

**FQS-27 – Sugar and Preserves**

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

**FQS-27-01 – Sugar****FQS-27-02 – Sweeteners (Non-nutritive)****FQS-27-03 – Molasses****FQS-27-04 – Maple Products****FQS-27-05 – Maple Syrup Substitute****FQS-27-06 – Honey****FQS-27-07 – Preserves****Applicable Regulations and Resources for Sugar and Preserves****Description**

1. **Nutritive Sweeteners:** Sugars, sugar syrups and sugar alcohols are considered to be “nutritive sweeteners” or caloric sweeteners because they all provide energy. **Sweetening agents and sweetening ingredients** include sugars (sucrose, glucose, fructose, lactose, maltose) and other sugar products such as molasses, honey, maple syrup and corn sweeteners (fructose, glucose, high fructose corn syrup).
2. **Preserves** are food made by processing fruit other than apple or rhubarb with a sweetening ingredient and which contains not less than 45 parts by weight of the named fruit for each 55 parts by weight, on the dry basis, of a sweetening ingredient; and 60 per cent water-soluble solids.
3. **Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291) – Schedule 11.**

**FQS-27-01 – Sugar****Description**

4. Sugar means all monosaccharides and disaccharides and is the food chemically known as sucrose. Sugar shall contain not less than 99.8 per cent sucrose.
5. All sugars provided must:
  - a. be in compliance with relevant sections of the **Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27)**, **Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)**, and **Canadian Food Inspection Agency Act (S.C. 1997, c. 6)**;
  - b. be in compliance with relevant food packaging and labelling requirements specified by the **Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27)**, **Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)**, **Consumer Packaging and Labelling Act (R.S.C., 1985, c. C-38)**, and the **Consumer Packaging and Labelling Regulations (C.R.C., c. 417)**;
  - c. be in compliance with the **Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)**, **Division 18 – Sweetening Agents**;
  - d. be in compliance with **Canada Agricultural Products Act (R.S.C., 1985, c. 20 (4th Supp.))**;
  - e. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under **Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)**;
  - f. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under **Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre (PMC)** and **Health Canada Pest Management Regulatory Agency (PMRA)**;

- g. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- h. be in compliance with the relevant sections listed under [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
- i. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- j. be in compliance with the requirements outlined in [Codex Alimentarius - General Standard for Sugar](#), and the [Codex Alimentarius - General Standard for Honey](#); and
- k. meet the specifications as outlined in [Table 1](#).

### FQS-27-01-01 - Table 1: Types of Sugars

6. The following types of sugar/sweeteners shall meet the criteria listed above or as applicable other specifications in the FQS-27 series, as well as the characteristics within the subsequent table.

Sugar Type	Characteristics [Applies for sugars for human consumption without further processing]  (synonyms are in round brackets)
<b>Brown Sugar also known as Brilliant Yellow Sugar, Dark Brown Sugar, Demerara-style Sugar, Golden Yellow Sugar, Light Yellow Sugar, Muscovado Sugar, Plantation Raw Sugar, Soft Sugar and Yellow Sugar</b>	Shall be obtained from the syrups originating in the sugar refining process. Can be produced from boiling refinery cane syrups until brown sugar crystals form, or by blending molasses syrup with white sugar crystals. (The differences in colour and flavour between brown sugar depend on the amount of molasses present. Sugar containing more molasses will have stickier crystals, will be darker in colour and stronger the flavour.) Shall meet the specifications as outlined in the <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 18</a> .
Coarse Sugar	Granulated sugar having a larger crystal size. (Highly resistant to colour change and breakdown into glucose and fructose at high temperatures.)
Corn Syrup	Syrup made from the starch of maize or corn. It is composed mainly of glucose. The term glucose syrup is often used synonymously with corn syrup, since glucose syrup is most commonly made from cornstarch.
Demerara-Style Sugar also known as Brown Sugar	Very moist granulated sugar having a heavy molasses coating. Demerara Sugar is a coarse golden brown sugar which has large golden crystals which are slightly sticky.
Golden Syrup also known as Refiner's Syrup, Refined Sugar Syrup	Table syrup containing sucrose and invert sugar which may be made from syrup originating in the sugar refining process. Golden Syrup shall meet the specifications as outlined in the <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 18</a> .

