demandeur à l'égard du produit alimentaire, il détient une certification pour cette activité;

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.

Certificat

(2) L'organisme de certification est tenu de remettre au demandeur un certificat attestant la certification biologique du produit alimentaire et indiquant laquelle de la norme CAN/CGSB 32.310 ou de la norme CAN/CGSB 32.312 est applicable, la période de validité visée au paragraphe (3) et, dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, le pourcentage de produits biologiques qu'il contient.

Period of validity

(3) The organic certification of a food commodity is valid for 12 months beginning on the day on which it is granted under subsection (1).

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.

Certification of Various Activities in Respect of Organic Products

Application

344 (1) A person who wishes to conduct an activity, among the various activities, in respect of an organic product and who does not hold a certification that is granted under section 342 must apply to a certification body for certification of the activity.

Content

(2) The application must contain

(a) an indication of the type of organic product;

(b) an indication of the activity, among the various activities, that is to be conducted in respect of the organic product;

(c) a statement that names the substances and materials that are to be used to conduct the activity in respect of the organic product and that describes the manner in which those substances and materials are to be used; and

(d) a document that sets out in detail the methods that are to be used to conduct the activity in respect of the organic product and the control mechanisms that are to be in place to ensure that those methods meet the requirements that are set out

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312.

Certification

345 (1) A certification body must certify the activity for which the application is being made in respect of an

Période de validité

(3) La certification biologique d'un produit alimentaire est valide pendant douze mois à compter de la date à laquelle elle est accordée au titre du paragraphe (1).

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.

Certification de diverses activités à l'égard des produits biologiques

Demande

344 (1) Toute personne qui entend exercer une activité, parmi les diverses activités, à l'égard d'un produit biologique et qui ne détient pas la certification accordée au titre de l'article 342, est tenue de faire une demande de certification pour l'activité auprès d'un organisme de certification.

Contenu de la demande

(2) La demande doit comporter les éléments suivants :

a) une mention du type de produit biologique;

b) une mention de l'activité que la personne entend exercer, parmi les diverses activités, à l'égard du produit biologique;

c) un énoncé précisant les substances et les matériaux qui seront utilisés pour exercer l'activité à l'égard du produit biologique et décrivant la façon dont ils seront utilisés;

d) un document détaillant les méthodes qui seront utilisées pour exercer l'activité à l'égard du produit biologique et les mécanismes de contrôle qui seront mis en place pour assurer que ces méthodes satisfont aux exigences énoncées dans les normes suivantes :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312.

Certification

345 (1) Si, après s'être assuré, par une vérification effectuée sur les lieux, que les exigences ci-après sont

organic product if it determines, after an on-site verification, that

(a) the substances and materials that are to be used to conduct the activity are set out and are to be used in the manner described

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.311, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312; and

(b) the methods that are to be used to conduct the activity and the control mechanisms that are to be in place meet the requirements, and comply with the general principles respecting organic production, that are set out

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312.

Certificate

(2) The certification body must provide the applicant with a certificate that confirms the certification of the activity in respect 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).

Period of validity

(3) The certification of the activity in respect of an organic product is valid for 12 months beginning on the day on which it is granted under subsection (1).

Suspension and Cancellation

Suspension

346 (1) Subject to subsection (2), the certification body must suspend a certification that is granted under section 342 or 345 if

(a) the holder of the certification does not comply with any provision of the Act or this Part;

respectées, l'organisme de certification est tenu de certifier l'activité visée par la demande présentée à l'égard d'un produit biologique :

a) les substances et les matériaux qui seront utilisés pour exercer l'activité sont mentionnés dans les normes ci-après et ils seront utilisés de la façon qui y est prévue :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310 ou CAN/CGSB 32.311,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

b) les méthodes qui seront utilisées pour exercer l'activité et les mécanismes de contrôle qui seront 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 alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312.

Certificat

(2) L'organisme de certification est tenu de fournir au demandeur un certificat attestant la certification de l'activité à l'égard du produit biologique et indiquant le type de produit biologique visé et la période de validité visée au paragraphe (3).

Période de validité

(3) La certification d'une activité à l'égard d'un produit biologique est valide pendant douze mois à compter de la date à laquelle elle est accordée au titre du paragraphe (1).

Suspension et révocation

Suspension

346 (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'organisme de certification est tenu de suspendre la certification accordée au titre des articles 342 ou 345 dans les cas suivants :

a) le titulaire de la certification ne se conforme pas à une disposition de la Loi ou de la présente partie;

(b) the substances or materials that are used by the holder of the certification are other than those that are set out

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.311, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(c) the food commodity comes into contact with a substance or material other than one that is set out

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.311, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(d) the substances or materials that are used by the holder of the certification are set out, but are not used in the manner described,

(i) in the case of a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310 or CAN/CGSB 32.311, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312;

(e) the manufacturing, processing, treating, handling, slaughtering, producing, storing, packaging, labelling or conveying methods that are used by the holder of the certification 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 a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.310, and

(ii) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, in CAN/CGSB 32.312; or

(f) in the case of a multi-ingredient food commodity, less than 70% of its contents are organic products.

b) le titulaire utilise des substances ou matériaux autres que ceux mentionnés dans les normes suivantes :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310 ou la norme CAN/CGSB 32.311,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

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 alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310 ou la norme CAN/CGSB 32.311,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

d) le titulaire utilise des substances ou matériaux mentionnés dans l'une des normes ci-après, mais d'une façon autre que celle qui y est prévue :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310 ou la norme CAN/CGSB 32.311,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

e) le titulaire utilise des méthodes de fabrication, de transformation, de traitement, de manipulation, d'abattage, de production, d'entreposage, d'emballage, d'étiquetage ou de transport qui 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 :

(i) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310,

(ii) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312;

f) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient moins de 70 % de produits biologiques.

Necessary steps

(2) The certification body must not suspend a certification unless the holder of the certification

(a) was provided with a report that sets out the grounds for the suspension and the date by which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action by that date or any later date that is granted by the certification body at the request of the holder.

Request for extension of time

(3) The request referred to in paragraph (2)(b) may only be made once.

Written notice

(4) The certification body must notify the holder of the certification in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

Duration of suspension

(5) A suspension of a certification remains in effect until the certification body determines that corrective action has been taken or until the certification is cancelled.

Cancellation

347 (1) The certification body must cancel a certification if

(a) the holder of the certification fails to take corrective action within 30 days after the day on which the certification was suspended;

(b) the holder of the certification was not in compliance with section 15 of the Act at the time of the application made under section 341 or 344 or at any time during the period of validity of the certification; or

(c) while the certification is suspended,

(i) in the case of a certification that was granted under section 342, the holder of the certification

(A) sends or conveys from one province to another a food commodity that is labelled with an expression that is referred to in subsection 350(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 8 or a food commodity in connection with which that product legend is used,

Conditions

(2) L'organisme de certification ne peut suspendre la certification que si, à la fois :

a) un rapport qui précise 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 la certification;

b) le titulaire a omis de prendre des mesures correctives dans le délai imparti ou dans le délai plus long accordé par l'organisme de certification sur demande du titulaire.

Demande de prolongation du délai

(3) La demande visée à l'alinéa (2)b) ne peut être faite 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 demeure en vigueur jusqu'à ce que l'organisme de certification constate que des mesures correctives ont été prises ou jusqu'à la révocation de la certification.

Révocation

347 (1) L'organisme de certification est tenu de révoquer la certification dans les cas suivants :

a) le titulaire 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 au moment où la demande visée aux articles 341 ou 344 a été présentée ou à tout moment durant la période de validité de la certification;

c) pendant la suspension de la certification :

(i) s'agissant d'une certification accordée au titre de l'article 342, 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 350(1) ou (2),

(B) expédie ou transporte, d'une province à une autre, un produit alimentaire qui porte l'estampille figurant à l'annexe 8 ou un produit alimentaire relativement auquel l'estampille est utilisée,

(C) applies or attaches to a food commodity a label that bears an expression that is referred to in subsection 350(1) or (2) or uses such an expression in the advertisement of a food commodity, or

(D) applies the product legend that is set out in Schedule 8 to, or uses it in connection with, a food commodity, and

(ii) in the case of a certification that was granted under section 345, the holder of the certification continues to conduct an activity that is identified in their certification.

(C) appose sur un produit alimentaire ou y attache une étiquette sur laquelle figure toute mention visée aux paragraphes 350(1) ou (2) ou utilise une telle mention dans la publicité d'un produit alimentaire,

(D) appose l'estampille figurant à l'annexe 8 sur un produit alimentaire ou l'utilise relativement à un tel produit,

(ii) s'agissant d'une certification accordée au titre de l'article 345, le titulaire continue d'exercer une activité visée par la certification.

Necessary steps

(2) The certification body must not cancel a certification unless the holder of the certification was notified in writing of the grounds for the cancellation and was provided with an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

Conditions

(2) L'organisme de certification ne peut révoquer la certification à moins que le titulaire n'ait été avisé par écrit des motifs de la révocation et que celui-ci n'ait eu la possibilité de se faire entendre à l'égard de la révocation.

Written notice

(3) The certification body must notify the holder of the certification in writing of the cancellation and the date on which it takes effect.

Avis écrit

(3) L'organisme de certification est tenu d'aviser par écrit le titulaire de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

General

Documents

348 The holder of a certification 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 a food commodity other than a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, CAN/CGSB 32.310; and

(b) in the case of a seaweed, aquatic plant or aquaculture animal, CAN/CGSB 32.312.

Changes affecting certification

349 The holder of a certification must immediately notify the certification body 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.

Dispositions générales

Tenue de documents

348 Le titulaire d'une certification est tenu d'établir, de conserver et de mettre à jour à jour les documents visés dans les normes ci-après, conformément à ces normes :

a) dans le cas d'un produit alimentaire autre qu'une algue, une plante aquatique ou un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.310;

b) dans le cas d'une algue, d'une plante aquatique ou d'un animal d'aquaculture, la norme CAN/CGSB 32.312.

Changements touchant la certification

349 Le titulaire d'une certification est tenu d'aviser immédiatement 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.

Labelling and Advertising

Expressions

350 (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 only be shown on the label or used in the

Étiquetage et publicité

Mentions

350 (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 seulement sur l'étiquette ou

advertisement of a food commodity that is to be 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.

"Organic ingredients" expression

(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 the applicable 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, if any, are organic products.

Additional information

351 If an expression that is referred to in subsection 350(1) or (2) is shown on the label of a food commodity that is to be sent or conveyed from one province to another, the label must also bear the following information:

(a) the name of the certification body that certified the food commodity as organic;

(b) in the case of a multi-ingredient food commodity, the organic contents that are identified as organic in its list of ingredients; and

(c) in the case of an imported food commodity on whose label the product legend that is set out in Schedule 8 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.

