

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving
PWGSC
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5
Bid Fax: (905) 615-2095

SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada
Ontario Region
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5

Title - Sujet Sucres et conserves	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM36/A	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM36	Date 2015-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6500	
File No. - N° de dossier TOR-3-36257 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-09-30	Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM36/A

Amd. No. - N° de la modif.

001

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM36

File No. - N° du dossier

TOR-3-36257

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

Édulcorants nutritifs – Les sucres, les sirops de sucre et les alcools de sucre sont considérés comme des « édulcorants nutritifs » ou des édulcorants calorifiques, car ils fournissent tous de l'énergie. **Les agents et ingrédients édulcorants** incluent les sucres (saccharose, glucose, fructose, lactose et maltose) et des produits du sucre comme la mélasse, le miel, le sirop d'érable et les édulcorants à base de maïs (fructose, glucose et sirop de maïs à haute teneur en fructose).

Conserves : Les conserves sont des aliments produits par la transformation d'un fruit, autre que la pomme ou la rhubarbe, avec un ingrédient édulcorant qui contient au moins 45 parties en poids, du fruit en question pour 55 parties en poids, sur une base sèche, d'un ingrédient édulcorant et 60 % d'extraits hydrosolubles.

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 11](#)

SQA 27-01 Sucre

Description : Le sucre, qui désigne tous les monosaccharides et disaccharides, est un aliment dont le nom chimique est saccharose et qui doit contenir pas moins de 99,8 % de saccharose.

Tous les sucres achetés doivent :

- être conformes aux articles pertinents de la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- satisfaire aux exigences pertinentes en matière de conditionnement et d'étiquetage alimentaires énoncées dans la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#), dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues](#), titre 18 – Agents édulcorants;
- être conformes à la [Loi](#) et au [Règlement sur les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) – [Règlement sur les produits transformés](#);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes à toutes les exigences de la [Loi sur la protection des végétaux](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- être conformes à toutes les sections pertinentes du guide de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments (9.2, Édulcorants et agents édulcorants);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);

- être conformes aux exigences définies dans la [Norme codex pour les sucres](#) et la [Norme codex pour le miel](#);
- satisfaisant aux exigences définies dans le tableau 1.

Types de sucres

Les types de sucres ou d'édulcorants suivants doivent respecter les critères susmentionnés et les autres normes applicables de la série SQA 27 en plus de présenter les caractéristiques énumérées dans le tableau ci-dessous.

<p>Tableau 1 Type de sucre</p>	<p>Caractéristiques Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)</p>
<p>Sucre brun également désigné cassonade brillante, sucre brun foncé, sucre à la démerara, cassonade dorée, cassonade légère, sucre Muscovado, sucre de plantation brut, sucre mou et cassonade</p>	<p>Doit être obtenu des sirops provenant du raffinage du sucre. Il peut être produit en faisant bouillir les sirops de canne à sucre de raffinage jusqu'à ce qu'ils se cristallisent en sucre brun ou en mélangeant du sirop de mélasse avec des cristaux de sucre blanc. (Les différences de couleur et de saveur entre les types de sucre brun dépendent de la quantité de mélasse utilisée. Plus il y a de mélasse, plus les cristaux sont collants, plus la couleur est foncée et plus la saveur est prononcée.) Le sucre brun doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.007).</p>
<p>Sucre à gros cristaux</p>	<p>Sucre granulé ayant des cristaux de grande taille. (Grande résistance au changement de couleur et dégradation en glucose et fructose à haute température.)</p>
<p>Sirop de maïs</p>	<p>Sirop fabriqué à partir de l'amidon du maïs et principalement composé de glucose. Le terme sirop de glucose est souvent utilisé comme synonyme de sirop de maïs, car le sirop de glucose est généralement fait à partir de fécule de maïs.</p>
<p>Sucre à la démerara également désigné sucre brun</p>	<p>Sucre granulé très humide comportant une épaisse couche de mélasse. Le sucre à la démerara est une cassonade dorée parsemée de gros cristaux dorés légèrement collants.</p>
<p>Mélasse claire également désignée sirop de raffinerie et sirop de sucre raffiné</p>	<p>Sirop de table comprenant du sucrose et du sucre inverti qui peut être fabriqué à partir des sirops provenant du raffinage du sucre. La mélasse claire doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues (B-18.008).</p>

