



**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

<b>Title - Sujet</b> Legumes (pulses)	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM28/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 004
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM28	<b>Date</b> 2016-03-23
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6508	
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36249 (003)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2017-03-31</b>	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Escander, Lisa	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor003
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2033 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2060
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

## SQA-23 - Légumineuses (légumineuses à grain)

### SQA-23-01 - Légumineuses en conserve

SQA-23-01-02 - Haricots noirs en conserve

SQA-23-01-03 - Doliques à œil noir en conserve

SQA-23-01-04 - Haricots de Lima en conserve

SQA-23-01-05 - Pois chiches en conserve

SQA-23-01-06 - Haricots rouges, cannellinis en conserve

SQA-23-01-07- Haricots Pinto en conserve

SQA-23-01-08 - Haricots riz en conserve

SQA-23-01-09 - Haricots blancs en conserve

### SQA-23-02 - Légumineuses en conserve

SQA-23-02-02 - Haricots noirs secs

SQA-23-02-03 - Doliques à œil noir secs

SQA-23-02-04 - Haricots rouges ou cannellinis secs

SQA-23-02-05 - Lentilles sèches

SQA-23-02-06 - Haricots de Lima secs

SQA-23-02-07 - Petits haricots blancs

SQA-23-02-08 - Pois cassés secs

### SQA-23-03 - Légumineuses surgelées

SQA-23-03-02 - Haricots de Lima surgelés

## Règlements applicables et références concernant les [légumineuses (légumineuses à grain)]

### **Description**

1. Le terme « **légumineuses** » fait référence aux plantes dont le fruit est dans une gousse. Les légumineuses à grain font partie de la famille des **légumineuses**, mais le terme « légumineuses à grain » désigne uniquement celles qui produisent des graines comestibles séchées. Chez les légumineuses, les semences ou graines sont contenues dans une gousse. Les légumineuses à grain comprennent les haricots, les pois et les lentilles. Chacune de ces espèces présente une vaste gamme de couleurs et de grosseurs. Le terme « légumineuse » vient du latin *legumen* qui signifie « plante à gousse ».

### **SQA-23-01-01 - Tableau 1 : Type de légumineuse**

Type de légumineuse	Caractéristiques
Pois chiche	Graine de grosseur moyenne et de forme ronde et irrégulière. Le pois chiche est légèrement plus gros que le pois moyen et de couleur beige. Il a une texture ferme et crémeuse et un goût de noisette.
Haricot rouge	Graine réniforme de grosseur moyenne, de couleur rouge foncé et à texture molle.
Haricot noir	Graine de grosseur moyenne et de forme ovale, à peau noire et à chair blanche.

Type de légumineuse	Caractéristiques
Dolique à œil noir	Graine de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire.
Lentille	Petite graine mince en forme de disque pouvant être de couleur verte, brune, rouge, orange ou jaune. Les lentilles vertes et brunes gardent leur forme après la cuisson. Les lentilles rouges, orange et jaunes ont tendance à fondre lorsqu'elles sont cuites.
Haricot de Lima	Graine plate réniforme de grosseur moyenne ou petite habituellement d'un jaune ou vert crémeux, bien que certaines variétés soient de couleur blanche, rouge, violette, brune ou noire. Les graines jaunes de plus grosse dimension portent parfois un autre nom tout comme les graines vertes plus petites.
Petit haricot blanc	Petite graine blanche de forme ovale.
Cannellini	Graine blanche de grosseur moyenne et réniforme qui conserve bien sa forme après la cuisson.
Pois cassé	Petite graine ronde fendue en deux moitiés. Les pois cassés peuvent être verts, jaunes ou orange. Une fois cuits, ils deviennent très mous.
Haricot mungo	Petite graine verte très appréciée dans la cuisine chinoise. Graines souvent germées, parfois appelées « germes de haricot ».
Haricot adzuki	Petite graine ronde, de teinte rouge-brun, populaire dans la cuisine asiatique.