Expressions and information in both official languages

352 (1) Subject to subsection (2), the expressions that are referred to in subsections 350(1) and (2) and paragraph 351(c) and the information that is referred to in

être utilisées dans la publicité d'un produit alimentaire qui est destiné à être 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.

Renseignements additionnels

351 Lorsque toute mention visée aux paragraphes 350(1) ou (2) figure sur l'étiquette d'un produit alimentaire qui est destiné à être expédié ou transporté, d'une province à une autre, les renseignements ci-après doivent également figurer sur l'étiquette :

a) le nom de l'organisme de certification qui a certifié que le produit alimentaire est biologique;

b) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, son contenu en produits biologiques, identifié comme tel dans la liste des ingrédients;

c) dans le cas d'un produit alimentaire importé sur l'étiquette duquel est apposée l'estampille figurant à l'annexe 8, 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.

Mentions et renseignement dans les deux langues officielles

352 (1) Sous réserve du paragraphe (2), les mentions visées aux paragraphes 350(1) et (2) et à l'alinéa 351c) et les renseignements visés à l'alinéa 351b) doivent figurer

paragraph 351(b) 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.

Feed

(3) For the purpose of paragraph (2)(a), a reference to "livestock" in the definition *feed* in section 2 of the *Feeds Act* is to be read as a reference to "livestock or aquaculture animals".

Interprovincial Trade and Import

Interprovincial trade

353 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 350(1) must

(a) be an organic product;

(b) in the case of a multi-ingredient food commodity, have at least 95% of its contents be organic products; and

(c) meet the requirements of subsections 350(2) and (3) and sections 351 and 352.

Import

354 (1) A food commodity that is imported and that is labelled with or advertised using an expression that is referred to in subsection 350(1) must

(a) be

(i) certified as organic under subsection 342(1),

(ii) 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

sur l'étiquette du produit alimentaire dans les deux langues officielles.

Exception

(2) Ces mentions et renseignements peuvent figurer sur l'étiquette d'un produit alimentaire dans une seule des langues officielles dans les cas suivants :

a) il s'agit d'un *aliment* au sens de l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail*;

b) il s'agit d'une *semence* au sens de l'article 2 de la *Loi sur les semences*;

c) il s'agit d'un aliment 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 des langues officielles.

Aliments

(3) Pour l'application de l'alinéa (2)a), la mention « animaux de ferme » à la définition de *aliments* à l'article 2 de la *Loi relative aux aliments du bétail* vaut mention de « animaux de ferme ou animaux d'aquaculture ».

Commerce interprovincial et importation

Commerce interprovincial

353 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 au paragraphe 350(1) ou dont la publicité utilise une telle mention doit, à la fois :

a) être un produit biologique;

b) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, contenir au moins 95 % de produits biologiques;

c) satisfaire aux exigences des paragraphes 350(2) et (3) et des articles 351 et 352.

Importation

354 (1) Le produit alimentaire qui est importé et qui porte toute mention visée au paragraphe 350(1) ou dont la publicité utilise une telle mention doit, à la fois :

a) selon le cas :

(i) être certifié biologique au titre du paragraphe 342(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

with the agreement or the arrangement, by a certification body that is accredited by that foreign state, or

(iii) imported from a foreign state with which the Agency has not entered into such an agreement or arrangement, but be certified as organic by a certification body that is accredited by a foreign state that is referred to in subparagraph (ii) with the certification being in accordance with the agreement or arrangement referred to in that subparagraph;

(b) in the case of a multi-ingredient food commodity, have at least 95% of its contents be organic products; and

(c) meet the requirements of subsections 350(2) and (3) and sections 351 and 352.

Demonstration

(2) The person who imports the food commodity must be able to demonstrate that the food commodity meets one of the requirements set out in paragraph (1)(a) by providing, on the request of the Minister or an inspector, a certificate that confirms the organic certification of the food commodity.

Retention period of certificate

(3) The certificate referred to in subsection (2) must be kept for five years after the day on which the food commodity is imported.

Product Legend

Definition *inspection mark* — product legend

355 For the purpose of the definition *inspection mark* in section 2 of the Act, the product legend that is set out in Schedule 8 is prescribed.

Application

356 (1) A person is authorized to apply the product legend that is set out in Schedule 8 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 out in Schedule 8 or a food commodity in connection with which that product legend is used if

(a) the food commodity is an organic product; and

biologiques et être certifié biologique conformément à l'accord ou à l'entente par un organisme de certification agréé 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 entente, mais être certifié biologique par un organisme de certification agréé 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) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, contenir au moins 95 % de produits biologiques;

c) satisfaire aux exigences des paragraphes 350(2) et (3) et des articles 351 et 352.

Éléments de preuve

(2) La personne qui importe le produit alimentaire doit être en mesure d'établir que celui-ci satisfait à l'une des exigences prévues à l'alinéa (1)a) en fournissant, sur demande du ministre ou d'un inspecteur, le certificat attestant la certification biologique du produit.

Période de conservation du certificat

(3) Le certificat visé au paragraphe (2) doit être conservé pendant les cinq ans suivant la date de l'importation du produit alimentaire.

Estampille

Définition de *sceau d'inspection* — estampille

355 Pour l'application de la définition de *sceau d'inspection* à l'article 2 de la Loi, l'estampille est celle figurant à l'annexe 8.

Conditions d'apposition

356 (1) Toute personne est autorisée à apposer l'estampille figurant à l'annexe 8 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 qui porte l'estampille figurant à l'annexe 8 ou d'un produit alimentaire relativement auquel l'estampille est utilisée et à vendre un tel produit si, à la fois :

a) le produit alimentaire est un produit biologique;

(b) in the case of a multi-ingredient food commodity, at least 95% of its contents are organic products.

b) dans le cas d'un produit alimentaire multi-ingrédients, il contient au moins 95 % de produits biologiques.

Application or use — item 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 8 to, and use it in connection with, any item to which the Act applies, other than a food commodity.

Apposition ou utilisation — chose autre qu'un produit alimentaire

(3) Toute personne est autorisée à apposer l'estampille figurant à l'annexe 8 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.

Conformity Verification Bodies and Certification Bodies

Organismes de vérification de la conformité et organismes de certification

Application for accreditation

357 A 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) the knowledge, with respect to organic certification, of the person, of their employees and, as applicable, of their subcontractors; and

(c) the validity of their certification methodology and the validity of the results of that methodology.

Demande d'agrément

357 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/CEI 17011, visant à vérifier :

a) son respect de la norme ISO/CEI 17065;

b) ses connaissances en matière de certification biologique, ainsi que celles de son personnel et, le cas échéant, de ses sous-traitants;

c) la validité de sa méthode de certification et la validité des résultats obtenus par l'application de cette méthode.

Accreditation

358 (1) On the recommendation of a conformity verification body, accompanied by supporting documents, the President must accredit the applicant, provide them with an accreditation number and notify them of the period of validity referred to in subsection (2).

Agrément

358 (1) Sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité accompagnée de documents à l'appui, le président est tenu d'agréer le demandeur, de lui fournir un numéro d'agrément et de l'aviser de la période de validité visée au paragraphe (2).

Period of validity

(2) The accreditation of a certification body is valid for five years beginning on the day on which the President accredits the applicant.

Période de validité

(2) L'agrément de l'organisme de certification est valide pendant cinq ans à compter de la date à laquelle le président agrée le demandeur.

Refusal

359 If the conformity verification body refuses to recommend the applicant's accreditation, it must send them a 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 President for a review of the decision. The conformity verification body must also send a copy of the notice to the President.

Refus

359 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 président, 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 président.

Review

360 The President must, on request, review the decision referred to in section 359 and, if the President decides to confirm it, must provide a copy of his or her decision with reasons to the applicant. If the President does not confirm the decision, the President must accredit the applicant, provide them with an accreditation number and notify them of the period of validity referred to in subsection 358(2).

Suspension

361 (1) Subject to subsection (2), on the recommendation of a conformity verification body, the President 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.

Necessary steps

(2) The President must not suspend an accreditation unless the certification body

(a) was provided with a report that sets out the grounds for the suspension and the date by which corrective action must be taken in order to avoid the suspension; and

(b) failed to take corrective action by that date or any later date that is granted by the conformity verification body at the request of the certification body.

Request for extension of time

(3) The request referred to in paragraph (2)(b) may only be made once.

Written notice

(4) The President must notify the certification body in writing of the suspension and the date on which it takes effect.

Provision of lists

(5) The certification body must provide the President, within 15 days after the day on which the suspension takes effect, with a list of the holders of the certifications that it has granted and a list of pending applications for certification.

Duration of suspension

(6) A suspension of an accreditation remains in effect until the conformity verification body determines that corrective action has been taken or until the accreditation is cancelled.

Révision

360 Le président est tenu de procéder, sur demande, à la révision de la décision visée à l'article 359 et, s'il confirme la décision de l'organisme de vérification de la conformité, de remettre une copie de sa décision motivée au demandeur. Dans le cas contraire, il est tenu d'agréer le demandeur, de lui remettre un numéro d'agrément et de l'aviser de la période de validité visée au paragraphe 358(2).

Suspension

361 (1) Sous réserve du paragraphe (2), sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité, le président est tenu de suspendre 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 président ne peut suspendre l'agrément que si, à la fois :

a) un rapport qui précise 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 dans un délai plus long accordé par l'organisme de vérification de la conformité sur demande de l'organisme de certification.

Demande de prolongation du délai

(3) La demande visée à l'alinéa (2)b) ne peut être faite qu'une seule fois.

Avis écrit

(4) Le président est tenu d'aviser par écrit l'organisme de certification de la suspension et de la date de sa prise d'effet.

Liste des titulaires de certifications accordées

(5) L'organisme de certification est tenu de remettre au président, dans les quinze jours qui suivent le jour de la prise d'effet de la suspension, la liste des titulaires des certifications qu'il a accordées de même que la liste des demandes de certification en cours.

Durée de la suspension

(6) La suspension de l'agrément demeure en vigueur jusqu'à ce que l'organisme de vérification de la conformité constate que des mesures correctives ont été prises ou jusqu'à la révocation de l'agrément.

Cancellation

362 (1) On the recommendation of a conformity verification body, the President 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 at the time of the application made under section 357 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 342(1) or 345(1), to suspend certifications under subsection 346(1) or to cancel certifications under subsection 347(1).

Necessary steps

(2) The President 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 President must notify the certification body in writing of the cancellation and the date on which it takes effect.

