CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

# Processed Products Regulations

# Règlement sur les produits transformés

C.R.C., c. 291

C.R.C., ch. 291

Current to March 6, 2012

À jour au 6 mars 2012

Last amended on September 30, 2011

Dernière modification le 30 septembre 2011

Published by the Minister of Justice at the following address:
http://laws-lois.justice.gc.ca

Publié par le ministre de la Justice à l'adresse suivante :
http://lois-laws.justice.gc.ca

## OFFICIAL STATUS OF CONSOLIDATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

Published consolidation is evidence

**31.** (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

...

Inconsistencies in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

## NOTE

This consolidation is current to March 6, 2012. The last amendments came into force on September 30, 2011. Any amendments that were not in force as of March 6, 2012 are set out at the end of this document under the heading “Amendments Not in Force”.

## CARACTÈRE OFFICIEL DES CODIFICATIONS

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1er juin 2009, prévoient ce qui suit :

Codifications comme élément de preuve

**31.** (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

[...]

Incompatibilité — règlements

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

## NOTE

Cette codification est à jour au 6 mars 2012. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 30 septembre 2011. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 6 mars 2012 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

TABLE OF PROVISIONS


| Section | | Page |
|---|---|---|
| | Regulations Respecting the Grading, Packing and Marking of Processed Products | |
| 1 | SHORT TITLE | 1 |
| 2 | INTERPRETATION | 1 |
| 2.1 | PART I | |
| | HEALTH AND SAFETY | 6 |
| 3 | PART I.1 | |
| | GRADES AND STANDARDS | 8 |
| 9.1 | PART I.2 | |
| | TEST MARKETING | 9 |
| 10 | PART II | |
| | REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS AND OPERATION AND MAINTENANCE OF REGISTERED ESTABLISHMENTS | 11 |
| 20 | PART III | |
| | PACKING | 20 |
| 20 | Standard Containers | 20 |
| 26 | Standard of Fill | 23 |
| 28 | Packing Media | 23 |
| 30.1 | Packing of Low-Acid Food Products in Hermetically Sealed Containers | 25 |
| 31 | PART IV | |
| | MARKING | 28 |
| 48 | PART V | |
| | ANALYSIS, INSPECTION AND GRADING SERVICES | 36 |
| 56 | PART VI | |
| | EXPORTS | 37 |
| 59 | PART VII | |
| | INTERPROVINCIAL TRADE | 39 |
| 60 | PART VIII | |
| | IMPORTS | 41 |


TABLE ANALYTIQUE


| Article | | Page |
|---|---|---|
| | Règlement concernant le classement, l'emballage et le marquage des produits transformés | |
| 1 | TITRE ABRÉGÉ | 1 |
| 2 | INTERPRÉTATION | 1 |
| 2.1 | PARTIE I | |
| | SANTÉ ET SÉCURITÉ | 6 |
| 3 | PARTIE I.1 | |
| | CATÉGORIES ET NORMES | 8 |
| 9.1 | PARTIE I.2 | |
| | ESSAIS DE MISE EN MARCHÉ | 9 |
| 10 | PARTIE II | |
| | AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS ET EXPLOITATION ET ENTRETIEN DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS | 11 |
| 20 | PARTIE III | |
| | MISE EN CONSERVE | 20 |
| 20 | Contenants réguliers | 20 |
| 26 | Norme de remplissage | 23 |
| 28 | Agents de conservation | 23 |
| 30.1 | Mise en conserve des produits alimentaires peu acides dans des contenants hermétiquement scellés | 25 |
| 31 | PARTIE IV | |
| | MARQUAGE | 28 |
| 48 | PARTIE V | |
| | SERVICES D'ANALYSE, D'INSPECTION ET DE CLASSEMENT | 36 |
| 56 | PARTIE VI | |
| | EXPORTATIONS | 37 |
| 59 | PARTIE VII | |
| | COMMERCE INTERPROVINCIAL | 39 |
| 60 | PARTIE VIII | |
| | IMPORTATIONS | 41 |