Sugar Type	Characteristics [Applies for sugars for human consumption without further processing] (synonyms are in round brackets)
<b>Granulated Sugar also known as Refined Sugar, Sucrose, Table Sugar and White Sugar</b>	Made from sugar cane and sugar beet. Granulated Sugar is purified moist sugar, white in colour, and is crystallized sucrose. To be provided in crystal or granule sizes specified, including:  Coarse, Medium, Fine, Extra Fine (or Special Fine, Verifine), Ultrafine, Superfine (or Fruit Sugar, Fruit Powder, Powdered Sugar, Instant Dissolving Sugar).
Honey	A sweet yellow to rich amber coloured viscous fluid produced by honey bees and derived from the nectar of blossoms, secretions of living plants, or secretions on living plants. Honey has a sweet, dense flavour varying in taste and colour depending on the consumption of the bees. Meets the specifications as per <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 18</a> and <a href="#">Honey Regulations (C.R.C., c. 287)</a> .
<b>Icing Sugar also known as Confectioner's Sugar, Fondant Sugar, Fondant Icing Sugar, Powdered Sugar, Pure Icing Sugar, Super Icing Sugar</b>	Finely ground and pulverized granulated sugar (Powdered Sugar) may contain food colour, with a touch of starch, an anti-caking agent, to prevent clumping. Shall meet the specifications outlined in the <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 18</a> .
Liquid Sugar also known as Liquid Sucrose and Sucrose Syrup	Granulated sugar dissolved in water. Liquid sugar shall be labelled with a statement of the percentage of sugar in the product.
Maple Flavoured Syrup	Syrup made from sugar or a mixture of sugar and corn syrup and artificially coloured or flavoured to simulate maple syrup. It shall be flavoured with imitation or real maple flavour to simulate Canada No. 2 Maple Syrup in flavour and intensity. The colour shall resemble the colour of Canada No 2 Maple Syrup (amber) and the syrup may be artificially coloured. Contains a minimum of 66% sugar solids by mass. Shall be free from fermentation or mold growth when stored in a sealed container at 20 degrees Celsius for one year after delivery and it shall maintain its original quality during that time.
Molasses also known as Table or Fancy Molasses, Refiner's or Blackstrap or Cooking Molasses	A dark coloured syrup, a by-product of the sugar cane and sugar beet refining processes.  Table molasses or fancy molasses, is lighter in colour and milder in taste. Blackstrap molasses, is made by the third boiling of sugar. It has a distinctly

Sugar Type	Characteristics [Applies for sugars for human consumption without further processing] (synonyms are in round brackets)
See also specification <a href="#">27-03</a>	sweet but smoky taste with a tangy finish, and is slightly bitterer than other forms of molasses. Molasses shall meet the specifications as per <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 18</a> .
Muscovado Sugar also known as Barbados Sugar and Brown Sugar	Produced at an early stage of the refining process where not all plant pigments and flavours are removed. Muscovado Sugar ranges from light to dark brown and has a strong molasses taste. The dry crystal sugar is made by crystallization of dark syrups (similar to Demerara-style). Crystals are slightly coarser and stickier in texture than regular brown sugar.
Pearl Sugar also known as Decorative Sugar and Sanding Sugar	Lumps of bright crystal refined medium size sugar particles.
Raw Sugar	Sticky brown sugar produced by extracting cane juice from sugar cane, then partially purifying the sugar through boiling, evaporation and re-crystallization. It looks like soft brown sugar but contains impurities that require it to be refined to meet local health standards. Not to be confused with "sugar in the raw", which is a specialty refined sugar.
Superfine Sugar also known as Bar Sugar, Berry Sugar, Castor Sugar, Extra Fine Sugar, Fruit Sugar, Instant Dissolving Sugar and Ultrafine Sugar	Crystal size is the finest of all the types of granulated sugar.
Turbinado style Sugar also known as Plantation Sugar, Sugar in the Raw, or Washed raw sugar	A semi-refined and purified brown specialty sugar with a heavy molasses coating, giving it a golden colour and mild caramel taste. A raw sugar that has been processed (double washed) for human consumption.

### Size

7. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to sugar unless otherwise specified.

### Packaging

8. Sugar shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which:

- a. safeguards the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odour and feel) qualities of the sugar; and

- b. includes packaging material made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.
- c. When the product is packaged in bags, plastic pouch, envelope, box, these must be clean, sturdy and tightly sealed. When the product is packaged in sacks, these must be clean, sturdy and strongly sewn or sealed.

### Storage and Distribution

9. **Granulated Sugar:** Stored and distributed under dry conditions. (Granulated white sugar has an indefinite shelf life, when stored properly, because there is insufficient moisture to support microbial growth).
10. **Soft sugars:** Soft sugars must be stored in a tightly sealed plastic bag. If it is not stored properly, it will be lumpy and that is not acceptable.