Révocation

362 (1) Sur recommandation de l'organisme de vérification de la conformité, le président est tenu de révoquer 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 au moment où la demande visée à l'article 357 a été présentée ou à tout moment durant 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 342(1) ou 345(1), de suspendre des certifications au titre du paragraphe 346(1) ou de les révoquer au titre du paragraphe 347(1).

Conditions

(2) Le président 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 président est tenu d'aviser par écrit l'organisme de certification de la révocation et de la date de sa prise d'effet.

PART 15

Temporary Non-application to Certain Food Commodities and Persons

Certain foods — 24-month delay

363 (1) Subsections 5(2) and 7(2), section 9, paragraphs 13(1)(a) and (b), subsections 15(2) and 16(2) and sections 42 to 84 and 86 to 90 do not apply, for the 24-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.

Certain foods — additional delay

(2) Sections 9, 42 to 84, 86 and 87 do not apply 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

PARTIE 15

Non-application temporaire à l'égard de certains produits alimentaires et de certaines personnes

Aliments divers — délai de vingt-quatre mois

363 (1) Les paragraphes 5(2) et 7(2), l'article 9, les alinéas 13(1)a) et b), les paragraphes 15(2) et 16(2) et les articles 42 à 84 et 86 à 90 ne s'appliquent pas, pendant une période de vingt-quatre 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.

Aliments divers — délai additionnel

(2) Les articles 9, 42 à 84, 86 et 87 ne s'appliquent pas, 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

referred to in subsection (1) 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 that subsection.

Certain foods — additional delay

(3) Sections 9 and 42 to 83 do not apply 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 subsection (1) to any person whose gross sales derived from food were $30,000 or less for the last 12 months of the period referred to in that subsection.

Fresh fruits or vegetables — 12-month delay

364 Sections 9 and 42 to 87 do not apply in respect of fresh fruits or vegetables for the 12-month period that begins on the day on which these Regulations come into force, and sections 88 to 90 do not apply in respect of fresh fruits or vegetables for the same period, to any person who grows or harvests them, unless the person is the holder of a licence to conduct an activity in respect of those fresh fruits or vegetables.

Aquatic plants and aquaculture animals — 24-month delay

365 (1) Part 14 does not apply in respect of aquatic plants and aquaculture animals 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 341 or 344 may be made in respect of any aquatic plant or aquaculture animal and a certification in respect of the aquatic plant or aquaculture animal may be granted under section 342 or 345. If such a certification is granted, Part 14 applies in respect of any aquatic plant or aquaculture animal referred to in the certification.

PART 16

Transitional Provisions

Food commodity considered to meet applicable requirements

366 Any food commodity that, immediately before the day on which these Regulations come into force, meets the applicable requirements under the *Canada Agricultural Products Act*, the *Fish Inspection Act* or the *Meat*

de viande, pendant les douze mois suivant le dernier jour de la période visée au paragraphe (1), aux personnes qui n'avaient pas plus de quatre employés, à tout moment pendant les douze derniers mois de la période visée à ce paragraphe.

Aliments divers — délai additionnel

(3) Les articles 9 et 42 à 83 ne s'appliquent pas 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 produits de viande, pendant les douze mois suivant le dernier jour de la période visée au paragraphe (1), aux personnes dont les ventes brutes provenant d'aliments étaient de 30 000 $ ou moins pendant les douze derniers mois de la période visée à ce paragraphe.

Fruits ou légumes frais — délai de douze mois

364 Les articles 9 et 42 à 87 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 les articles 88 à 90 ne s'appliquent 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 l'exercice d'une activité à l'égard de ces fruits ou légumes frais.

Plantes aquatiques et animaux d'aquaculture — délai de vingt-quatre mois

365 (1) La partie 14 ne s'applique pas à l'égard des plantes aquatiques et des animaux d'aquaculture 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 341 ou 344 peuvent être présentées à l'égard des plantes aquatiques et des animaux d'aquaculture et des certifications peuvent être accordées à leur égard au titre des articles 342 ou 345. Dans ce cas, la partie 14 s'applique à l'égard des plantes aquatiques et des animaux d'aquaculture visés par la certification.

PARTIE 16

Dispositions transitoires

Produit alimentaire réputé satisfaire aux exigences applicables

366 Tout produit alimentaire qui, immédiatement avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, satisfait aux exigences applicables prévues sous le régime de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi sur*

Inspection Act is considered, on that day, to meet the applicable requirements of these Regulations.

Certificates, authorizations, exemptions, certifications and accreditations

367 (1) Each certificate, authorization, exemption, certification or accreditation that is set out in column 1 of the table to this section and that has not expired before the day on which these Regulations come into force is considered 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) 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.

Suspensions

(3) A certificate, authorization, exemption, certification or accreditation that was suspended before the day on which these Regulations come into force and that continues to be suspended on that day is considered to be suspended under these Regulations.

Applications

(4) An application for any 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 considered to be an application 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 Existing Certificates, Authorizations, Exemptions, Certifications and Accreditations	Column 2 Provisions of the Act or These Regulations
1	Certificate issued under section 24 of the *Egg Regulations* in respect of eggs for export	Section 48 of the Act
2	Authorization obtained under subsection 29.1(5) of the *Meat Inspection Regulations, 1990*	Subsection 158(3) of these Regulations
3	Exemption obtained under section 2.2 of the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*	Section 174 of these Regulations
4	Authorization obtained under subsection 2.3(2) of the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*	Section 174 of these Regulations

l'inspection du poisson ou de la *Loi sur l'inspection des viandes*, est réputé, à cette date, satisfaire aux exigences applicables du présent règlement.

Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments

367 (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) Ils 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.

Suspensions

(3) 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 sont toujours à cette date sont réputés être suspendus aux termes du présent règlement.

Demandes

(4) Les demandes de certificats, d'autorisations, d'exemptions, de certifications et d'agréments visés à la colonne 1 du tableau du présent article qui sont présentées avant l'entrée en vigueur du présent règlement et pour lesquelles aucune décision n'a été prise sont réputées être des demandes pour des certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments prévus aux dispositions visées à la colonne 2.

TABLEAU

Article	Colonne 1 Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments existants	Colonne 2 Dispositions de la Loi ou du présent règlement
1	Certificat délivré aux termes de l'article 24 du *Règlement sur les œufs* 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 *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*	paragraphe 158(3) du présent règlement
3	Exemption obtenue aux termes de l'article 2.2 du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*	article 174 du présent règlement
4	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 2.3(2) du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*	article 174 du présent règlement

Item	Column 1 Existing Certificates, Authorizations, Exemptions, Certifications and Accreditations	Column 2 Provisions of the Act or These Regulations
5	Authorization issued under subsection 9.1(5) of the *Processed Products Regulations*	Section 174 of these Regulations
6	Exemption obtained under section 59.2 of the *Processed Products Regulations*	Section 174 of these Regulations
7	Exemption obtained under section 63 of the *Processed Products Regulations*	Section 174 of these Regulations
8	Authorization obtained under subsection 29(4) of the *Honey Regulations*	Section 174 of these Regulations
9	Authorization obtained under subsection 36(3) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*	Section 174 of these Regulations
10	Certification issued under section 13 of the *Organic Products Regulations, 2009*	Section 342 of these Regulations
11	Certification issued under section 15 of the *Organic Products Regulations, 2009*	Section 345 of these Regulations
12	Accreditation issued under section 6 or 8 of the *Organic Products Regulations, 2009*	Section 358 or 360 of these Regulations

Article	Colonne 1 Certificats, autorisations, exemptions, certifications et agréments existants	Colonne 2 Dispositions de la Loi ou du présent règlement
5	Autorisation accordée aux termes du paragraphe 9.1(5) du *Règlement sur les produits transformés*	article 174 du présent règlement
6	Exemption obtenue aux termes de l'article 59.2 du *Règlement sur les produits transformés*	article 174 du présent règlement
7	Exemption obtenue aux termes de l'article 63 du *Règlement sur les produits transformés*	article 174 du présent règlement
8	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 29(4) du *Règlement sur le miel*	article 174 du présent règlement
9	Autorisation obtenue aux termes du paragraphe 36(3) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*	article 174 du présent règlement
10	Certification obtenue aux termes de l'article 13 du *Règlement sur les produits biologiques (2009)*	article 342 du présent règlement
11	Certification obtenue aux termes de l'article 15 du *Règlement sur les produits biologiques (2009)*	article 345 du présent règlement
12	Agrément obtenu aux termes des articles 6 ou 8 du *Règlement sur les produits biologiques (2009)*	articles 358 ou 360 du présent règlement

PART 17

Consequential Amendments, Repeals and Coming into Force

Consequential Amendments

Canadian Dairy Commission Act

EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations

368 The definition *aged cheddar cheese* in section 2 of the *EEC Aged Cheddar Cheese Export Regulations*[1] is replaced by the following:

aged cheddar cheese means Canadian-produced cheddar cheese that is graded Canada 1 under the *Safe Food for Canadians Regulations* and aged for a period of not less than nine months; (*fromage cheddar fort*)

[1] SOR/91-84

PARTIE 17

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

368 La définition de *fromage cheddar fort*, à l'article 2 du *Règlement sur l'exportation du fromage cheddar fort vers la CEE*[1], est remplacée par ce qui suit :

fromage cheddar fort Le fromage cheddar produit au Canada qui est classé dans la catégorie Canada 1 selon le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* et qui a été affiné pendant au moins neuf mois. (*aged cheddar cheese*)

[1] DORS/91-84

Consumer Packaging and Labelling Act

Consumer Packaging and Labelling Regulations

369 The definition *wine* in subsection 2(1) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*[2] is repealed.

370 Section 4 of the Regulations and the heading before it are replaced by the following:

Exemptions from Sections 4, 5, 6 and 10 of the Act

4 Prepackaged products that are subject to regulations respecting packaging, labelling and marking under the *Feeds Act*, *Fertilizers Act*, *Pest Control Products Act* or *Seeds Act* are exempt from sections 4, 5, 6 and 10 of the Act.

371 (1) Paragraph 5(1)(a) of the Regulations is repealed.

(2) Paragraph 5(2)(a) of the Regulations is repealed.

(3) Paragraph 5(3)(a) of the Regulations is repealed.

372 The definition *specialty product* in subsection 6(1) of the Regulations is replaced by the following:

specialty product means a prepackaged product that is an imported product

(a) that is not widely used by the population as a whole in Canada; and

(b) for which there is no readily available substitute that is manufactured, processed, produced or packaged in Canada and that is generally accepted as being a comparable substitute; (*produit spécial*)

373 Subsection 14(5) of the Regulations is repealed.

374 Section 18 of the Regulations and the heading before it are repealed.

[2] C.R.C., c. 417

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

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

369 La définition de *vin*, au paragraphe 2(1) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*[2], est abrogée.

370 L'article 4 du même règlement et l'intertitre le précédant sont remplacés par ce qui suit :

Exemption de l'application des articles 4, 5, 6 et 10 de la Loi

4 Les produits préemballés qui sont visés par des règlements concernant l'emballage, l'étiquetage et le marquage et établis en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, de la *Loi sur les engrais chimiques*, de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou de la *Loi relative aux semences* sont exemptés de l'application des articles 4, 5, 6 et 10 de la Loi.

