



**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 Sugars and Preserves	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM36/A	Amendment No. - N° modif. 005
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM36	Date 2017-03-31
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6500	
File No. - N° de dossier TOR-3-36257 (224)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-03-30	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT	
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: Juan, Peggy	Buyer Id - Id de l'acheteur tor224
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2023
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
Client Ref. No. - N° de réf. du client
E6TOR-13RM36

Amd. No. - N° de la modif.
005
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur
tor224
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

La modification no 005 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2017-03-31

Insérer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2018-03-30

Se reporter au document pièce jointe.

SQA-27 – Sucres et conserves

[SQA-27-01 – Sucre](#)

[SQA-27-02 - Édulcorants \(sans valeur nutritive\)](#)

[SQA-27-03 - Mélasse](#)

[SQA-27-04 - Produits de l'érable](#)

[SQA-27-05 - Succédané de sirop d'érable](#)

[SQA-27-06 - Miel](#)

[SAQ-27-07 - Conserves](#)

[Règlements applicables et références concernant les \[sucres et conserves\]](#)

Description

1. **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).
2. **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.
3. [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II.](#)

SQA-27-01 – Sucre

Description

4. Le **sucres**, qui désigne tous les monosaccharides et disaccharides, est un aliment dont le nom chimique est saccharose. Le sucre doit contenir pas moins de 99,8 % de saccharose.
5. Tous les **sucres** achetés doivent :
 - a. 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
 - b. satisfaire aux exigences pertinentes en matière d'emballage et d'étiquetage alimentaires énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - c. être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 18, Agents edulcorants](#);

- d. être conformes à la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)*](#);
- e. être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu du [*Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)*](#);
- f. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par [*Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)*](#) et par [*Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)*](#);
- g. être conformes à toutes les exigences de la [*Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)*](#) et du [*Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)*](#);
- h. être conformes à toutes les sections pertinentes du guide de [*L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)*](#);
- i. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
- j. être conformes aux exigences définies dans la [*Norme codex pour les sucres \(Codex Stan 212-1999\)*](#) et la [*Norme codex pour le miel \(Codex Stan 12-1981\)*](#);
- k. satisfaire aux exigences définies dans le [*tableau 1*](#).

SAQ-27-01-01 - Tableau 1 : Types de sucres

6. 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.

Type de sucre	Caractéristiques [Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire] (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)
Sucre brun également désigné cassonade brillante, sucre brun foncé, <i>sucre à la démerara</i> , cassonade dorée, cassonade légère, <i>sucre Muscovado</i> , sucre de plantation brut, sucre mou et cassonade	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 <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants</i> .
Sucre à gros cristaux	Sucre granulé ayant des cristaux de grande taille. (Grande résistance au changement de couleur et à la dégradation en

Type de sucre	Caractéristiques [Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire] (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)
	glucose et en fructose à haute température.)
Sirop de maïs	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.
Sucre à la démérara également désigné sucre brun	Sucre granulé très humide comportant une épaisse couche de mélasse. Le sucre à la démérara est une cassonade dorée parsemée de gros cristaux dorés légèrement collants.
Mélasse claire également désignée sirop de raffinerie et sirop de sucre raffiné	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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants .
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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants et dans le Règlement sur le miel (C.R.C., ch. 287) .
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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants .
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

Type de sucre	Caractéristiques [Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire] (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)
	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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants .
Sucre Muscovado également désigné sucre des Barbades et sucre brun	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 sucre à la démerara). 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 il doit être raffiné pour respecter les normes locales en matière de santé. 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 semoule, sucre extra fin, sucre pour fruits, sucre à dissolution instantanée et sucre ultrafin	Les cristaux sont les plus fins de tous les types de sucres granulés.
Sucre turbiné également	Sucre brun de spécialité semi-raffiné et purifié, recouvert d'une

Type de sucre	Caractéristiques [Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire] (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)
désigné sucre de plantation, sucre au naturel ou sucre brut lavé	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.

Taille

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

Emballage

8. Le **sucre** doit être emballé 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 d'emballage 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; et
 - Lorsque le produit est conditionné dans une pellicule ou un sachet en plastique, une enveloppe ou une boîte, ces emballages doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

Entreposage et distribution

9. **Sucre granulé** : Entreposé 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.
10. **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.