### Transportation

11. Consideration must be given to moisture limits related to climate for destinations.

### FQS-27-02 – Sweeteners (Non-nutritive)

#### Description

12. Sweeteners also known as “Artificial Sweeteners” are considered food additives. They are considered non-nutritive sweeteners because they do not provide a significant amount of energy. They may also sometimes be referred to as high-intensity sweeteners, sugar substitutes, sugar replacers, or alternative sweeteners. Additives listed in Table IX of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#) are considered sweeteners (non-nutritive). Only sugar substitutes listed at [Health Canada - Food and Nutrition - Artificial Sweeteners](#) that have been approved for use in Canada, by Health Canada, may be procured. These include acesulfame-potassium, aspartame, polydextrose, sucralose, thaumatin and sugar alcohols (polyols) like sorbitol, isomalt, lactitol, maltitol, mannitol and xylitol. Sugar alcohols permitted for use by Health Canada may be used as sweeteners. [Health Canada - Food and Nutrition - Sugar Alcohols \(Polyols\) and Polydextrose Quick Links](#) provides the list of sugar alcohols approved for use in Canada.

13. All sweeteners (non- nutritive) procured in Canada must:
  - a. be in compliance with relevant sections of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - b. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - c. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#); and/or
  - d. be in compliance with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - e. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#).

Type of Sweetener	Characteristics
<p>Aspartame: Health Canada - Food and Nutrition - Aspartame Quick Links</p>	<p>Aspartame is a low-calorie artificial sweetener, made by the bonding together of the amino acids aspartic acid and phenylalanine, which are normal constituents of proteins. This bonding forms a dipeptide which is further esterified with methanol. Aspartame is approved for used in table top sweeteners, breakfast cereals, beverages, desserts, chewing gum, fruit spreads, salad dressings, condiments, confectionery products, bakery products. Additional information on the permissible use of Aspartame can be found in Table IX of the <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 16</a>.</p>
<p>Sugar Alcohols (Polyols) &amp; Polydextrose (hydrogenated starch hydrolysates, isomalt, lactitol, maltitol, maltitol syrup, mannitol, sorbitol, sorbitol syrup, xylitol and erythritol)</p>	<p>Sugar alcohols are a family of sweetening agents also known as "polyols". They occur naturally in small amounts in fruits and vegetables, but for large-scale commercial use they are manufactured from common sugars. <a href="#">Health Canada - Food and Nutrition - Sugar Alcohols (Polyols) and Polydextrose Quick Links</a> provides additional information on the use of sugar alcohols.</p>
<p>Saccharin</p>	<p>Saccharin is a man-made sweetener used in food products in many countries. Concerns have been raised that saccharin could be carcinogenic (cancer-causing). As a result, saccharin was not permitted as a food additive in Canada, although restricted use of saccharin as a table-top sweetener has been allowed. Since that time, further studies have revealed that the carcinogenic effect of saccharin in rats does not have the same effect on humans. Health Canada's scientists have thoroughly reviewed the scientific information available and as a result are considering the Canadian Food and Drug Regulations concerning Saccharin. Until further direction is provided in the Canadian Food and Drug Regulations, Saccharin shall not be procured.</p>
<p>Stevia</p>	<p>Stevia is a sweetener and sugar substitute extracted from the leaves of the plant <i>Stevia rebaudiana</i>. It can have up to 150 times the sweetness of sugar. It is the steviol glycosides that give the stevia its sweet taste. Purified stevia extract is regulated as a food additive in Canada. Health Canada has set the maximum daily limit for stevia at 4 mg/kg body weight per day expressed as steviol content. This is equivalent to 50 mg per kg body weight of stevia leaf, based on a maximum stevoiside content of 20 per cent.</p> <p>Stevia is marketed under a variety of brand names. Most have inert additives which allow these products to be used on a one-for-one equivalent to sugar.</p>
<p>Sucralose</p>	<p>Sucralose is made with sucrose, a no-calorie sweetener that is made from a process that starts with sugar (sucrose). Sucralose is manufactured in a patented multi-step process that starts with sugar and selectively replaces 3 hydrogen-oxygen groups on the sugar</p>

Type of Sweetener	Characteristics
	molecule with 3 chlorine atoms. Sucralose has been approved by Health Canada and the Food and Drug Administration (FDA). Sucralose is also known by the brand name SPLENDA®.

**Size**

14. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to **sweeteners** unless otherwise specified.

**Packaging**

15. Sweeteners (non-nutritive) shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odour and feel) qualities of the food. The packaging material shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

**Storage and Distribution**

16. When stored under dry conditions, sweeteners (non-nutritive) are shelf stable, unless stated otherwise.

**FQS-27-03 – Molasses****Description**

17. Molasses is a dark coloured syrup, the by-product of sugar cane and sugar beet refining processes. Generally, molasses from refineries requires further processing to meet the food grade standard.