371 (1) L'alinéa 5(1)a) du même règlement est abrogé.

(2) L'alinéa 5(2)a) du même règlement est abrogé.

(3) L'alinéa 5(3)a) du même règlement est abrogé.

372 La définition de *produit spécial*, au paragraphe 6(1) du même règlement, est remplacée par ce qui suit :

produit spécial Produit préemballé qui est un produit importé :

a) d'une part, dont l'usage n'est pas largement répandu dans l'ensemble de la population au Canada;

b) d'autre part, pour lequel il n'existe aucun succédané facilement accessible qui est fabriqué, transformé, produit ou emballé au Canada et qui est généralement reconnu comme un succédané valable. (*specialty product*)

373 Le paragraphe 14(5) du même règlement est abrogé.

374 L'article 18 du même règlement et l'intertitre le précédant sont abrogés.

[2] C.R.C., ch. 417

375 (1) The definition *individually measured commodity* in subsection 19(1) of the Regulations is repealed.

(2) Subsections 19(2) to (4) of the Regulations are replaced by the following:

(2) Prepackaged products that are packaged from bulk on a retail premises, other than wallpaper or floor covering, are exempt from paragraph 4(1)(b) of the Act and from section 14 of these Regulations, if the net quantity of the product is clearly shown on the principal display panel of its label in terms of a Canadian unit.

376 Section 22 of the Regulations is replaced by the following:

22 The declaration of net quantity of a prepackaged product that is packed for dispensing in aerosol form shall show the net quantity of the product by weight.

377 Subsection 28(2) of the Regulations is replaced by the following:

(2) Despite subsection (1), if a prepackaged product referred to in that subsection consists of less than seven identical products that are packaged separately and those products are labelled to show all of the information required by the Act and these Regulations and that information is clearly visible at the time of sale, no information is required to be shown on the prepackaged product being sold as one unit and the prepackaged product is exempt from sections 4 and 10 of the Act.

378 The heading before section 32 and sections 32 to 34 of the Regulations are repealed.

379 Subsections 36(1) and (2) of the Regulations are replaced by the following:

36 (1) Subject to subsection (3), a prepackaged product consisting of facial tissue, that is manufactured before January 1, 1997, may only be sold in a container whose size corresponds to a net quantity of product

(a) of a numerical count of less than 50;

(b) of a numerical count of 50, 60, 100, 120, 150 or 200; or

(c) of a numerical count of more than 200, if the container is of a size that corresponds to a net quantity of product that is a multiple of 100 units.

(2) Subject to subsection (3), the net quantity of a prepackaged product referred to in subsection (1) shall be shown in terms of numerical count.

375 (1) La définition de *marchandise mesurée individuellement*, au paragraphe 19(1) du même règlement, est abrogée.

(2) Les paragraphes 19(2) à (4) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(2) Tout produit préemballé, sauf le papier peint et les couvre-planchers, qui est emballé à partir de produits en vrac chez un détaillant, est exempté de l'application de l'alinéa 4(1)b) de la Loi et de l'article 14 du présent règlement, si la quantité nette qu'il contient est clairement indiquée dans l'espace principal de l'étiquette en unités de mesure canadiennes.

376 L'article 22 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

22 La déclaration de quantité nette des produits préemballés pour la distribution sous forme d'aérosol doit indiquer la quantité nette du produit en poids.

377 Le paragraphe 28(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(2) Malgré le paragraphe (1), lorsqu'un produit préemballé visé par ce paragraphe consiste en moins de sept produits identiques emballés séparément et dont l'étiquette porte tous les renseignements requis par la Loi et le présent règlement et que ces renseignements sont clairement visibles au moment de la vente, aucun renseignement n'est requis sur le produit préemballé qui est vendu comme une seule unité et ce produit préemballé est exempté de l'application des articles 4 et 10 de la Loi.

378 L'intertitre précédant l'article 32 et les articles 32 à 34 du même règlement sont abrogés.

379 Les paragraphes 36(1) et (2) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

36 (1) Sous réserve du paragraphe (3), un produit préemballé qui est du papier mouchoir fabriqué avant le 1er janvier 1997 ne peut être vendu que dans un contenant d'un format correspondant à une quantité nette du produit :

a) soit inférieure à 50 unités;

b) soit de 50, 60, 100, 120, 150 ou 200 unités;

c) soit supérieure à 200 unités, si la quantité nette du produit est un multiple de 100 unités.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), la quantité nette d'un produit préemballé visé au paragraphe (1) doit être indiquée en nombre d'unités.

380 Section 40 of the Regulations is replaced by the following:

40 When an inspection is made of a prepackaged product consisting of liquid, the net quantity of the prepackaged product shall be determined on the basis that the liquid is at a temperature of 20°C (68°F).

Controlled Drugs and Substances Act

Industrial Hemp Regulations

381 The *Industrial Hemp Regulations*[3] are amended by replacing "under section 14 of the *Canada Agricultural Products Act*" with "under section 2.1 of the *Seeds Act*" in the following provisions:

(a) paragraph 8(1)(k);

(b) paragraph 13(2)(e); and

(c) paragraph 31(b).

Criminal Code

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

382 (1) Paragraph 1(b) of the *Regulations Excluding Certain Indictable Offences from the Definition of "Designated Offence"*[4] is repealed.

(2) Paragraph 1(k) of the Regulations is repealed.

(3) Section 1 of the Regulations is amended by striking out "and" at the end of paragraph (m) and by adding the following after paragraph (m):

(m.1) *Safe Food for Canadians Act*; and

Customs Tariff

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

383 The note below the heading of Schedule III to the *Determination of Country of Origin for the Purposes of Marking Goods (NAFTA Countries) Regulations*[5] is replaced by the following:

Note: *In accordance with Schedule I to these Regulations, only some goods are required to be marked so as to indicate the country of origin. For the*

[3] SOR/98-156
[4] SOR/2002-63
[5] SOR/94-23

380 L'article 40 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

40 Lorsque se fait l'inspection d'un produit préemballé qui est un liquide, pour calculer la quantité nette du produit préemballé, on prend pour hypothèse que le liquide est à une température de 20 °C (68 °F).

Loi réglementant certaines drogues et autres substances

Règlement sur le chanvre industriel

381 Dans les passages ci-après du *Règlement sur le chanvre industriel*[3], « en vertu de l'article 14 de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* » est remplacé par « en vertu de l'article 2.1 de la *Loi sur les semences* » :

a) l'alinéa 8(1)k);

b) l'alinéa 13(2)e);

c) l'alinéa 31b).

Code criminel

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

382 (1) L'alinéa 1b) du *Règlement sur l'exclusion de certains actes criminels de la définition de « infraction désignée »*[4] est abrogé.

(2) L'alinéa 1k) du même règlement est abrogé.

(3) L'article 1 du même règlement est modifié par adjonction, après l'alinéa m), de ce qui suit :

m.1) la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*;

Tarif des douanes

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

383 La note qui suit le titre de l'annexe III du *Règlement sur la désignation, aux fins de marquage, du pays d'origine des marchandises (pays ALÉNA)*[5] est remplacée par ce qui suit :

Note : *Conformément à l'annexe I du présent règlement, seules certaines marchandises doivent être marquées de façon à indiquer leur pays d'origine. En*

[3] DORS/98-156
[4] DORS/2002-63
[5] DORS/94-23

packaging and labelling of food products, the requirements of the Safe Food for Canadians Act continue to apply.

ce qui a trait à l'emballage et à l'étiquetage de produits alimentaires, la Loi sur la salubrité des aliments au Canada continue de s'appliquer.

Feeds Act

Feeds Regulations, 1983

384 Subparagraph 19(1)(d.2)(ii) of the *Feeds Regulations, 1983*[7] is replaced by the following:

(ii) a *food animal*, as defined in subsection 1(1) of the *Safe Food for Canadians Regulations*, that was raised or slaughtered to become an edible meat product;

Loi relative aux aliments du bétail

Règlement de 1983 sur les aliments du bétail

384 Le sous-alinéa 19(1)d.2)(ii) du *Règlement de 1983 sur les aliments du bétail*[7] est remplacé par ce qui suit :

(ii) d'un *animal pour alimentation humaine*, au sens du paragraphe 1(1) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, qui a été élevé ou abattu pour devenir un produit de viande comestible;

Food and Drugs Act

Food and Drug Regulations

385 (1) The definition *principal display panel* in subsection B.01.001(1) of the *Food and Drug Regulations*[8] is replaced by the following:

principal display panel means, despite the meaning assigned to that term in section A.01.010,

(a) in the case of a label that is applied to a *consumer prepackaged* food within the meaning of subsection 1(1) of the *Safe Food for Canadians Regulations*, the *principal display panel* as described in paragraphs (a) to (c) of the definition of that term in that subsection;

(b) in the case of a label that is applied to a prepackaged product other than a consumer prepackaged food that is subject to the *Safe Food for Canadians Regulations*, the part of the label that is applied to all or part of the side or surface of the container that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use and, if the container does not have such a side or surface, the part of the label that is applied to any part of the container, except the bottom, if any; and

(c) in the case of a label that is applied to a food that is not a prepackaged product, the part of the label that is applied to all or part of the side or surface of the food that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use; (*espace principal*)

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

385 (1) La définition de *espace principal*, au paragraphe B.01.001(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*[8], est remplacée par ce qui suit :

espace principal Malgré la définition de ce terme à l'article A.01.010, vise :

a) dans le cas d'une étiquette apposée sur un aliment *de consommation préemballé*, au sens du paragraphe 1(1) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, l'*espace principal* visé à l'un des alinéas a) à c) de la définition de ce terme à ce paragraphe;

b) dans le cas d'une étiquette apposée sur un produit préemballé autre qu'un aliment de consommation préemballé visé par le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'emballage qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, et dans les cas où l'emballage ne possède pas une telle face ou surface, la portion de l'étiquette apposée sur toute partie de l'emballage, à l'exclusion du dessous de l'emballage, le cas échéant;

c) dans le cas d'une étiquette apposée sur un aliment qui n'est pas un produit préemballé, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'aliment qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation. (*principal display panel*)

[7] SOR/83-593
[8] C.R.C., c. 870

[7] DORS/83-593
[8] C.R.C., ch. 870

(2) Paragraph (a) of the definition *common name* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is replaced by the following:

(a) the name of the food printed in boldface type, but not in italics, in a provision of these Regulations,

386 Subsection B.01.402(8) of the Regulations is repealed.

387 Paragraphs B.01.502(2)(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) a representation provided for by paragraph 262(1)(g) or section 263 of the *Safe Food for Canadians Regulations*;

(c) a representation provided for by Table 2 to Volume 7 of the document entitled *Canadian Standards of Identity*, prepared by the Canadian Food Inspection Agency and published on its website, as amended from time to time;

388 Subsection B.01.513(2) of the Regulations is replaced by the following:

(2) Subsection (1) does not apply to the statement or claim "light" or "léger" when used with respect to rum.