Type de sucre	Caractéristiques
Sucre granulé également désigné sucre fariné, saccharose, sucre ordinaire et sucre blanc	Fabriqué à partir de la canne à sucre et de la betterave à sucre. Le sucre granulé est un sucre humide purifié, de couleur blanche, sous forme de saccharose cristallisé. Il est offert sous diverses formes de cristaux ou de granules : gros, moyens, fins, extra fins (ou fin spécial, Verifine), ultra fin, super fin (ou sucre à fruits, poudre de fruits, sucre en poudre et sucre à dissolution instantanée).
Miel	Substance visqueuse sucrée de couleur jaune clair à ambré foncé produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs, de sécrétions provenant de plantes vivantes ou de sécrétions se trouvant sur des plantes vivantes. Le miel a une saveur sucrée et riche. Le goût et la couleur varient selon la source de nectar choisie par les abeilles. Le miel doit satisfaire aux exigences énoncées sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.025) et dans le Règlement canadien sur le miel .
Sucre à glacer également désigné sucre glace, fondant, sucre à glacer fondant, sucre en poudre, sucre à glacer pur et super sucre à glacer	Sucre granulé finement moulu et pulvérisé (sucre en poudre) pouvant contenir un colorant alimentaire ainsi qu'un soupçon d'amidon et un agent antiagglomérant pour prévenir l'agglutination. Le sucre à glacer doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.180.006) .
Sucre liquide également désigné saccharose liquide et sirop de sucrose	Sucre granulé dissous dans l'eau. La teneur en sucre du produit doit être indiquée en pourcentage sur l'étiquette.
Sirop à saveur d'érable	Sirop fait de sucre et d'un mélange de sucre et de sirop de maïs, coloré ou aromatisé artificiellement pour imiter le sirop d'érable. Il doit être aromatisé avec une saveur de sirop d'érable réelle ou artificielle pour imiter la saveur et l'intensité du sirop d'érable Canada n°2. La couleur doit être semblable à celle du sirop d'érable Canada n° 2 (ambrée), mais le sirop peut être coloré artificiellement. Ce produit doit avoir une teneur en solides du sucre d'au moins 66 % en masse. Il doit être exempt de fermentation et ne pas favoriser la prolifération des moisissures lorsqu'il est conservé dans un récipient scellé à 20 °C durant un an après la livraison. Il doit également garder sa qualité originale durant cette période.
Mélasse également désignée mélasse de table, de qualité fantaisie, de raffineur, verte ou pour cuisson Voir aussi la norme 27-03 .	Sirop foncé, sous-produit du processus de raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. La mélasse de table ou de qualité fantaisie a une couleur claire et un goût léger, tandis que la mélasse verte est le produit de la troisième ébullition du sucre. Cette dernière a un goût particulièrement sucré, mais aussi fumé et piquant. Elle est légèrement plus amère que les autres types de mélasse. La mélasse doit satisfaire aux exigences énoncées sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.009 et B.18.011) .

SQA- 27 Sucres et conserves

Sucre Muscovado également désigné sucre des Barbades et <u>sucre brun</u>	Sucre produit tôt dans le processus de raffinage, lorsque les pigments et les saveurs de la plante n'ont pas encore été tous enlevés. Le sucre Muscovado a une couleur qui varie du brun pâle au brun foncé ainsi qu'un fort goût de mélasse. Le sucre cristallisé sec provient de la cristallisation des sirops foncés (comme le <u>sucre à la démérrara</u>). Les cristaux sont un peu plus gros et ont une texture plus collante, comparativement au sucre brun ordinaire.
Sucre perlé également désigné sucre décoratif et sucre cristallisé	Morceaux de taille moyenne de cristaux de sucre clairs raffinés.
Sucre brut	Sucre brun collant produit par l'extraction du jus de la canne à sucre suivie d'une purification partielle par ébullition, évaporation et recristallisation. Son aspect s'apparente à celle du sucre mou brun, mais le sucre brut contient des impuretés et <i>il doit être raffiné pour respecter les normes locales en matière de santé.</i> À ne pas confondre avec le « sucre au naturel », qui est un sucre raffiné de spécialité.
Sucre superfin également désigné, sucre pour petits fruits, sucre sémoule, sucre extra fin, sucre pour fruits, sucre à dissolution instantanée et sucre ultrafin	Les cristaux sont les plus fins de tous les types de <u>sucres granulés</u> .
Sucre turbiné également désigné sucre de plantation, sucre au naturel ou sucre brut lavé	Sucre brun de spécialité semi-raffiné et purifié, recouvert d'une épaisse couche de mélasse qui lui donne sa couleur dorée et son léger goût de caramel. Il s'agit d'un sucre brut transformé (lavé deux fois) pour la consommation humaine.