18. All molasses products provided must:

- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
- b. be in compliance with the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 18](#);
- c. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#);
- d. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
- e. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#);
- f. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#),
- g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
- h. be in compliance with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);

- i. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- j. be in compliance with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Sugar](#); and
- k. be in compliance with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#).

**FQS-27-03-01 – Table 1: Molasses**

Type of Molasses	Characteristics
Fancy Molasses	Syrup obtained by the evaporation and partial inversion of the clarified or unqualified sugar cane juice from which sugar has not been previously extracted. May contain sulphurous acid or its salts; and shall not contain more than 25 per cent moisture, and 3 per cent sulphated ash.
<b>Table Molasses</b>	The liquid food obtained in the process of manufacturing raw or refined sugar. It may contain sulphurous acid or its salts; shall not contain more than 25 per cent moisture, and 3 per cent sulphated ash.
Refiners' Molasses, Blackstrap Molasses or Cooking Molasses	The residual liquid food obtained in the process of manufacturing raw or refined sugar. The cane juice, or mother liquor, after having been purified, is concentrated into a thick mass. It may contain sulphurous acid or its salts; shall not contain more than 25 per cent moisture, and 12 per cent sulphated ash. Blackstrap molasses is dark and has a robust, somewhat bitter-tart flavour.

**Size**

19. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to molasses unless otherwise specified

**Packaging**

20. Molasses shall be packaged in normal retail and commercial packaging (including plastic jugs, pails). Packing, labelling and marking shall safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odour and feel) qualities of the food. Packaging material shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

**Storage and Distribution**

21. 10 to 21°C under reasonably steady conditions of temperature and humidity.

**FQS-27-04 – Maple Products****Description**

22. Any product obtained exclusively by the concentration of maple sap or maple syrup. Products include maple syrup, maple sugar, soft maple sugar, maple butter and maple taffy. Maple syrup means the syrup obtained by the concentration of maple sap or by the dilution or solution of a maple product, other than maple sap, in potable water.

23. Grades and Colour Classes of **Maple Syrup**:

- a. Three grades and five colour classes have been established for maple syrup. Colour classes are required for each grade. They are as follows:
- (1) CANADA No. 1
    - i. It is not fermenting.
    - ii. it is clear and uniform in colour.
    - iii. Its colour class is Extra Light, Light or Medium.
    - iv. It has a characteristic maple flavour.
    - v. It has a minimum soluble solids content of 66 percent, determined with a refractometer ordensimeter at 20EC.
  - (2) CANADA No. 2
    - i. It is not fermenting.
    - ii. It is clear and uniform in colour.
    - iii. Its colour class is Amber.
    - iv. It has a characteristic maple flavour.
    - v. It has a minimum soluble solids content of 66 percent, determined with a refractometer ordensimeter at 20EC.
  - (3) CANADA No. 3
    - i. It is not fermenting.
    - ii. Its colour class is Dark.
    - iii. It has a characteristic maple flavour and is free of any objectionable odour or taste with at the most a trace of caramel, buddy or sappy taste.
    - iv. It has a minimum soluble solids content of 66 percent, determined with a refractometer ordensimeter at 20EC.
  - (4) **Note:** Extra Light, Light, Medium or Amber maple syrup may be graded Canada No. 3 if there is a trace of caramel, buddy or sappy taste

24. **Maple products** provided must:

- a. be in compliance with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#) and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
- c. be in compliance with the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#);
- d. be of a minimum of Canada No 2 grade (unless otherwise specified) as per the criteria listed in the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations-Part 1](#), and Schedules 1-3;
- e. be from an establishment with current registration as per the criteria for registration indicated in the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#);

- f. be packaged and labelled according to the criteria outlined in the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#) - Part 11 and 111;
  - g. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - h. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#); and
  - i. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
  - j. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#); and/or
  - k. be in compliance with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - l. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - m. be in compliance with the relevant sections listed control under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Food Labelling and Advertising](#) and [Labelling Requirements for Honey Products](#); and
  - n. be in compliance with the Acceptance and registration of products and materials intended for maple syrup production under the [Guide for Acceptance and/or Registration of Products and Equipment Intended for Maple Syrup Production](#).
25. All maple syrup procured outside Canada, in addition to the requirements above must:
- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Agriculture and Agri - Food Canada – Acts and Regulations](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#); and/or
  - b. have originated in a country that has grade requirements and a system substantially equivalent to those prescribed by the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#) and/or shall only be procured from countries that meet federal acts and regulations governing the importation of food under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#); and/or
  - c. be in compliance with [Codex Alimentarius - Principles for Food Import and Export Certification and Inspection](#);
  - d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All maple syrup shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
  - e. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#), and/or
  - f. be in compliance with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - g. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);