Transportation

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

SQA-27-02 - Édulcorants (sans valeur nutritive)

Description

12. Les édulcorants également désignés « édulcorants artificiels » sont considérés comme des additifs alimentaires. Ils sont qualifiés de non nutritifs parce qu'ils ne fournissent que très peu d'énergie. On les appelle parfois édulcorants concentrés, succédanés du sucre, produits remplaçant le sucre ou édulcorants de rechange. Les additifs énumérés au tableau IX sous le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#) sont considérés comme des édulcorants (sans valeur nutritive). Seuls les succédanés du sucre énumérés à [Santé Canada – Aliments et nutrition – Succédanés du sucre](#) qui ont été approuvés par Santé Canada pour être utilisés au Canada peuvent être achetés. Il s'agit notamment de l'Acésulfame-K, de l'aspartame, du polydextrose, du sucralose, de la thaumatococine et des alcools de sucre (polyols) comme le sorbitol, l'Isomalt, le lactitol, le maltitol, le mannitol et le xylitol. Les alcools de sucre autorisés par Santé Canada peuvent être utilisés comme édulcorants. La liste des alcools de sucre approuvés pour être utilisés au Canada est fournie sous [Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyalcools \(polyols\) et polydextrose utilisés en guise d'agents édulcorants dans les aliments](#).

13. Tous les **édulcorants (sans valeur nutritive)** en vente au Canada doivent :

- a. 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- b. satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16](#); et/ou
- d. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- e. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#); et
- f. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#).

SQA-27-02-01 – Tableau 1 : Édulcorants (sans valeur nutritive)

Type d'édulcorant	Caractéristiques
Aspartame	L'aspartame est un édulcorant artificiel hypocalorique produit par la liaison de l'acide aspartique et de la phénylalanine, acides aminés qui sont des éléments constitutifs normaux des protéines.

Type d'édulcorant	Caractéristiques
	Ils forment un dipeptide qui est ensuite estérifié avec du méthanol. L'aspartame est approuvé comme édulcorant de table et comme additif alimentaire dans les céréales de petit déjeuner, les boissons, les desserts, la gomme à mâcher, les fruits à tartiner, les vinaigrettes, les condiments et les produits de confiserie et de boulangerie. De plus amples renseignements sur l'utilisation autorisée de l'aspartame sont fournis dans le tableau IX sous le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires.
Polyalcools (polyols) et polydextrose (hydrolysat d'amidon hydrogéné, Isomalt, lactitol, maltitol, sirop de maltitol, mannitol, sorbitol, sirop de sorbitol, xylitol et érythritol)	Les polyalcools ou alcools de sucre sont une famille d'agents édulcorants aussi appelés « polyols ». Les fruits et légumes en contiennent naturellement en petites quantités, mais aux fins du commerce de masse, on les fabrique à partir de sucres ordinaires. La page Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyalcools (polyols) et polydextrose (Liens rapides) comprend de plus amples renseignements sur l'utilisation des alcools de sucre.
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 Règlement canadien sur les aliments et drogues. Jusqu'à nouvel ordre en vertu du <i>Règlement</i> , l'achat de saccharine est interdit.
Stévia	Le stévia est un édulcorant et un substitut du sucre extrait des feuilles de la plante <i>Stevia rebaudiana</i> . Son pouvoir sucrant peut être jusqu'à 150 fois supérieur à celui du sucre. Ce sont les glycosides de stéviol qui donnent au stévia son goût sucré. Au Canada, l'extrait de stévia purifié est réglementé en tant qu'additif alimentaire. Santé Canada a établi la consommation maximale quotidienne du stévia à 4 mg/kg de poids corporel par jour, exprimé en stéviol. Cela correspond à 50 mg de feuilles de stévia par kg de poids corporel, basé sur une teneur maximale en stéviolside de 20 %. Le stévia est commercialisé sous divers noms de marques. La plupart contiennent des additifs inertes qui permettent au produit d'être utilisé dans des quantités équivalentes à celles du sucre.
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

Type d'édulcorant	Caractéristiques
	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®.

Taille

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

Emballage

15. Les **édulcorants (sans valeur nutritive)** doivent être emballés 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

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

SQA-27-03 - Mélasse

Description

17. 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.

18. Tous les produits de **mélasse** achetés doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés 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 la [*Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada*](#) et à la [*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)*](#);
- être conformes au [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 18, Agents edulcorants*](#);
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)*](#);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par [*Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte*](#)

antiparasitaire (CLA) et par Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA);

- e. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16;
- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et dans le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
- g. satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);
- h. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [CODEX STAN 1-1985];
- i. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (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];
- j. être conformes à toutes les exigences définies dans la Norme codex pour les sucres (Codex Stan 212-1999);
- k. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995].

SQA-27-03-01 - Tableau 1 : Mélasse

Type de mélasse	Caractéristiques
Mélasse de qualité fantaisie	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.

Type de mélasse	Caractéristiques
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.

Taille

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

Emballage

20. La **mélasse** doit être conditionnée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce (y compris les bidons et les sceaux 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

21. 10 °C à 21 °C, à une température et à une humidité raisonnablement stable.

SQA-27-04 - Produits de l'érable

Description

22. 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.