389 Subsection B.14.018(1) of the Regulations is amended by replacing "by a grading authority established under the *Canada Agricultural Products Act*" with "under the *Safe Food for Canadians Act*".

390 Paragraph B.27.002(2)(a) of the Regulations is replaced by the following:

(a) the low-acid food is kept under refrigeration and the statement "Keep Refrigerated" and "Garder réfrigéré" is carried on the principal display panel of the label of its container, as well as on the label of its shipping container; or

391 The Regulations are amended by replacing "section 14 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*" with "paragraph 216(1)(a) and subsections 216(2) and (3) of the *Safe Food for Canadians Regulations*" in the following provisions:

(a) paragraphs B.01.014(a) and (b);

(b) paragraph B.01.015(1)(a);

(c) paragraph B.01.016(a);

(d) paragraph B.01.017(1)(a);

(e) paragraph B.01.019(a);

(2) L'alinéa a) de la définition de *nom usuel*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, est remplacée par ce qui suit :

a) le nom de l'aliment imprimé en caractères gras mais non italiques dans une disposition du présent règlement,

386 Le paragraphe B.01.402(8) du même règlement est abrogé.

387 Les alinéas B.01.502(2)b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) à la déclaration prévue à l'alinéa 262(1)g) ou à l'article 263 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*;

c) aux déclarations prévues au tableau 2 du volume 7 du document intitulé *Normes d'identité canadiennes*, préparé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et publié sur son site Web, avec ses modifications successives;

388 Le paragraphe B.01.513(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à la mention ou à l'allégation « léger » ou « light » faite à l'égard du rhum.

389 Au paragraphe B.14.018(1) du même règlement, « par l'autorité responsable constituée en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* » est remplacé par « en application de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* ».

390 L'alinéa B.27.002(2)a) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

a) ces aliments sont gardés réfrigérés et l'espace principal de l'étiquette du récipient et l'étiquette du contenant d'expédition portent la mention « Garder réfrigéré » et « Keep Refrigerated »;

391 Dans les passages ci-après du même règlement, « l'article 14 du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* » est remplacé par « l'alinéa 216(1)a) et les paragraphes 216(2) et (3) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* », avec les adaptations nécessaires :

a) les alinéas B.01.014a) et b);

b) l'alinéa B.01.015(1)a);

c) l'alinéa B.01.016a);

d) l'alinéa B.01.017(1)a);

(f) paragraph B.01.020(1)(a);

(g) paragraphs B.01.022(a) and (b);

(h) paragraph B.01.023(a); and

(i) subparagraph B.01.035(5)(a)(i).

Health of Animals Act

Health of Animals Regulations

392 (1) The definition *registered processed egg station* in section 2 of the *Health of Animals Regulations*[9] is repealed.

(2) Paragraph (c) of the definition *country of origin* in section 2 of the Regulations is replaced by the following:

(c) with respect to an animal product or animal by-product — other than non-fertilized ova, semen and meat as defined in subsection 1(1) of the *Safe Food for Canadians Regulations* — that has undergone processing that would prevent the introduction of any reportable disease, any disease referred to in Schedule VII and any serious epizootic disease to which the species from which the product or by-product was derived is susceptible and that can be transmitted by the product or by-product, the country in which the product or by-product underwent that processing; (*pays d'origine*)

(3) Section 2 of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

processed egg product establishment means an establishment where eggs or processed egg products are processed, treated or preserved by the holder of a licence that is issued under paragraph 20(1)(b) of the *Safe Food for Canadians Act*; (*établissement de produits d'œufs transformés*)

393 Paragraph 5(3)(a) of the Regulations is replaced by the following:

(a) removed to and destroyed at an establishment where food animals are slaughtered by the holder of a licence that is issued under paragraph 20(1)(b) of the *Safe Food for Canadians Act*; or

[9] C.R.C., c. 296

e) l'alinéa B.01.019a);

f) l'alinéa B.01.020(1)a);

g) les alinéas B.01.022a) et b);

h) l'alinéa B.01.023a);

i) le sous-alinéa B.01.035(5)a)(i).

Loi sur la santé des animaux

Règlement sur la santé des animaux

392 (1) La définition de *poste enregistré d'œufs transformés*, à l'article 2 du *Règlement sur la santé des animaux*[9], est abrogée.

(2) L'alinéa c) de la définition de *pays d'origine* à l'article 2 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

c) dans le cas d'un produit animal ou d'un sous-produit animal — autre que les ovules non fertilisées, le sperme et la viande au sens du paragraphe 1(1) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* —, le pays où il a subi un traitement de nature à prévenir l'introduction de toute maladie déclarable, de toute maladie mentionnée à l'annexe VII et de toute épizootie grave que l'espèce de laquelle il provient est susceptible de contracter et qui peut être transmise par lui. (*country of origin*)

(3) L'article 2 du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

établissement de produits d'œufs transformés Établissement où des œufs ou des produits d'œufs transformés sont transformés, traités ou conservés par le titulaire d'une licence délivrée au titre de l'alinéa 20(1)b) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*. (*processed egg product establishment*)

393 L'alinéa 5(3)a) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

a) soit transporté pour abattage à l'établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus par le titulaire d'une licence délivrée au titre de l'alinéa 20(1)b) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et y être abattu;

[9] C.R.C., ch. 296

394 Subsection 34(3) of the Regulations is amended by replacing "registered processed egg station" with "processed egg product establishment".

395 Subsection 175.1(2) of the Regulations is replaced by the following:

(2) Subsection (1) does not apply to an ovine that is transported directly for slaughter either to an establishment where food animals are slaughtered by the holder of a licence that is issued under paragraph 20(1)(b) of the *Safe Food for Canadians Act* or to an establishment that is registered under an Act of a province that provides for the inspection of ovine carcasses.

Seeds Act

Seeds Regulations

396 (1) The definitions *Act* and *officially recognized laboratory* in subsection 2(2) of the *Seeds Regulations*[10] are replaced by the following:

Act means the *Seeds Act*. (*Loi*)

officially recognized laboratory means a seed testing laboratory that is designated by the Minister as an accredited laboratory under section 2.1 of the Act. (*laboratoire reconnu officiellement*)

(2) Subsections 2(3) and (4) of the Regulations are repealed.

397 Paragraph 13.2(1)(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) the grader or sampler does not comply with a provision of the Act or these Regulations.

Repeals

Canada Agricultural Products Act

398 The following Regulations are repealed:

(a) the *Egg Regulations*[11];

(b) the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*[12];

(c) the *Honey Regulations*[13];

[10] C.R.C., c. 1400
[11] C.R.C., c. 284
[12] C.R.C., c. 285
[13] C.R.C., c. 287

394 Au paragraphe 34(3) du même règlement, « poste enregistré de produits d'œufs » est remplacé par « établissement de produits d'œufs transformés ».

395 Le paragraphe 175.1(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'ovin qui est transporté directement pour abattage à l'établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus par le titulaire d'une licence délivrée au titre de l'alinéa 20(1)b) de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* ou à l'établissement agréé en vertu d'une loi provinciale régissant l'inspection des carcasses d'ovin.

Loi sur les semences

Règlement sur les semences

396 (1) Les définitions de *laboratoire reconnu officiellement* et *Loi*, au paragraphe 2(2) du *Règlement sur les semences*[10], sont remplacées par ce qui suit :

laboratoire reconnu officiellement Laboratoire d'analyse des semences à qui le ministre a attribué la qualité de laboratoire agréé au titre de l'article 2.1 de la Loi. (*officially recognized laboratory*)

Loi La *Loi sur les semences*. (*Act*)

(2) Les paragraphes 2(3) et (4) du même règlement sont abrogés.

397 L'alinéa 13.2(1)b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) le classificateur ou l'échantillonneur ne se conforme pas aux dispositions de la Loi ou du présent règlement.

Abrogations

Loi sur les produits agricoles au Canada

398 Les règlements ci-après sont abrogés :

a) le *Règlement sur les œufs*[11];

b) le *Règlement sur les fruits et les légumes frais*[12];

c) le *Règlement sur le miel*[13];

[10] C.R.C., ch. 1400
[11] C.R.C., ch. 284
[12] C.R.C., ch. 285
[13] C.R.C., ch. 287

(d) the *Maple Products Regulations*[14];

(e) the *Processed Egg Regulations*[15];

(f) the *Processed Products Regulations*[16];

(g) the *Dairy Products Regulations*[17];

(h) the *Licensing and Arbitration Regulations*[18];

(i) the *Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations*[19];

(j) the *Organic Products Regulations, 2009*[20]; and

(k) the *Icewine Regulations*[21].

Fish Inspection Act

399 The *Fish Inspection Regulations*[22] are repealed.

Meat Inspection Act

400 The *Meat Inspection Regulations, 1990*[23] are repealed.

Coming into Force

Registration

401 These Regulations come into force on the day on which they are registered.

d) le *Règlement sur les produits de l'érable*[14];

e) le *Règlement sur les œufs transformés*[15];

f) le *Règlement sur les produits transformés*[16];

g) le *Règlement sur les produits laitiers*[17];

h) le *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage*[18];

i) le *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille*[19];

j) le *Règlement sur les produits biologiques (2009)*[20];

k) le *Règlement sur le vin de glace*[21].