- h. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- i. be in compliance with the relevant sections listed control under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Food Labelling and Advertising](#) and [Labelling Requirements for Honey Products](#);
- j. be in compliance with the Acceptance and registration of products and materials intended for maple syrup production under [Guide for Acceptance and/or Registration of Products and Equipment Intended for Maple Syrup Production](#);
- k. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
- l. be in compliance with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#),

### Size

26. The standard container sizes applicable for maple syrup which has been graded according to [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#) Schedule V.I. shall be used.

### Packaging

27. Maple syrup shall be packed as a condition to application or use of a grade name in respect of that syrup. Maple products shall be packed and labelled as set out in [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#).

### Storage and Distribution

28. Store containers of maple syrup in a cool, dry place: the refrigerator or preferably the freezer.

## FQS-27-05 – Maple Syrup Substitute

### Description

29. Any product that resembles maple syrup in appearance and is prepared for the same uses as a maple syrup but is not obtained exclusively from maple sap. Maple substitutes and maple flavoured products must be appropriately labelled to avoid confusion with pure maple products ([Canadian Maple Products Situation and Trends 2006-2007](#)). A product made from sugar, water, maple flavouring and, for example, with less than 20 % maple syrup added may not be called "Canadian Maple Syrup".

30. All maple syrup substitutes procured in Canada must:
- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#),
  - b. be in compliance with regulations listed under [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#);
  - c. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#);
  - d. be in compliance with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#),

- e. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
- f. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and/or
- h. be in compliance with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- i. be in compliance with the relevant sections listed under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Food Labelling and Advertising](#) and [Labelling Requirements for Honey Products](#);
- j. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#).

### Size

31. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to maple syrup substitute unless otherwise specified.

### Packaging

32. Maple syrup substitute shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labeling and marking which safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odour and feel) qualities of the food. The packaging material shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

### Provincial Regulations on Maple Products Substitutes

33. In the province of Quebec and Ontario, the provincial authorities have general regulations on maple and maple products but also on the use of the word "maple" on maple substitutes. For products destined for this market, it may be preferable to contact them as to the acceptability of the use of the word "maple" or maple images on products which do not fall under the Maple Product Regulations.

### FQS-27-06 – Honey

#### Description

34. Honey is a food produced by honey bees and derived from the nectar of blossoms, and the secretions of living plants, or secretions on living plants.

35. Because of its low moisture content and high acidity, bacteria and other harmful organisms cannot live or reproduce in honey, so pasteurization is not done for that purpose. One of the few things that can live in honey is yeast, although if the moisture content is below 18% (as it normally is), the yeast cells cannot reproduce. All nectar (the source for all honey) contains osmophilic yeasts, which can reproduce in higher-moisture content honey and cause fermentation.

36. Pasteurizing honey is done to kill any latent yeast cells that might be present and to remove any chance of fermentation. It is pasteurized by a "flash heating" method, to minimize the amount of time that the honey is exposed to the heat and to reduce the risk of damaging or burning it. The honey is heated very quickly to about 160°F and then rapidly cooled, which will kill the yeast cells without damaging the product.

37. Another side benefit of pasteurizing honey is that it will slow down the granulation process. Pasteurized honey will last longer in its liquid state than unpasteurized honey.
38. All honey provided must:
- a. comply with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - b. be pasteurized;
  - c. be Canada No 1 grade as per the criteria listed in [Honey Regulations \(C.R.C., c. 287\)](#), Table 111, Schedule 1;
  - d. be in compliance with the regulations listed under [Honey Regulations \(C.R.C., c. 287\)](#);
  - e. be of the type and size specified;
  - f. comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - g. comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#); and/or
  - h. comply with food additive classes listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - i. comply with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - j. comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
  - k. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
  - l. comply with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
  - m. comply with the [Labelling Requirements for Honey Products](#);
  - n. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - o. comply with the standard outlined by [Codex Alimentarius - General Standard for Honey](#).
39. All honey and honey products procured outside Canada must:
- a. comply with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#) or equivalent for the country of origin;
  - b. be the equivalent to Canada Grade No 1 honey as per the guidelines in [Honey Regulations \(C.R.C., c. 287\)](#), Table 111, Schedule 1 or the grade equivalent for the country of origin; and/or
  - c. comply with the standard outlined by [Codex Alimentarius - General Standard for Honey](#);
  - d. only be procured from countries that meet federal acts and regulations that govern the importation of food under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products](#)