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce du sucre offert sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Le sucre doit être conditionné dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :

- permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) du sucre;
- inclure des matériaux de conditionnement faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Lorsque le produit est conditionné dans une pellicule ou un sachet en plastique, une enveloppe ou une boîte, ces conditionnements doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement. Lorsque le produit est conditionné dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

Entreposage et distribution :

Sucre granulé : Entposé et distribué dans un environnement sec. (Le sucre granulé blanc a une durée de conservation indéterminée, lorsqu'il est entreposé correctement, car sa teneur en humidité est insuffisante pour favoriser la prolifération microbienne.)

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Sucres mous : Les sucres mous doivent être entreposés dans un sac de plastique fermé hermétiquement. Un entreposage inadéquat favorise la formation de grumeaux, ce qui est inacceptable.

Transport : Il faut prendre en considération les limites d'humidité associées aux climats de destination.

Règlements applicables et ressources concernant le sucre

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur les aliments et drogues, titre 18 – Agents édulcorants](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Agriculture et agroalimentaire Canada](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments \(9.2, Agents édulcorants\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme codex pour les sucres](#)

[Norme codex pour le miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.007\) – Cassonade, sucre brun ou sucre doré](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.008\) – Sirop de sucre raffiné, sirop de raffineur ou sirop doré](#)

[Règlement canadien sur le miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.025\) – Miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18-009 à 011\) – Mélasse](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18-006\) – Sucre à glacer](#)

[Institut canadien du sucre – Autres édulcorants](#)

[Sugar Association](#)

[Conserves de fruits \(article en anglais sur Answers.com\)](#)

11 juin 2012

Saccharine	La saccharine est un édulcorant de fabrication humaine utilisé dans les produits alimentaires de plusieurs pays. Comme on craignait que la saccharine puisse constituer un carcinogène (qui favorise le développement d'un cancer), cet édulcorant n'est pas autorisé comme additif alimentaire au Canada, bien que son accès restreint comme édulcorant de table ait été maintenu. Les résultats d'études plus récentes ont révélé que la saccharine n'exerce pas chez l'humain l'effet carcinogène constaté chez le rat. Après avoir examiné minutieusement l'information scientifique sur le sujet, les scientifiques de Santé Canada s'en remettent au <i>Règlement canadien sur les aliments et drogues</i> . Jusqu'à nouvel ordre en vertu du <i>Règlement</i> , l'achat de saccharine est interdit.
Sucralose	Le sucralose est fait de sucrose, un édulcorant non calorigène fabriqué au moyen d'un processus dont la matière première est le sucre (saccharose). Ce processus breveté à plusieurs étapes commence avec l'utilisation de sucre, puis remplace sélectivement trois groupes hydrogène-oxygène sur la molécule de sucre par trois atomes de chlore. Le sucralose est approuvé par Santé Canada et par la FDA (Food and Drug Administration). Il est également connu sous le nom commercial SPLENDA®.

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des édulcorants offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Les édulcorants (sans valeur nutritive) doivent être conditionnés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Entreposage et distribution : Lorsqu'ils sont entreposés dans un environnement sec, les édulcorants (sans valeur nutritive) sont non périssables, à moins d'avis contraire.