Loi sur l'inspection du poisson

399 Le *Règlement sur l'inspection du poisson*[22] est abrogé.

Loi sur l'inspection des viandes

400 Le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*[23] est abrogé.

Entrée en vigueur

Enregistrement

401 Le présent règlement entre en vigueur à la date de son enregistrement.

SCHEDULE 1

(The definition *fresh fruit or vegetable* in subsection 1(1) and paragraph 9(2)(c))

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

1 amaranth

2 barley

[14] C.R.C., c. 289
[15] C.R.C., c. 290
[16] C.R.C., c. 291; SOR/82-701, s. 2
[17] SOR/79-840
[18] SOR/84-432
[19] SOR/92-541; SOR/95-216, s. 2
[20] SOR/2009-176
[21] SOR/2014-10
[22] C.R.C., c. 802
[23] SOR/90-288

ANNEXE 1

(définition de *fruit ou légume frais* au paragraphe 1(1) et alinéa 9(2)c))

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

1 amaranthe

2 orge

[14] C.R.C., ch. 289
[15] C.R.C., ch. 290
[16] C.R.C., ch. 291; DORS/82-701, art. 2
[17] DORS/79-840
[18] DORS/84-432
[19] DORS/92-541; DORS/95-216, art. 2
[20] DORS/2009-176
[21] DORS/2014-10
[22] C.R.C., ch. 802
[23] DORS/90-288

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

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 176 to 180, subsections 181(1) to (5), section 182 and paragraphs 246(a), 272(1)(a) and 274(1)(a))

Inspection Legends

Figure 1

Figure 2

SCHEDULE 3

(The definition *processed fruit or vegetable product* in subsection 1(1), sections 184 to 189 and subsection 190(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	—

ANNEXE 2

(articles 176 à 180, paragraphes 181(1) à (5), article 182 et alinéas 246a), 272(1)a) et 274(1)a))

Estampilles d'inspection

Figure 1

Figure 2

ANNEXE 3

(définition de *produit de fruits ou de légumes transformés* au paragraphe 1(1), articles 184 à 189 et paragraphe 190(1))

TABLEAU 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	—

Item	Column 1 Consumer Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight	Column 3 Net Quantity by Volume
		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 L
		—	4 L
3	Glucose syrup and refined sugar syrup	—	125 mL
		—	250 mL
		—	375 mL
		—	500 mL
		—	750 mL
		—	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)

Item	Column 1 Consumer Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
1	Honey that is graded under these Regulations	150 g or less
		250 g
		375 g

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids	Colonne 3 Quantité nette en volume
		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 L
		—	4 L
3	Sirop de glucose ou sirop de sucre raffiné	—	125 ml
		—	250 ml
		—	375 ml
		—	500 ml
		—	750 ml
		—	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)

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
1	Miel classifié sous le régime du présent règlement	150 g ou moins
		250 g
		375 g

Item	Column 1 Consumer Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.5 kg
		2 kg
		3 kg
		5 kg
2	Sliced bacon	100 g or less, in increments of 1 g
		250 g
		375 g
		500 g
		1 kg
3	Sliced ready-to-eat meat products and potted meat products	100 g or less, in increments of 1 g
		125 g
		150 g
		175 g
		200 g
		250 g
		300 g
		375 g
		400 g
		500 g
		600 g
		700 g
		900 g
		1 kg
4	Sausages and sausage meat	100 g or less, in increments of 1 g
		125 g
		175 g
		225 g
		250 g
		300 g
		375 g
		450 g
		500 g
		600 g

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
		500 g
		750 g
		1 kg
		1,5 kg
		2 kg
		3 kg
		5 kg
2	Bacon tranché	100 g ou moins par tranches de 1 g
		250 g
		375 g
		500 g
		1 kg
3	Produits de viande tranchés prêts à manger et terrines de produits de viande	100 g ou moins par tranches de 1 g
		125 g
		150 g
		175 g
		200 g
		250 g
		300 g
		375 g
		400 g
		500 g
		600 g
		700 g
		900 g
		1 kg
4	Saucisses, saucissons et chair à saucisse	100 g ou moins par tranches de 1 g
		125 g
		175 g
		225 g
		250 g
		300 g
		375 g
		450 g
		500 g
		600 g

Item	Column 1 Consumer Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
		675 g
		750 g
		900 g
		1 kg
5	Fresh carrots for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)
6	Fresh potatoes for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		9.07 kg (20 lb)
		22.7 kg (50 lb)
		34 kg (75 lb)
		45.4 kg (100 lb)
7	Fresh beets for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)
8	Fresh onions for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)
9	Fresh parsnips for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		4.54 kg (10 lb)
		9.07 kg (20 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)
10	Fresh rutabagas for which a grade is prescribed by these Regulations	1.36 kg (3 lb) or less
		2.27 kg (5 lb)
		4.54 kg (10 lb)
		11.3 kg (25 lb)
		22.7 kg (50 lb)

Article	Colonne 1 Aliment de consommation préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
		675 g
		750 g
		900 g
		1 kg
5	Carottes fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		2,27 kg (5 lb)
		4,54 kg (10 lb)
		11,3 kg (25 lb)
		22,7 kg (50 lb)
6	Pommes de terre fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		2,27 kg (5 lb)
		4,54 kg (10 lb)
		9,07 kg (20 lb)
		22,7 kg (50 lb)
		34 kg (75 lb)
		45,4 kg (100 lb)
7	Betteraves fraîches pour lesquelles une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		2,27 kg (5 lb)
		4,54 kg (10 lb)
		11,3 kg (25 lb)
		22,7 kg (50 lb)
8	Oignons frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		2,27 kg (5 lb)
		4,54 kg (10 lb)
		11,3 kg (25 lb)
		22,7 kg (50 lb)
9	Panais frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		4,54 kg (10 lb)
		9,07 kg (20 lb)
		11,3 kg (25 lb)
		22,7 kg (50 lb)
10	Rutabagas frais pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	1,36 kg (3 lb) ou moins
		2,27 kg (5 lb)
		4,54 kg (10 lb)
		11,3 kg (25 lb)
		22,7 kg (50 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 under these Regulations, other than consumer prepackaged honey that is graded under 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
		2 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
4	Frozen peas, frozen whole kernel corn and frozen lima beans, for which a grade is prescribed by these Regulations	350 g or less
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg
5	Frozen spinach for which a grade is prescribed by these Regulations	300 g or less
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg

TABLEAU 3

Aliments préemballés (quantité nette en poids)

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
1	Miel classifié sous le régime du présent règlement, autre que le miel de consommation préemballé classifié sous le régime du 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
		1,75 kg
		2 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
4	Pois, maïs à grains entiers et haricots de Lima congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	350 g ou moins
		500 g
		750 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg
5	Épinards congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	300 g ou moins
		500 g
		750 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
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
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 kg
		2 kg
7	Frozen special blends or combination mixed vegetables, if the blends or mixed vegetables contain one or more vegetables that are graded under these Regulations	300 g or less
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 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
		500 g
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 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
		750 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg
		1.75 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
		250 g
		500 g
		1 kg
		1.25 kg
		1.5 kg

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
6	Légumes mélangés ou macédoine de légumes, pois et carottes, carottes entières, en dés ou tranchées congelés pour lesquels une catégorie est établie en vertu du présent règlement	300 g ou moins
		500 g
		750 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg
7	Mélanges spéciaux de légumes congelés (s'ils contiennent un ou plusieurs légumes classifiés sous le régime du présent règlement)	300 g ou moins
		500 g
		750 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg
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
		750 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg
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
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg
		1,75 kg
		2 kg
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
		500 g
		1 kg
		1,25 kg
		1,5 kg

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Weight
		1.75 kg
		2 kg
		More than 2 kg but not more than 20 kg
11	Glace fruits, glace pineapple, cut oranges, lemon and citron peel, cut mixed peel and cut mixed fruit	100 g
		225 g
		450 g

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en poids
		1,75 kg
		2 kg
		Plus de 2 kg mais au plus 20 kg
11	Fruits glacés, ananas glacés, oranges coupées, zestes de citron et de cédrat, pelures mélangées coupées et fruits mélangés coupés	100 g
		225 g
		450 g

TABLE 4

Prepackaged Food (Net Quantity by Volume and Container Dimensions)

Item	Column 1 Prepackaged Food	Column 2 Net Quantity by Volume Millilitres/Litres	Column 3 Net Quantity by Volume Fluid Ounces	Column 4 Container Dimensions[1] Millimetres	Column 5 Container Dimensions[1] Inches[2]
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

[1] The dimensions correspond to the diameter and height of the container.
[2] Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. "211" means 2 11/16 inches.

TABLEAU 4

Aliments préemballés (quantité nette en volume et dimensions des contenants)

Article	Colonne 1 Aliment préemballé	Colonne 2 Quantité nette en volume Millilitres ou litres	Colonne 3 Quantité nette en volume Onces liquides	Colonne 4 Dimensions des contenants[1] Millimètres	Colonne 5 Dimensions des contenants[1] Pouces[2]
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

[1] Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant.
[2] Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne 2 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)

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
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
		2.84 L	100	157 x 177	603 x 700
2	Vegetables, other than vegetables for which specific provision is made in this Table	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
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 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 × 118 or 68 × 101	207.5 × 410.5 or 211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		500 mL	17.6	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		750 mL	26.4	Any dimensions	Any dimensions
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1 L	35.2	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 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
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

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
5	Corn, vacuum pack	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	Mushrooms in brine	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
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
7	Tomato paste	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
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3.58 L	126	157 × 222	603 × 812
8	Tomato pulp, tomato puree and concentrated tomato juice or tomato juice concentrate	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
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3.58 L	126	157 × 222	603 × 812
9	Maraschino, creme de menthe and cocktail cherries	125 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		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	277 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

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
12	Tomato catsup, catsup, tomato ketchup or ketchup	375 mL	—	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 × 115	307 × 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

[1] The dimensions correspond to the diameter and height of the metal container.
[2] Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. “211” means 2 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
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
1	Fruits emballés avec ou sans eau, jus de fruits, jus de fruits fait de 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	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
2	Légumes, autres que ceux visés par un autre article du présent tableau	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

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
3	Jus de fruits et de légumes, à l'exclusion du jus de pomme concentré, du concentré de 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 × 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
4	Asperges	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
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
5	Maïs emballé 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 une 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
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
7	Pâte de tomates	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
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3,58 L	126	157 × 222	603 × 812

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
8	Pulpe de tomates, purée de tomates, jus de tomate concentré, concentré de jus de tomate, jus concentré de tomate	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
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
		3,58 L	126	157 × 222	603 × 812
9	Cerises au marasquin, à la crème de menthe et à cocktail	125 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		250 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		375 ml	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		2 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
		4 L	—	Toutes dimensions	Toutes dimensions
10	Patates douces coupées	277 ml	8	68 × 82	211 × 304
		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
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

[1] Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant métallique.
[2] Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne 2 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)

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
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

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
		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
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
		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
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
7	Grapefruits, oranges and grapefruit and orange sections	142 mL	5	68 × 56	211 × 203.5
		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
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 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	200 mL or less	7 or less	Any dimensions	Any dimensions
		250 mL	8.8	Any dimensions	Any dimensions
		284 mL	10	62 × 118 or 68 × 101	207.5 × 410.5 or 211 × 400
		398 mL	14	76 × 112	300 × 407
		500 mL	17.6	Any dimensions	Any dimensions
		540 mL	19	87 × 115	307 × 409
		750 mL	26.4	Any dimensions	Any dimensions
		796 mL	28	103 × 119	401 × 411
		1 L	35.2	Any dimensions	Any dimensions
		1.36 L	48	107 × 177	404 × 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
9	Bean sprouts and vegetables for chop suey	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
10	Mushrooms, including creamed, stems and pieces in brine	128 mL	4.5	68 × 50 or 54 × 72	211 × 200 or 202 × 213.5
		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

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
11	Pie fruits, pie fillers and pie fillings	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
		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
		4 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
		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 × 177	404 × 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

	Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
		Net Quantity by Volume		Metal Container Dimensions[1]	
Item	Prepackaged Food	Millilitres/Litres	Fluid Ounces	Millimetres	Inches[2]
		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
		1.5 L	—	Any dimensions	Any dimensions
		2 L	—	Any dimensions	Any dimensions
17	Sauerkraut with preservative	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
		2.84 L	100	157 × 177	603 × 700
18	Horseradish sauce, prepared horseradish and creamed horseradish	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

[1] The dimensions correspond to the diameter and height of the metal container.
[2] Dimensions are expressed in the manner that is used in the industry, e.g. “211” means 2 11/16 inches.