Commercially. Note: The Canadian Food Inspection Agency restricts the importation of honey from countries where the presence of animal diseases poses a threat to Canadian agriculture and health;

- e. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291);
- f. comply with regulations listed under Honey Regulations (C.R.C., c. 287);
- g. comply with food additive regulations listed under Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Division 16; and/or
- h. comply with food additive classes listed under Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives
- i. comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre (PMC) and Health Canada Pest Management Regulatory Agency (PMRA),
- j. comply with all the requirements listed under Plant Protection Act (S.C. 1990, c. 22) and Plant Protection Regulations (SOR/95-212),
- k. comply with food packaging and labelling requirements listed under Consumer Packaging and Labelling Act (R.S.C., 1985, c. C-38), and Consumer Packaging and Labelling Regulations (C.R.C., c. 417); and/or
- l. comply with all the requirements listed under Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods; and/or
- m. comply with Labelling Requirements for Honey Products;
- n. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene;
- o. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All honey shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;

#### Size

- 40. Labelling Requirements for Honey Products.
- 41. The standard container sizes as applicable for honey which has been graded according to Honey Regulations (C.R.C., c. 287) shall be used.

#### Packaging

- 42. Honey shall be packed and labelled as set out in the Honey Regulations (C.R.C., c. 287) –Parts II and III. The Canadian Honey Council - Honey Industry Bulk Container Standards provides guidelines for packaging of domestic honey of more than 5 kgs. Labelling shall include the grade and colour class designation. The container shall be marked with the words "Product of Canada" / "Produit du Canada" or "Canadian Honey" / "Miel canadien". Labelling Requirements for Honey Products provides additional information on labelling of Honey.
- 43. The colour class designation for domestic and imported honey is required immediately following the Grade designation on the label of all honey that is subject to the Honey Regulations. These classes may not be used on products which do not meet the requirements of the Honey Regulations.

**FQS-27-06-01 – Table 1: Honey**

Class	Designation on Honey Classifier
White	not darker than White
Golden	darker than White, but not darker than Golden
Amber	darker than Golden, but not darker than Amber
Dark	darker than Amber

**Storage**

44. Honey should be stored in a dark, dry place, preventing it from absorbing any moisture. Optimal preservation temperature is 4 to 10°C (39 to 50°F).

**FQS-27-07 – Preserves****Description**

45. Preserves are food made by processing fruit, other than apple or rhubarb, with a sweetening ingredient and containing not less than 45 parts by weight of the fruit for each 55 parts by weight, on the dry basis, of a sweetening ingredient; and 60 per cent water-soluble solids. The ingredients used and the method of preparation will determine the type of preserves. Jams, jellies and marmalades are all examples of different styles of fruit preserves that vary based upon the ingredients used.

46. All Preserves provided must:

- a. be of the size and type specified;
- b. be in full compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
- c. be in compliance with [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)- Schedule II](#);
- d. be in full compliance with [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Division 11 - Honey](#); and/or
- e. be in compliance with relevant standards listed under [Codex Alimentarius - General Standard for Jams, Jellies, Marmalades](#);
- f. be in compliance with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) Division 16](#), and/or
- g. be in compliance with food additive classes and within each additive class only those food additives listed, or referred to acidity regulators, antifoaming agents, firming agents, preservatives and thickeners listed in Table 3 under [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
- h. be in compliance with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#);
- i. be in compliance with all the requirements listed under [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- j. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- k. be in compliance with the relevant sections listed under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Food Labelling and Advertising](#); and

1. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#).

47. Types of fruit preserves: [Codex Alimentarius - General Standard for Jams, Jellies, Marmalades](#).

**FQS-27-07-02 – Table 2: Preserves**

Products	Description
Jam	Jam is the product made from the whole fruit, pieces of fruit, the unconcentrated and/or concentrated fruit pulp or fruit puree, of one or more kinds of fruit. The fruit is mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Jam supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</a> and <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey</a> .
Jellies	Jellies are the products of a semi solid gelled consistency and are made from the juice and/or aqueous extracts of one or more fruits, mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Jellies supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</a> and <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey</a> .
<b>Citrus Marmalade</b>	Citrus Marmalade is the product made from a single or a mixture of citrus fruits and brought to a suitable consistency. It may be made from one or more of the following ingredients: whole fruit or fruit pieces (which may have all or part of the peel removed), fruit pulp, puree, juice, aqueous extracts and peel and is mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Citrus Marmalade supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</a> and <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey</a> .
<b>Apple Jelly</b>	Apple jelly is the product of a semi solid gelled consistency and is made from the juice and/or aqueous extracts of apples, mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Apple jelly supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</a> and <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey</a> .
<b>Apricot Jam</b>	Apricot jam is the product made from the whole apricot, pieces of apricot, the unconcentrated and/or concentrated fruit pulp or fruit puree, of one or more kinds of fruit. The fruit is mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Apricot jam supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</a> and <a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey</a> .
Cranberry Jelly, Jellied Cranberries	Cranberry Jelly or Jellied Cranberries are made by boiling the juice and pulp of cranberries with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency. Cranberry Jelly or Jellied Cranberries supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#">Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)-</a>