Règlements applicables et ressources concernant les édulcorants (sans valeur nutritive)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues](#)

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Édulcorants artificiels](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyalcools \(polyols\) et polydextrose \(Liens rapides\)](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Aspartame \(Liens rapides\)](#)

SQA 27-03 Mélasse

Description : La mélasse est un sirop foncé, sous-produit du processus de raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. Généralement, la mélasse de raffinerie nécessite une transformation pour satisfaire à la norme de consommation humaine.

Tous les produits de mélasse achetés doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes au titre 18 – Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conformes à toutes les exigences définies dans la Norme codex pour les sucres (Codex Stan 212-1999);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995).

Type de mélasse

Mélasse de qualité fantaisie

Caractéristiques

Sirop obtenu par évaporation et inversion partielle du jus de la canne à sucre, clarifié ou non, et dont aucun sucre n'a été extrait auparavant. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 3 % de cendres sulfatées.

Mélasse de table

Produit alimentaire liquide obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 3 % de cendres sulfatées.

Mélasse de raffineur, mélasse verte ou mélasse pour cuisson

Liquide résiduaire obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné. Le jus de canne (ou la liqueur d'origine) est concentré en une masse épaisse après purification. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 12 % de cendres sulfatées. La mélasse verte est foncée et a une forte

saveur amère et acidulée.

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la mélasse offerte sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : La mélasse doit être conditionnée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce (y compris les bidons et les seaux de plastique). L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Entreposage et distribution : 10 °C à 21 °C, à une température et à une humidité raisonnablement stables

Règlements applicables et ressources concernant la mélasse

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada

Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues – Agents édulcorants

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada

Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

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

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

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)

Norme codex pour les sucres (Codex Stan 212-1999)

SQA 27-04 Produits de l'érable

Description : Tout produit obtenu exclusivement par concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable. Il s'agit du sirop d'érable, du sucre d'érable, du sucre d'érable mou, du beurre d'érable et de la tire d'érable. Le sirop d'érable est le sirop obtenu par concentration de la sève d'érable ou par dilution, dans l'eau potable, d'un produit de l'érable autre que la sève d'érable.

Les produits de l'érable doivent :

- être conformes à la Loi canadienne sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada ainsi qu'à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable;
- être classés au moins dans la catégorie Canada n° 2 (à moins d'avis contraire) selon les critères énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable – partie 1 et annexes 1 à 3;
- provenir d'un établissement agréé en règle selon les critères d'agrément énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable;
- être conditionnés et étiquetés conformément aux critères énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable – parties 11 et 111;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes aux exigences du Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture.

En plus de respecter les exigences susmentionnées, le sirop d'érable acheté à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada ainsi qu'à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;

- provenir d'un pays où sont en vigueur des exigences liées aux catégories et un système relativement équivalent à ce que prescrit la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable, ou encore, être acheté uniquement dans des pays qui respectent les lois et règlements fédéraux sur l'importation des aliments en vertu du Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaisant à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'alimentation lorsque ces exigences sont plus sévères que les autres. Tout sirop d'érable doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaisant aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme aux exigences du Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985).

Format des contenants : Les formats standard des contenants de sirop d'érable classés en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable doivent être utilisés (annexe VI).

Conditionnement : Le conditionnement fait partie des exigences relatives à l'application ou à l'utilisation d'un nom de catégorie de sirop d'érable donné. Les produits de l'érable doivent être conditionnés et étiquetés conformément à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable.

Entreposage et distribution : Les contenants de sirop d'érable doivent être entreposés dans un endroit frais et sec, soit un réfrigérateur ou idéalement un congélateur.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant le sirop d'érable

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada

Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues

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

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

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Chapitre 13, Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments

Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits transformés – Les fruits et légumes transformés ainsi que les produits de l'érable

ACIA – Chapitre 13.13 – Étiquetage des produits de l'érable

Succédanés des produits de l'érable Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable

Agriculture et agroalimentaire Canada – Le sirop d'érable canadien

Ontario Maple Syrup Producers' Association

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

SQA 27-05 Succédané de sirop d'érable

Description : Tout produit qui est analogue en apparence à un produit de l'érable et qui est conditionné pour les mêmes fins qu'un produit de l'érable, mais qui ne provient pas exclusivement de la sève d'érable. Les succédanés du sirop d'érable et les produits à saveur d'érable doivent être étiquetés adéquatement afin d'éviter qu'ils soient confondus avec des produits de l'érable purs ([Agriculture et Agroalimentaire Canada – Les produits canadiens de l'érable – Situation et tendances en 2006-2007](#)). Un produit fait de sucre, d'eau, d'arôme d'érable et, par exemple, comprenant moins de 20 % de sirop d'érable ajouté ne peut pas être désigné comme du « sirop d'érable canadien ».