TABLEAU 6

Aliments pour lesquels aucune catégorie n'est établie au titre 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
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
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
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 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 × 72	202 × 213,5
		213 ml	7,5	68 × 76	211 × 300
3	Soupes aux légumes condensées	284 ml	10	68 × 98 ou 68 × 101	211 × 314 ou 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	Soupes aux légumes prêtes à servir	227 ml	8	68 × 82	211 × 304
		284 ml	10	68 × 98 ou 68 × 101	211 × 314 ou 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	Spaghettis à la sauce tomate	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

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700
6	Ananas tranchés, broyés ou en petits ou en gros morceaux	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 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	Germes 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
		796 ml	28	103 × 119	401 × 411
		1,36 L	48	107 × 177	404 × 700
		2,84 L	100	157 × 177	603 × 700

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
10	Champignons, y compris les champignons à la crème, les pieds et les morceaux de champignons dans la saumure	128 ml	4,5	68 × 50 ou 54 × 72	211 × 200 ou 202 × 213,5
		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
11	Fruits à tarte et garniture pour tarte	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
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 × 56	211 × 203,5
		284 ml	10	75 × 82	215 × 304
		2,42 L	85	157 × 155	603 × 602
14	Jus de raisin, jus de raisin concentré, concentré de jus de raisin ou jus concentré de raisin et jus de raisin fait de concentré, jus de raisin obtenu d'un jus concentré ou jus de concentré de raisin, à l'exclusion 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	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

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
		Quantité nette en volume		Dimensions des contenants métalliques[1]	
Article	Aliment préemballé	Millilitres ou litres	Onces liquides	Millimètres	Pouces[2]
15	Marinades, achards ou relishs 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
		4 L	—	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
		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

[1] Les dimensions données correspondent au diamètre et à la hauteur du contenant métallique.
[2] Les dimensions sont exprimées de la même façon que le fait l'industrie, par exemple « 211 » désigne 2 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
8	36 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
7	18 L
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)

TABLEAU 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 196(5))

TABLE 1

Tolerances for Net Quantities Declared in Metric Units of Mass for Consumer Prepackaged Catch-Weight Food

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 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

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (ounces)
1	≤ 2 ounces	10	—
2	> 2 ounces but ≤ 20 ounces	—	0.2
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

ANNEXE 4

(paragraphe 196(5))

TABLEAU 1

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques de masse — aliments de consommation préemballés à poids variable

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 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 pour les quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids — aliments de consommation préemballés à poids variable

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces)
1	≤ 2 onces	10	—
2	> 2 onces mais ≤ 20 onces	—	0,2
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

Item	Column 1 Declared Net Quantity	Column 2 Tolerance (%)	Column 3 Tolerance (ounces)
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)
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 pour les 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

	Column 1	Column 2	Column 3
Item	Declared Net Quantity	Tolerance (%)	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	—

TABLEAU 4

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids — aliments de consommation préemballés autres que les aliments à poids variable

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Quantité nette déclarée	Tolérance (%)	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	—

TABLE 5

Tolerances for Net Quantities Declared in Canadian Units of Volume for Consumer Prepackaged Food Other than Catch-Weight Food

	Column 1	Column 2	Column 3
Item	Declared Net Quantity	Tolerance (%)	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 5

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités canadiennes de volume — aliments de consommation préemballés autres que les aliments à poids variable

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Quantité nette déclarée	Tolérance (%)	Tolérance (onces liquides)
1	≤ 1,75 once liquide	9	—
2	> 1,75 once liquide mais ≤ 3,5 onces liquides	—	0,16
3	> 3,5 onces liquides mais ≤ 7 onces liquides	4,5	—

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	—

Article	Colonne 1 Quantité nette déclarée	Colonne 2 Tolérance (%)	Colonne 3 Tolérance (onces liquides)
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	—

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

TABLEAU 6

Tolérances pour les 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

(Section 216, subsection 260(1), paragraphs 301(5)(b) and 314(c), subsection 318(1) and section 319)

ANNEXE 5

(article 216, paragraphe 260(1), alinéas 301(5)b) et 314c), paragraphe 318(1) et article 319)

Minimum Type Size — Principal Display Surface

Item	Column 1 Area of Principal Display Surface (cm^2)	Column 2 Area of Principal Display Surface ($inches^2$)	Column 3 Minimum Character Height (mm)	Column 4 Minimum Character Height (inch)
1	≤ 32	≤ 5	1.6	1/16

Item	Column 1 Area of Principal Display Surface (cm^2)	Column 2 Area of Principal Display Surface ($inches^2$)	Column 3 Minimum Character Height (mm)	Column 4 Minimum Character Height (inch)
2	> 32 but ≤ 258	> 5 but ≤ 40	3.2	1/8
3	> 258 but ≤ 645	> 40 but ≤ 100	6.4	1/4
4	> 645 but ≤ 2 580	> 100 but ≤ 400	9.5	3/8
5	> 2 580	> 400	12.7	1/2

Taille minimale des caractères — principale surface exposée

Article	Colonne 1 Superficie de la principale surface exposée (cm^2)	Colonne 2 Superficie de la principale surface exposée ($pouces^2$)	Colonne 3 Hauteur minimale des caractères (mm)	Colonne 4 Hauteur minimale des caractères (pouce)
1	≤ 32	≤ 5	1,6	1/16
2	> 32 mais ≤ 258	> 5 mais ≤ 40	3,2	1/8
3	> 258 mais ≤ 645	> 40 mais ≤ 100	6,4	1/4
4	> 645 mais ≤ 2 580	> 100 mais ≤ 400	9,5	3/8
5	> 2 580	> 400	12,7	1/2

SCHEDULE 6

(Section 263)

ANNEXE 6

(article 263)

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	(1) Apricots	(a) ≥ 25% but ≤ 35%	(a) Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup
	(2) Blackberries		
	(3) Boysenberries	(b) ≥ 19% but < 25%	(b) Heavy Syrup or Heavy Fruit Juice Syrup
	(4) Cherries (sour, pitted)	(c) ≥ 15% but < 19%	(c) Light Syrup or Light Fruit Juice Syrup
	(5) Crabapples	(d) ≥ 11% but < 15%	(d) Slightly Sweetened Water or Slightly Sweetened Fruit Juice
	(6) Currants		
	(7) Gooseberries	(e) ≥ 5% but < 11%	(e) Packaged in (naming the Fruit) Juice or Packaged in Mixed Fruit Juice
	(8) Lawtonberries		
	(9) Loganberries		
	(10) Raspberries (red and purple)		
	(11) Rhubarb		
	(12) Strawberries		
	(13) Thimbleberries		
	(14) Apples		
	(15) Blueberries		
	(16) Cherries (sweet)		
	(17) Plums and prune plums		
	(18) Grapefruits		

	Column 1	Column 2	Column 3
Item	Food	Percentage of Soluble Solids	Identification Names
2	(1) Cantaloupes and melons	(a) ≥ 23% but ≤ 35%	(a) Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup
	(2) Fruit cocktail		
	(3) Fruit salad and tropical fruit salad	(b) ≥ 18% but < 23%	(b) Heavy Syrup or Heavy Fruit Juice Syrup
	(4) Fruits for salad	(c) ≥ 14% but < 18%	(c) Light Syrup or Light Fruit Juice Syrup
	(5) Peaches	(d) ≥ 10% but < 14%	(d) Slightly Sweetened Water or Slightly Sweetened Fruit Juice
	(6) Pears		
	(7) Pineapples	(e) ≥ 5% but < 10%	(e) Packaged in (naming the Fruit) Juice or Packaged in Mixed Fruit Juice
	(8) Mandarin oranges		
	(9) Sweet potatoes		
3	(1) Maraschino cherries	(a) ≥ 40%	(a) Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup

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

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Aliment	Pourcentage de solides solubles	Noms d’identification
1	(1) Abricots	a) ≥ 25% mais ≤ 35%	a) Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais
	(2) Mûres		
	(3) Mûres de Boysen	b) ≥ 19% mais < 25%	b) Sirop épais ou sirop de jus de fruits épais
	(4) Cerises sures dénoyautées	c) ≥ 15% mais < 19%	c) Sirop léger ou sirop de jus de fruits léger
	(5) Pommettes	d) ≥ 11% mais < 15%	d) Eau légèrement sucrée ou jus de fruits légèrement sucré
	(6) Gadelles		
	(7) Groseilles à maquereau	e) ≥ 5% mais < 11%	e) Emballé dans du jus de (nom du fruit) ou emballé dans du jus de fruits mélangés
	(8) Mûres de Lawton		
	(9) Mûres de Logan		
	(10) Framboises rouges et pourpres		
	(11) Rhubarbe		
	(12) Fraises		
	(13) Mûres de Thimble		
	(14) Pommes		
	(15) Bleuets		
	(16) Cerises douces		
	(17) Prunes et prunes à pruneaux		
	(18) Pamplemousses		

	Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
Article	Aliment	Pourcentage de solides solubles	Noms d'identification
2	(1) Cantaloups et melons (2) Cocktail aux fruits (3) Salade de fruits et salade de fruits tropicaux (4) Fruits à salade (5) Pêches (6) Poires (7) Ananas (8) Mandarines (9) Patates douces	a) ≥ 23% mais ≤ 35%	a) Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais
		b) ≥ 18% mais < 23%	b) Sirop épais ou sirop de jus de fruits épais
		c) ≥ 14% mais < 18%	c) Sirop léger ou sirop de jus de fruits léger
		d) ≥ 10% mais < 14%	d) Eau légèrement sucrée ou jus de fruits légèrement sucré
		e) ≥ 5% mais < 10%	e) Emballé dans du jus de (nom du fruit) ou emballé dans du jus de fruits mélangés
3	(1) Cerises au marasquin	a) ≥ 40 %	a) Sirop très épais ou sirop de jus de fruits très épais

SCHEDULE 7

(Subsection 275(1))

Word or Expression on Label of Edible Meat Product

	Column 1	Column 2
Item	Word or Expression	Requirements
1	"Baked" "Oven Roasted"	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"	Cooked with seasoning. The meat product must be ready-to-eat.
3	"Basted" "Deep Basted" "Pre-basted" "Self-basting"	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"	Coated with a combination of batter and bread or cracker crumbs.