Products	Description
	<a href="#"><u>Schedule II</u></a> and <a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey.</u></a>
Cranberries, Cranberry Sauce	Cranberries or Cranberry Sauce is made by heat processing cranberries with water and a sweetening ingredient to a suitable consistency. Cranberries or Cranberry Sauce supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#"><u>Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</u></a> and <a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey.</u></a>
<b>Ginger Marmalade</b>	Ginger Marmalade or ginger jam is the product made from gingerroot and brought to a suitable consistency. It may be made from one or more of the following ingredients: whole ginger pieces (which has all of the peel removed), pulp, puree, juice, and aqueous extracts and is mixed with sweeteners, with or without the addition of water. Ginger Marmalade supplied must meet the specifications as outlined in the <a href="#"><u>Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291)- Schedule II</u></a> and <a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) – Division 11 - Honey.</u></a>

**Size**

48. Shall be as specified.

**Packaging**

49. All Preserves (Jams, Jellies, Marmalades) shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and markings and shall comply with the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#) and/or the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.](#)

**Storage and Distribution**

50. Preserves should be stored in a cool, dry environment, away from sunlight.

CAF Food Quality Specifications  
**Applicable Regulations and Resources for Sugar and Preserves**

A-85-269-002/FP-Z01

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 18](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) -Brown Sugar, Yellow Sugar or Golden Sugar](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) - Refined Sugar Syrup, Refiners' Syrup or Golden Syrup](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) - Molasses](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Division 18 - Honey](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Division 11 - Honey](#)  
[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Icing Sugar](#)  
[Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#)  
[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)  
[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)  
[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)  
[Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#)  
[Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#)  
[Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#)  
[Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#)  
[Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#)  
[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#)  
[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)- Schedule II](#)  
[Agriculture and Agri-Food Canada](#)  
[Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#)  
[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)  
[Codex Alimentarius - General Standard for Sugar](#)  
[Codex Alimentarius - General Standard for Honey](#)  
[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#)  
[Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#)  
[Codex Alimentarius - General Standard for Jams, Jellies, Marmalades](#)  
[Codex Alimentarius - Principles for Food Import and Export Certification and Inspection](#)  
[Honey Regulations \(C.R.C., c. 287\)](#)  
[Canadian Sugar Institute - Other Sweeteners](#)  
[Fruit Preserves from Answers.com](#)  
[The Sugar Association, INC](#)

[Canadian Sugar Institute](#)

[Agriculture and Agri - Food Canada – Acts and Regulations](#)

[Health Canada - Food and Nutrition - Sugar Substitutes](#)

[Health Canada - Food and Nutrition - Sugar Alcohols \(Polyols\) & Polydextrose used as Sweeteners in foods](#)

[Health Canada - Food and Nutrition - Aspartame](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Maple Products Regulations \(C.R.C., c. 289\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Food Labelling and Advertising](#)

[Agriculture and Agri-Food Canada - Canadian Maple Syrup](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Processed Products - Fruits, Vegetables and Maple Products](#)

[Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\) – Maple Products Regulations](#)

[Ontario Maple Syrup Producers' Association](#)

[Fédération des producteurs acéricoles du Québec \(FPAQ\)](#)

[Labelling Requirements for Honey Products](#)

[Canadian Maple Products Situation and Trends 2006-2007](#)

[Canadian Honey Council](#)

[Guide for Acceptance and/or Registration of Products and Equipment Intended for Maple Syrup Production](#)

[Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs](#)

**SQA-27 – Sucres et conserves**

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

**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****SQA-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 sucre, 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](#).

### SQA-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)
<b>Sucre brun également désigné cassonade brillante, sucre brun foncé, sucre à la démérara, cassonade dorée, cassonade légère, sucre Muscovado, sucre de plantation brut, sucre mou et cassonade</b>	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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants</a> .
Sucre à gros cristaux	Sucre granulé ayant des cristaux de grande taille. (Grande résistance au changement de couleur et à la dégradation en 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.