23. Catégories et classes de couleur pour le **sirop d'érable** :

- a. Trois catégories et cinq classes de couleur ont été établies pour le **sirop d'érable**. Pour chaque catégorie, des classes de couleur sont réglementaires. Voici les précisions :

(1) CANADA n° 1

- Il ne fermente pas.
- Il est limpide et de couleur uniforme.
- Sa classe de couleur est Extra-clair, Clair ou Médium.
- Il possède une saveur d'érable caractéristique.

- Il possède une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 % déterminée au réfractomètre ou au densimètre à 20 °C.

(2) CANADA n° 2

- Il ne fermente pas.
- Il est limpide et de couleur uniforme.
- Sa classe de couleur est Ambré.
- Il possède une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 % déterminée au réfractomètre ou au densimètre à 20 °C.

(3) CANADA no° 3

- Il ne fermente pas.
- Sa classe de couleur est Foncé.
- Il possède une saveur d'érable caractéristique et est exempt d'odeur ou de goût désagréable avec tout au plus une trace de goût de caramel, de bourgeon ou de sève.
- Il possède une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 % déterminée au réfractomètre ou au densimètre à 20 °C.

(4) **Remarque :** Le sirop d'érable Extra-clair, Clair, Médium ou Ambré peut être de catégorie Canada n° 3 s'il a une trace de goût de caramel, de bourgeon ou de sève.

24. Les produits de l'érable doivent :

- être conformes à la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#) et au [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#);
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)*](#) ainsi qu'à la [*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)*](#);
- être conformes à la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)*](#);
- 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 \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)*](#) – 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 \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)*](#);
- être conditionnés et étiquetés conformément aux critères énoncés dans la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)*](#) – parties 11 et 111;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (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];

- h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et dans le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
- i. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA) et par Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA);
- j. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16; et/ou
- k. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- l. satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);
- m. être conformes aux sections pertinentes de L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) et du chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments.

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

- a. être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) - Lois et règlements ainsi qu'à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6); et/ou
- b. 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 (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) – Règlement sur les produits de l'érable (C.R.C., ch. 289), ou encore, être acheté uniquement dans des pays qui respectent les lois et règlements fédéraux sur l'importation des aliments en vertu de l'Agence canadienne d'inspection des aliments -Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires;
- c. être conforme aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS;
- d. satisfaire 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;

- e. être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16](#); et/ou
- f. être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- g. être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et par [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
- h. satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- i. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- j. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- k. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#).

Taille

26. Les formats standard des contenants de **sirop d'érable** classé en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)](#) doivent être utilisés (annexe VI).

Emballage

27. 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 emballés et étiquetés conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\) – Règlement sur les produits de l'érable \(C.R.C., ch. 289\)](#).

Entreposage et distribution

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

SQA-27-05 - Succédané de sirop d'érable

Description

29. 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 ».

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

- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés 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)* et à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6)*;
- b. être conformes à la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable (C.R.C., ch. 289)*;
- c. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16*;
- d. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995]*.
- e. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par *Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA)* et par *Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA)*;
- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la *Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)* et dans le *Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)*;
- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)*;
- h. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995]*;
- i. être conformes aux sections pertinentes de *L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)*;
- j. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (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]*.

Taille

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

Emballage

32. Les **succédanés de sirop d'érable** doivent être emballés 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 d'emballage 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 succédent de produits de l'érable

33. 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.

SQA-27-06 - Miel

Description

34. 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.

35. En raison de la faible teneur en humidité et de l'acidité élevée du miel, les bactéries et autres organismes nuisibles ne peuvent vivre ou se reproduire dans le miel; c'est donc pour cette raison qu'il n'est pas pasteurisé. Les levures sont parmi les rares organismes qui peuvent vivre dans le miel, mais si la teneur en humidité du miel est inférieure à 18 % (comme c'est normalement le cas), les levures ne peuvent s'y reproduire. Le nectar (la matière première du miel) contient des levures osmophiles, lesquelles peuvent se reproduire dans le miel à teneur plus élevée en humidité et entraîner une fermentation.

36. La pasteurisation du miel vise à tuer les levures en phase de latence qui pourraient être présentes et à éliminer tout risque de fermentation. Le miel est pasteurisé par « chauffage instantané », une méthode qui limite la durée d'exposition du miel à la chaleur et réduit les risques que le miel soit altéré ou brûlé. Le miel est chauffé très rapidement jusqu'à ce que la température atteigne 160 °F, puis il est rapidement refroidi, ce qui permet de tuer les levures sans altérer le produit.

37. La pasteurisation du miel a un avantage secondaire : elle ralentit le processus de cristallisation. Le miel pasteurisé restera plus longtemps à l'état liquide que le miel non pasteurisé.