Les succédanés de sirop d'érable achetés au Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#);
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#).
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le [Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et par l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du chapitre 13 – [Étiquetage des produits de l'érable de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#).

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des succédanés de sirop d'érable offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Les succédanés de sirop d'érable doivent être conditionnés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Règlements provinciaux régissant les succédanés de produits de l'érable

Dans la province de Québec et en Ontario, les autorités provinciales se sont dotées de règlements généraux sur l'érable et les produits de l'érable ainsi que sur l'utilisation du mot « érable » pour les succédanés des produits de l'érable. Pour les produits destinés à ce marché, il est préférable de communiquer avec ces autorités afin d'obtenir de plus amples renseignements sur l'acceptabilité de l'utilisation du mot « érable » ou d'images d'érables sur les produits non régis par le *Règlement sur les produits de l'érable*.

Règlements applicables et ressources concernant les succédanés de produits de l'érable

Agriculture et Agroalimentaire Canada – Les produits canadiens de l'érable – Situation et tendances en 2006-2007

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable

Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada

Loi sur la protection des végétaux

Règlements sur la protection des végétaux

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

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

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)

Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)

Ontario Maple Syrup Producers' Association
Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Description : Le miel est un aliment produit par les abeilles à partir du nectar de fleurs, de sécrétions provenant des plantes vivantes ou de sécrétions présentes sur des plantes vivantes.

Miel acheté au Canada

Le miel doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être pasteurisé;
- être classé dans la catégorie Canada n° 1 selon les critères énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- miel, tableau 111, annexe 1;
- être conforme à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
- être conforme aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995).
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- être conforme au chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conforme à la Norme codex pour le miel (Codex Stan 12-1981).

Le miel et les produits du miel achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou aux règlements équivalents dans le pays d'origine;
- être un produit équivalent au miel de catégorie Canada n° 1, conformément aux directives énoncées dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel, tableau 111, annexe 1 ou de la catégorie équivalente dans le pays d'origine;
- être conforme à la Norme codex pour le miel (Codex Stan 12-1981);
- être achetés uniquement dans des pays qui respectent les lois et règlements fédéraux sur l'importation des aliments en vertu du Guide relatif à l'importation commerciale des produits – Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence canadienne d'inspection des aliments restreint l'importation de miel provenant de pays où la présence de maladies animales constitue une menace pour l'agriculture au Canada et la santé des Canadiens);
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- être conformes au chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'alimentation lorsque ces exigences sont plus sévères que les autres. Le miel doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants : ACIA – Chapitre 12, Guide d'étiquetage du miel

Les formats standard pour les contenants de miel classé en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel doivent être utilisés.

Conditionnement : Le miel doit être conditionné et étiqueté conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel](#) – parties II et III. La [Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac du Conseil canadien du miel](#) comprend des lignes directrices sur le conditionnement du miel canadien dans un récipient de plus de 5 kg. La catégorie et la classification selon la couleur doivent être indiquées sur l'étiquette. Le récipient doit comporter la mention « Product of Canada / Produit du Canada » ou « Canadian Honey / Miel canadien ». De plus amples renseignements sur l'étiquetage du miel sont fournis dans le [chapitre 12 du Guide d'étiquetage du miel de l'ACIA](#).

La classification selon la couleur du miel canadien et importé doit être indiquée tout de suite après la désignation de la catégorie sur l'étiquette d'un produit régi par le *Règlement sur le miel*. Ces catégories ne doivent pas être utilisées pour des produits qui ne satisfont pas aux exigences du *Règlement sur le miel*.