Type de sucre	<p align="center"><b>Caractéristiques</b></p> <p align="center">[Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire]</p> <p align="center">(des synonymes sont indiqués entre parenthèses)</p>
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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants.</a>
<b>Sucre granulé également désigné sucre fariné, saccharose, sucre ordinaire et sucre blanc</b>	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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants</a> et dans le <a href="#">Règlement sur le miel (C.R.C., ch. 287).</a>
<b>Sucre à glacer également désigné sucre glace, fondant, sucre à glacer fondant, sucre en poudre, sucre à glacer pur et super sucre à glacer</b>	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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants.</a>
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.

Type de sucre	<p align="center"><b>Caractéristiques</b></p> <p align="center">[Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire]</p> <p align="center"><b>(des synonymes sont indiqués entre parenthèses)</b></p>
<p>Mélasses également désignée mélasses de table, de qualité fantaisie, de raffineur, verte ou pour cuisson</p> <p>Voir aussi la norme <a href="#">27-03</a>.</p>	<p>Sirop foncé, sous-produit du processus de raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. La mélasses de table ou de qualité fantaisie a une couleur claire et un goût léger, tandis que la mélasses 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 mélasses. La mélasses doit satisfaire aux exigences énoncées sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 18, Agents edulcorants</a>.</p>
<p>Sucre Muscovado également désigné sucre des Barbades et sucre brun</p>	<p>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 mélasses. 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.</p>
<p>Sucre perlé également désigné sucre décoratif et sucre cristallisé</p>	<p>Morceaux de taille moyenne de cristaux de sucre clairs raffinés.</p>
<p>Sucre brut</p>	<p>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.</p>
<p>Sucre superfin également désigné, sucre pour petits fruits, sucre semoule, sucre extra fin, sucre pour fruits, sucre à dissolution instantanée et sucre ultrafin</p>	<p>Les cristaux sont les plus fins de tous les types de sucres granulés.</p>
<p>Sucre turbiné également désigné sucre de plantation, sucre au naturel ou sucre brut lavé</p>	<p>Sucre brun de spécialité semi-raffiné et purifié, recouvert d'une épaisse couche de mélasses 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.</p>

### 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 :

- a. 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;
- b. 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
- c. 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.

**Transport**

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 thaumatine 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. 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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires</a> .
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 <a href="#">Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyalcools (polyols) et polydextrose (Liens rapides)</a> 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 Règlement, 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,

Type d'édulcorant	Caractéristiques
	<p>exprimé en stéviol. Cela correspond à 50 mg de feuilles de stévia par kg de poids corporel, basé sur une teneur maximale en stévioloside de 20 %.</p> <p>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.</p>
Sucralose	<p>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®.</p>

### 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 :

- 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- b. être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 18, Agents edulcorants](#);
- c. 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 \(4e suppl.\)\)](#);

- d. 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.
<b>Mélasse de table</b>	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.

**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 no 1

- i. Il ne fermente pas;
- ii. Il est limpide et de couleur uniforme;
- iii. Sa classe de couleur est Extra-clair, Clair ou Médium;
- iv. Il possède une saveur d'érable caractéristique; et
- v. Il possède une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 %. déterminée au réfractomètre ou au densimètre à 20 °C.

(2) CANADA no 2

- i. Il ne fermente pas;
- ii. Il est limpide et de couleur uniforme;
- iii. Sa classe de couleur est Ambré;
- iv. Il possède une saveur d'érable caractéristique; et
- v. Il possède une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 %. déterminée au réfractomètre ou au densimètre à 20 °C.

(3) CANADA no 3

- i. Il ne fermente pas;
- ii. Sa classe de couleur est Foncé;

- iii. 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; et
  - iv. 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 no 3 s'il a une trace de goût de caramel, de bourgeon ou de sève.

24. Les **produits de l'érable** doivent :

- a. 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. 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 \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- c. 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 \(C.R.C., ch. 289\)](#);
- d. 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;
- e. 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 \(C.R.C., ch. 289\)](#);
- f. 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;
- g. 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
- 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 \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et
- 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 la [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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- 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).

### SQA-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 :

- a. être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
- b. 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 \(Codex Stan 296-2009\)](#).

#### SQA-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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291)</a> ,

Produits	Description
	<a href="#">Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
<b>Marmelade d'agrumes</b>	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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
<b>Gelée de pommes</b>	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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
<b>Confiture d'abricots</b>	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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .
<b>Marmelade de gingembre</b>	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

Produits	Description
	préparée à partir de morceaux de gingembre entier (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 <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II</a> et sous le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11</a> .

**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 \(MAAARO\)](#)