38. Le **miel** acheté au Canada doit :

- a. être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#), au [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#) et à la [*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)*](#);

- b. être pasteurisé;
 - c. être classé dans la catégorie Canada n° 1 selon les critères énoncés dans le [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#), tableau 111, annexe 1;
 - d. être conforme au [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#);
 - e. être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
 - f. être conforme aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu du [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - g. être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16](#);
 - h. être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#);
 - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - j. être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et par [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
 - k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
 - l. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
 - m. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
 - n. être conforme à la [Norme codex pour le miel \(Codex Stan 12-1981\)](#).
39. Le miel et les produits du miel achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) ou aux règlements équivalents dans le pays d'origine;
 - b. être un produit équivalent au miel de catégorie Canada n° 1, conformément aux directives énoncées dans le [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#), tableau 111, annexe 1 ou de la catégorie équivalente dans le pays d'origine; et/ou
 - c. être conforme à la [Norme codex pour le miel \(Codex Stan 12-1981\)](#);

- d. 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*](#).
Remarque : 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);
- e. être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu du [*Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)*](#);
- f. être conformes au [*Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)*](#);
- g. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16*](#); et/ou
- h. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [*Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]*](#);
- i. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par [*Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)*](#) et par [*Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)*](#);
- j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [*Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)*](#) et dans le [*Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)*](#);
- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)*](#) et dans le [*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)*](#); et/ou;
- 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 [*Exigences en matière d'étiquetage des produits de miel*](#);
- n. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
- o. 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.

Taille

- 40. [*Exigences en matière d'étiquetage des produits de miel*](#).

41. Les formats standard pour les contenants de miel classé en vertu du [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#) doivent être utilisés.

Emballage

42. Le miel doit être conditionné et étiqueté conformément à la [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#) – 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 les [Exigences en matière d'étiquetage des produits de miel](#).

43. 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 \(C.R.C., ch. 287\)](#). Ces catégories ne doivent pas être utilisées pour des produits qui ne satisfont pas aux exigences du [Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#).

SQA-27-06-04 – Tableau 1 : 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

Entreposage et distribution

44. 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).

SAQ-27-07 - Conserves

Description

45. 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.

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

- Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et dans la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6);
- c. être conformes au Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II;
 - d. être entièrement conformes au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11; et/ou
 - e. être conformes aux articles pertinents de la Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009);
 - f. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16; et/ou
 - g. être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [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;
 - h. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA);
 - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et dans le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
 - j. satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);
 - k. être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
 - l. provenir d'installations conformes aux exigences du système ARMPC (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];
47. Types de conserves de fruits : Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades (Codex Stan 296-2009).

SAQ-27-07-02 – Tableau 2 : Conserves

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 le <u>Règlement sur les</u>

Produits	Description
	<i>produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
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 le <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
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 le <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
Gelée de pommes	La gelée de pommes est préparée à partir de jus ou d'extraits aqueux de pommes, mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide. La gelée de pommes fournie doit être conforme aux exigences définies dans la <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
Confiture d'abricots	La confiture d'abricots est préparée à partir d'abricots 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 d'abricots fournie doit être conforme aux exigences définies dans le <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
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 le <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
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 le <i>Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</i> et sous le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11.</i>
Marmelade de gingembre	La marmelade de gingembre, ou la confiture de gingembre, est un produit préparé à partir de racine de gingembre et porté à une consistance adéquate. Elle peut être préparée à partir de morceaux de gingembre entier

Produits	Description
	(entièrement pelés), de pulpe, de purée, de jus et d'extraits aqueux, et mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau. La marmelade de gingembre fournie doit être conforme aux exigences définies dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II et sous le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11 .

Taille

48. Le format doit être celui qui est spécifié.

Emballage

49. Toutes les **conserves** (confitures, gelées et marmelades) doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et au commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent être conformes à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#), au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et à la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#).

Entreposage et distribution

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

Règlements applicables et références concernant les [sucres et conserves]

[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](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 18, Agents edulcorants](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 11](#)

[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 produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

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

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

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

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

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

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

[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

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

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

[Norme codex pour les sucres \[Codex Stan 212-1999\]](#)

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

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

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

[Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades \(Codex Stan 296-2009\)](#)

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

[Règlement sur le miel \(C.R.C., ch. 287\)](#)

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

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

[The Sugar Association, INC](#)

Institut canadien du sucre – Les types de sucre

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) - Lois et règlements

Santé Canada – Aliments et nutrition – Succédanés du sucre

Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyalcools (polyols) et polydextrose utilisés en guise d'agents édulcorants dans les aliments

Santé Canada – Aliments et nutrition – L'aspartame

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

Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) – Règlement sur les produits de l'érable (C.R.C., ch. 289)

Agriculture et agroalimentaire Canada – Le sirop d'érable canadien

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

Ontario Maple Syrup Producers' Association

Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ)

Exigences en matière d'étiquetage des produits de miel

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

Conseil canadien du miel

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales (MAAARO)