ANNEXE 7

(paragraphe 275(1))

Mention sur l'étiquette des produits de viande comestibles

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Mention	Exigences
1	« cuit au four » « rôti au four »	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. »	Cuit avec assaisonnement. Le produit de viande doit être prêt à manger.
3	« arrosé » ou « imprégné » « arrosé en profondeur » ou « imprégné en profondeur » « préarrosé » ou « préimprégné » « auto-arrosé » ou « auto-imprégné »	Injecté de bouillon de viande contenant au moins 15 % de matières solides, lesquelles comprennent au plus 3 % des ingrédients ci-après ou d'une combinaison de ceux-ci : a) du gras ou de l'huile, s'ils sont comestibles et d'origine végétale; b) du beurre.
4	« pané »	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins.

Item	Column 1 Word or Expression	Column 2 Requirements
5	"Cooked" "Fully Cooked"	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"	Cured.
7	"Dried" "Dry" "Semi-dry"	Dehydrated. The meat product must be ready-to-eat.
8	"Freeze-dried"	Dehydrated by freeze-drying.
9	"Jellied"	Has a gelling agent added in an amount exceeding 0.25% of the meat product.
10	"Rolled"	Boned, rolled and tied.
11	"Semi-boneless"	At least 45% deboned.
12	"Shankless"	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"	Smoked in accordance with the *Food and Drug Regulations*.
14	"Stuffed" "Stuffed with"	Stuffed with an edible meat product that has been cooked or dehydrated or to which has been added any substance, other than any meat, meat by-product or mechanically separated meat, 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"	Contains a liver, heart or gizzard or any combination of them from a food animal of the same species.
16	"With Natural Juices"	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
5	« cuit » « cuit à fond »	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 »	Saumuré.
7	« séché » « sec » « semi-sec »	Déshydraté. Le produit de viande doit être prêt à manger.
8	« séché à froid »	Déshydraté par séchage à froid.
9	« en gelée »	Additionné d'un agent gélatinisant dans une proportion de plus de 0,25 % du produit de viande.
10	« roulé »	Désossé, roulé et ficelé.
11	« semi-désossé »	Désossé dans une proportion d'au moins 45 %.
12	« sans jarret »	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 »	Fumé conformément au *Règlement sur les aliments et drogues*.
14	« farci » « farci de »	Farci soit d'un produit de viande comestible cuit ou déshydraté ou auquel a été ajoutée une substance autre que de la viande, un sous-produit de viande ou de la viande séparée mécaniquement, soit d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : pain, céréales, fruits, noix, légumes ou autres ingrédients semblables. Le produit de viande comestible peut contenir des assaisonnements et des graisses animales ou végétales.
15	« avec abats » « avec abattis »	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 »	L'emballage contient les jus de cuisson du produit de viande comestible.

SCHEDULE 8

(Clauses 347(1)(c)(i)(B) and (D), paragraph 351(c) and sections 355 and 356)

Product Legend

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.

[3-1-o]

ANNEXE 8

(divisions 347(1)c)(i)(B) et (D), alinéa 351c) et articles 355 et 356)

Estampille

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 nº 368), une feuille d'érable rouge (Pantone nº 186) et des lettres noires.

[3-1-o]

INDEX

COMMISSIONS

Canadian International Trade Tribunal
Determination
Clothing, individual equipment and insignia 249

Canadian Radio-television and Telecommunications Commission
Administrative decisions 250
Decisions 250
* Notice to interested parties 249
Part 1 applications 250

National Energy Board
Application to export electricity to the United States
Northland Power Inc. (*Erratum*) 251

Public Service Commission
Public Service Employment Act
Permission and leave granted (El-Cheikh, Kamal) 252
Permission and leave granted (Nannar, Sukhwant Singh) 252
Permission granted (Henley, Normand) 253

GOVERNMENT NOTICES

Environment, Dept. of the
Canadian Environmental Protection Act, 1999
Notice of intent to amend the Domestic Substances List under subsection 112(3) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999 to indicate that subsection 106(3) of that Act applies to the living organisms set out in this Notice 209

Environment, Dept. of the, and Dept. of Health
Canadian Environmental Protection Act, 1999
Publication after screening assessment of a living organism — Bacillus circulans (B. circulans) strain ATCC 9500 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(1) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 219
Publication after screening assessment of a living organism — Bacillus megaterium (B. megaterium) strain ATCC 14581 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(1) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 222

GOVERNMENT NOTICES — *Continued*

Environment, Dept. of the, and Dept. of Health — *Continued*
Canadian Environmental Protection Act, 1999 — *Continued*
Publication after screening assessment of a living organism — Chaetomium globosum (C. globosum) strain ATCC 6205 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(1) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 225
Publication after screening assessment of a living organism — Micrococcus luteus (M. luteus) strain ATCC 4698 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(1) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 228
Publication of final decision after screening assessment of a living organism — Aspergillus oryzae (A. oryzae) strain ATCC 11866 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(6) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 231
Publication of final decision after screening assessment of a living organism — Saccharomyces cerevisiae strain F53 (S. cerevisiae strain F53) — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(6) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 235
Publication of final decision after screening assessment of living organisms — Pseudomonas putida (P. putida) strains ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 and ATCC 700369 — specified on the Domestic Substances List (subsection 77(6) of the Canadian Environmental Protection Act, 1999) 238

Innovation, Science and Economic Development Canada
Notice of opportunity for the Asia Pacific Economic Cooperation Cross Border Privacy Rules System — Application for recognition as Accountability Agent 242

Privy Council Office
Appointment opportunities 245

---

* This notice was previously published.

MISCELLANEOUS NOTICES

Kelly, Lloyd Michael, Lloyd Joseph Kelly and Jonathan Francis Kelly
Plans deposited 254
Mega International Commercial Bank (Canada) and Mega International Commercial Bank Co., Ltd.
Transfer of business 256
Murphy, Lori, and Scott Nicholson
Plans deposited 255
* New India Assurance Company, Limited (The)
Release of assets 256
Silicon Valley Bank
Application to establish a foreign bank lending branch 257
Trainor, Carson James
Plans deposited 254

PARLIAMENT

Chief Electoral Officer
Canada Elections Act
Deregistration of a registered political party 248

House of Commons
* Filing applications for private bills (First Session, Forty-Second Parliament) 248

PROPOSED REGULATIONS

Canadian Food Inspection Agency
Safe Food for Canadians Act
Safe Food for Canadians Regulations 259

---

* This notice was previously published.

INDEX

AVIS DIVERS

Kelly, Lloyd Michael, Lloyd Joseph Kelly et Jonathan Francis Kelly
Dépôt de plans 254
Mega International Commercial Bank (Canada) et Mega International Commercial Bank Co., Ltd.
Vente d'éléments d'actif 256
Murphy, Lori, et Scott Nicholson
Dépôt de plans 255
* New India Assurance Company, Limited (The)
Libération d'actif 256
Silicon Valley Bank
Demande d'ouverture d'une succursale de prêt de banque étrangère 257
Trainor, Carson James
Dépôt de plans 254

AVIS DU GOUVERNEMENT

Conseil privé, Bureau du
Possibilités de nominations 245

Environnement, min. de l'
Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)
Avis d'intention de modifier la Liste intérieure en vertu du paragraphe 112(3) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) pour indiquer que le paragraphe 106(3) de cette loi s'applique aux organismes vivants mentionnés dans le présent avis 209

Environnement, min. de l', et min. de la Santé
Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)
Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC 4698 de Micrococcus luteus (M. luteus) — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(1) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 228
Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC 6205 de Chaetomium globosum (C. globosum) — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(1) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 225

AVIS DU GOUVERNEMENT (*suite*)

Environnement, min. de l', et min. de la Santé (*suite*)
Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) [*suite*]
Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC 9500 de Bacillus circulans (B. circulans) — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(1) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 219
Publication après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC 14581 de Bacillus megaterium (B. megaterium) — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(1) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 222
Publication de la décision finale après évaluation préalable d'organismes vivants — les souches ATCC 12633, ATCC 31483, ATCC 31800 et ATCC 700369 de Pseudomonas putida (P. putida) — inscrits sur la Liste intérieure [paragraphe 77(6) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 238
Publication de la décision finale après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche ATCC 11866 d'Aspergillus oryzae — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(6) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 231
Publication de la décision finale après évaluation préalable d'un organisme vivant — la souche F53 de Saccharomyces cerevisiae — inscrit sur la Liste intérieure [paragraphe 77(6) de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)] 235

Innovation, Sciences et Développement économique Canada
Avis de possibilité dans le cadre du Régime de règles transfrontalières sur la protection de la vie privée de la Coopération économique de la zone Asie-Pacifique — Demande de reconnaissance d'agent de vérification de la conformité 242

* Cet avis a déjà été publié.

COMMISSIONS

Commission de la fonction publique
Loi sur l'emploi dans la fonction publique
Permission accordée (Henley, Normand) 253
Permission et congé accordés (El-Cheikh, Kamal)..... 252
Permission et congé accordés (Nannar, Sukhwant Singh) 252

Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes
* Avis aux intéressés..... 249
Décisions 250
Décisions administratives..... 250
Demandes de la partie 1 250

Office national de l'énergie
Demande visant l'exportation d'électricité aux États-Unis
Northland Power Inc. (*Erratum*)..... 251

Tribunal canadien du commerce extérieur
Décision
Vêtements, équipement individuel et insignes 249

PARLEMENT

Chambre des communes
* Demandes introductives de projets de loi privés (Première session, quarante-deuxième législature) 248

Directeur général des élections
Loi électorale du Canada
Radiation d'un parti politique enregistré 248

RÈGLEMENTS PROJETÉS

Agence canadienne d'inspection des aliments
Loi sur la salubrité des aliments au Canada
Règlement sur la salubrité des aliments au Canada..... 259

---

* Cet avis a déjà été publié.