### SQA-23-01 - Légumineuses en conserve

#### Description

2. De nombreuses **légumineuses** sont disponibles en conserve, dans de l'eau, salée ou non, à laquelle divers agents de conservation ont été ajoutés dans des contenants standards. Les légumineuses en conserve sont précuites et prêtes à être utilisées. Elles peuvent être substituées dans des recettes qui demandent des légumineuses cuites, mais peuvent être plus molles que les légumineuses sèches, trempées et cuites.

3. Les **légumineuses** en conserve doivent avoir une couleur, une saveur et une odeur normales qui correspondent au type de légumineuse et d'emballage moyen utilisé et doivent avoir la texture caractéristique du produit. Les légumineuses en conserve sont disponibles dans une eau salée, à faible teneur en sel ou non salée.

4. Que cela soit mentionné ou non sur le contenant, toutes les **légumineuses en conserve** doivent être rincées avant d'être utilisées.

### SQA-23-01-02 - Haricots noirs en conserve

#### Description

5. Les haricots noirs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots noirs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.
6. Si l'étiquette indique haricots noirs sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots noirs et de l'eau.

### SQA-23-01-03 - Doliques à œil noir en conserve

#### Description

7. Les doliques à œil noir en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les doliques à œil noir en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.
8. Si l'étiquette indique doliques à œil noir sans sel, le contenant doit contenir uniquement des doliques à œil noir et de l'eau.

### SQA-23-01-04 - Haricots de Lima en conserve

#### Description

9. Les haricots de Lima en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots de Lima en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.
10. Si l'étiquette indique haricots de Lima sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots de Lima et de l'eau.

### SQA-23-01-05 - Pois chiches en conserve

#### Description

11. Les pois chiches en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les pois chiches en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.
12. Si l'étiquette indique pois chiches sans sel, le contenant doit contenir uniquement des pois chiches et de l'eau.

### **SQA-23-01-06 - Haricots rouges, cannellinis en conserve**

#### **Description**

13. Les haricots rouges ou cannellinis en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots rouges ou cannellinis en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

14. Si l'étiquette indique haricots rouges ou cannellinis sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots rouges ou cannellinis et de l'eau.

### **SQA-23-01-07 - Haricots Pinto en conserve**

#### **Description**

15. Les haricots Pinto en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots Pinto en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

16. Si l'étiquette indique haricots Pinto sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots Pinto et de l'eau.

### **SQA-23-01-08 - Haricots riz en conserve**

#### **Description**

17. Les haricots riz en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots riz en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

18. Si l'étiquette indique haricots riz sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots riz et de l'eau.

### **SQA-23-01-09 - Haricots blancs en conserve**

#### **Description**

19. Les haricots blancs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots blancs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

20. Si l'étiquette indique haricots blancs en conserve sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots blancs en conserve et de l'eau.

## SQA-23-02 - Légumineuses sèches

### Description

21. Les légumineuses sont disponibles sèches et doivent provenir de la récolte de la dernière saison. Elles doivent avoir une belle couleur naturelle propre à leur type. Les légumineuses sèches doivent être propres, sèches, fermes, douces et libres de poussière et de saleté. La teneur en eau des pois secs ne doit pas dépasser 15 pour cent et des haricots secs 15,5 pour cent en masse.
22. Toutes les légumineuses sèches doivent être rincées et vérifiées (présence de cailloux, etc.) avant d'être utilisées.

### SQA-23-02-02 - Haricots noirs secs

#### Description

23. Les haricots noirs secs sont habituellement très foncés, de forme ovale et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

### SQA-23-02-03 - Doliques à œil noir secs

#### Description

24. Les doliques à œil noir secs sont des graines de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

### SQA-23-02-04 - Haricots rouges ou cannellinis secs

#### Description

25. Les haricots réniformes secs peuvent être blancs (cannellinis) ou rouges, selon la variété. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

### SQA-23-02-05 - Lentilles sèches

#### Description

26. Les lentilles viennent dans une variété de grosseurs allant de petites à très grosses. Les lentilles couramment disponibles sèches sont les lentilles vertes entières (appelées parfois lentilles de type Laird) et les lentilles rouges cassées. Le terme « cassé » est utilisé pour indiquer que la couche enveloppant la graine a été retirée et que la partie interne de la lentille (appelée le cotylédon) a été divisée en deux. Les lentilles cassées cuisent plus rapidement que les lentilles entières et sont excellentes en purée tandis que les lentilles entières sont meilleures en salade.
27. Les lentilles sèches sont habituellement disponibles dans des emballages de plastique transparents. Il faut les rincer avant de les utiliser, mais il n'est pas nécessaire de les faire tremper comme les autres légumineuses.