Classe	Désignation sur le classeur à miel
Blanc	pas plus foncé que le blanc
Doré	plus foncé que le blanc, mais pas plus foncé que le doré
Ambré	plus foncé que le doré, mais pas plus foncé que l'ambré
Foncé	plus foncé que l'ambré

Conservation : Le miel doit être entreposé dans un endroit sombre et sec où il ne risque pas d'absorber de l'humidité. La température de conservation optimale est de 4 °C à 10 °C (39 °F à 50 °F).

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant le miel

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme codex pour le miel \(Codex Stan 12-1981\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide relatif à l'importation commerciale des produits](#)

[Conseil canadien du miel – Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac](#)

[Conseil canadien du miel](#)

QS 27-08 Conserves

Description : Les conserves sont des aliments produits par la transformation d'un fruit, autre que la pomme ou la rhubarbe, avec un ingrédient édulcorant qui contient au moins 45 parties en poids, du fruit en question pour 55 parties en poids, sur une base sèche, d'un ingrédient édulcorant et 60 % d'extraits hydrosolubles. Les ingrédients utilisés et la méthode de préparation déterminent le type de conserve. Les confitures, les gelées et les marmelades sont autant d'exemples de différents types de conserves de fruits qui varient selon les ingrédients utilisés.

Toutes les conserves achetées doivent :

- être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
- être entièrement conformes aux articles pertinents des lois et règlements énoncés dans la Loi canadienne sur les aliments et drogues, dans le Règlement sur les aliments et drogues, dans la Loi et le Règlement sur les produits agricoles au Canada et dans la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II;
- être entièrement conformes aux articles B11.201 à B.11.204, B11.220 à B11.224 et B11.240 à B11.242 sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux articles pertinents de la Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009);
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995) et, pour chacune des catégories, se limiter aux additifs énumérés ou désignés comme des agents régulateurs de l'acidité, antimoussants, raffermissants, de conservation et épaississants dans le Tableau III de la Norme;
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;

Type de conserves de fruits : Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009)

Produits	Description
Confiture	Produit préparé à partir de fruits entiers ou en morceaux, de pulpe ou de purées concentrées ou non concentrées, d'une ou plusieurs sortes de fruits, mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau. La confiture doit être conforme aux exigences définies dans la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés</u> , annexe II-2 et sous le titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Gelées	Produits préparés à partir de jus ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide. Les gelées doivent être conformes aux exigences définies dans la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés</u> , annexe II-3 et sous le titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Marmelade d'agrumes	Produit obtenu à partir d'un ou plusieurs agrumes et porté à une consistance adéquate. Il peut être élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants : fruits entiers ou morceaux de fruits pelés entièrement ou en partie, pulpe, purée ou jus, extraits aqueux et zeste, mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau. La marmelade d'agrumes doit être conforme aux exigences définies dans la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés</u> , annexe II-4 et sous le titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Gelée de canneberges et canneberges en gelée	La gelée de canneberges ou les canneberges en gelée sont fabriquées par ébullition du jus et de la pulpe de canneberges avec de l'eau et un agent édulcorant jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance gélatineuse. Les gelées de canneberges ou canneberges en gelée doivent être conformes aux exigences définies dans la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés</u> , annexe II-9 et sous le titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Canneberges et sauce aux canneberges	Les canneberges ou la sauce aux canneberges sont préparées en chauffant les canneberges dans l'eau avec un agent édulcorant jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance convenable. Les canneberges ou la sauce aux canneberges doivent être conformes aux exigences définies dans la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés</u> , annexe II-10 et sous le titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .

Format des contenants : Le format doit être celui qui est spécifié.

Conditionnement : Toutes les conserves (confitures, gelées et marmelades) doivent être conditionnées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent être conformes à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, au Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985).

Entreposage et distribution : Les conserves doivent être entreposées dans un endroit frais, sec et à l'abri des rayons du soleil directs.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant les conserves

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 11

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada

Titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues (B.11.201 à B.11.420)

Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades – CODEX ALIMENTARIUS

Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement sur les aliments et drogues

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

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

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage des aliments

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Règlement canadien sur les produits transformés, annexe II

Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)