28. Les lentilles doivent être conservées dans un lieu sec à l'abri de la lumière et peuvent être entreposées pendant un an à compter de la date d'achat.

29. L'approvisionnement de lentilles doit être de la couleur et de la grosseur spécifiées.

#### **SQA-23-02-06 - Haricots de Lima secs**

##### **Description**

30. Les haricots de Lima sont des graines réniformes plates d'un jaune ou d'un vert crémeux et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

#### **SQA-23-02-07 - Petits haricots blancs**

##### **Description**

31. Les petits haricots blancs sont de forme ovale. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

#### **SQA-23-02-08 - Pois cassés secs**

##### **Description**

32. Les pois cassés secs sont de petits pois circulaires qui ont été divisés en deux moitiés. Ils sont de couleur verte, jaune, ou orange.

33. Les pois cassés doivent être fournis dans la couleur spécifiée.

34. Les légumineuses sèches sont inacceptables si elles :

- a. sont décolorées ou de couleur inégale;
- b. sales et montrent des signes de moisissure; et
- c. de grosseur différente.

#### **SQA-23-03 - Légumineuses surgelées**

##### **Description**

35. Certaines légumineuses sont disponibles surgelées. Elles doivent être de qualité égale ou équivalente aux légumineuses fraîches et surgelées selon la méthode de congélation rapide individuelle.

36. Sauf indication contraire, l'approvisionnement doit être de grade A Canada ou l'équivalent.

### SQA-23-03-02 - Haricots de Lima surgelés

#### Description

37. Les haricots de Lima sont congelés comme haricots de Lima de type Fordhook ou comme haricots de Lima. Ces derniers doivent être de grosseur et de couleur uniforme.

38. L'approvisionnement de haricots de Lima doit être du type spécifié et de grade A Canada ou l'équivalent.

39. Toutes les **légumineuses** achetées au Canada doivent :

- a. satisfaire à la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)*, au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*, à l'*Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) - Lois et règlements*, à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6)*, à la *Loi sur les grains du Canada (L.R.C. (1985), ch. G-10)* et à son *Règlement sur les grains du Canada (C.R.C., ch. 889)*;
- b. être conformes aux exigences énoncées par la *Commission canadienne des grains*;
- c. être au moins de grade Canada n<sup>o</sup> 1 conformément au *Guide officiel du classement des grains* ou à l'annexe 3 du *Règlement sur les grains du Canada (C.R.C., ch. 889)* (tableaux 24-26 et 30-37);
- d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le *Guide officiel du classement des grains*;
- e. être conformes aux règlements pertinents de l'*Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)* et *Le Bureau de la consommation (BC)*;
- f. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'*Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA)* et de *Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA)*;
- g. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires*;
- h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la *Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)* et le *Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)*;
- i. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et son *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*;
- j. être conformes aux sections pertinentes de l'*Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires*;

- k. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - l. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain; et
  - m. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
40. Toutes les légumineuses à grain achetées à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. être conformes aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - c. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et de son [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - f. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#);
  - g. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);

- h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \[Codex STAN 192-1995\]](#);
- j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) (ou aux exigences équivalentes du pays d'origine);
- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et son [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- n. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- o. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les légumineuses doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- p. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain;
- q. être conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines pertinentes aux légumineuses à grain établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- r. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).

## Taille

41. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des **légumineuses**, à moins d'avis contraire.

## Emballage

42. Les légumineuses doivent être emballées 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 de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque des sacs sont utilisés pour l'emballage, ceux-ci doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement.

43. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

## Règlements applicables et références concernant les [légumineuses]

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

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

[Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#)

[Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS](#)

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

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

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Commission canadienne des grains – Grains officiels du Canada](#)

[Pulse Canada](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Guide officiel du classement des grains](#)

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Salubrité des aliments](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)

[Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

*Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires [CODEX ALIMENTARIUS]*