| Section | | Page |
|---|---|---|
| 68 | PART IX | |
| | ADMINISTRATION | 45 |
| 68 | Seizure and Detention | 45 |
| 73 | Forfeiture and Disposal | 47 |
| | PART X | |
| | [Repealed, SOR/97-300, s. 12] | 48 |
| | PART XI | |
| | [Repealed, SOR/98-583, s. 1] | 48 |
| | SCHEDULE I | 49 |
| | SCHEDULE II | |
| | STANDARDS OF IDENTITY FOR SPECIFIED FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS | 171 |
| | SCHEDULE III | 187 |
| | SCHEDULE IV | 203 |
| | SCHEDULE V | |
| | LABELLING REQUIREMENTS | 219 |
| | SCHEDULE VI | |
| | SIZE GRADING OF VEGETABLES | 222 |
| | SCHEDULES VII TO XI | 225 |
| | SCHEDULE XII | |
| | PRODUCT NAMES | 226 |

| Article | | Page |
|---|---|---|
| 68 | PARTIE IX | |
| | ADMINISTRATION | 45 |
| 68 | Saisie et retenue | 45 |
| 73 | Confiscation et disposition | 47 |
| | PARTIE X | |
| | [Abrogée, DORS/97-300, art. 12] | 48 |
| | PARTIE XI | |
| | [Abrogée, DORS/98-583, art. 1] | 48 |
| | ANNEXE I | 49 |
| | ANNEXE II | |
| | NORMES D'IDENTITÉ POUR LES PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES SPÉCIFIÉS | 171 |
| | ANNEXE III | 195 |
| | ANNEXE IV | 211 |
| | ANNEXE V | |
| | CONDITIONS DE L'ÉTIQUETAGE | 219 |
| | ANNEXE VI | |
| | CALIBRAGE DES LÉGUMES | 222 |
| | ANNEXES VII À XI | 225 |
| | ANNEXE XII | |
| | NOMS DE PRODUITS | 226 |

**CHAPTER 291**

CANADA AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

**Processed Products Regulations**

REGULATIONS RESPECTING THE GRADING, PACKING AND MARKING OF PROCESSED PRODUCTS

SHORT TITLE

**1.** These Regulations may be cited as the *Processed Products Regulations*.

SOR/82-701, s. 2.

INTERPRETATION

**2.** (1) In these Regulations,

"acceptable method" means a method of analysis or examination designated by the Minister as acceptable for use in the administration of the Act and these Regulations; (*méthode acceptable*)

"acceptance number" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"acidified low-acid food product" means a food product that has been treated by pickling or fermentation so as to attain an equilibrium pH of 4.6 or lower after heat processing; (*produit alimentaire peu acide à pH réduit*)

"Act" means the *Canada Agricultural Products Act*; (*Loi*)

"adulterated" [Repealed, SOR/2011-205, s. 26]

"Agency" means the Canadian Food Inspection Agency established by section 3 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*; (*Agence*)

"brine pack" means a pack in which a water and salt solution is used as the packing media with or without the addition of sugar; (*conservé dans la saumure*)

"commercial sterility" means the condition of a food product that is free from viable forms of microorganisms, including spores, capable of growing in the food product above a temperature of 4°C; (*stérilité commerciale*)

**CHAPITRE 291**

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES AU CANADA

**Règlement sur les produits transformés**

RÈGLEMENT CONCERNANT LE CLASSEMENT, L'EMBALLAGE ET LE MARQUAGE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

TITRE ABRÉGÉ

**1.** Le présent règlement peut être cité sous le titre : *Règlement sur les produits transformés*.

DORS/82-701, art. 2.

INTERPRÉTATION

**2.** (1) Dans le présent règlement,

« activité de l'eau » désigne le rapport de la pression de vapeur du produit alimentaire sur la pression de vapeur de l'eau pure dans des conditions identiques de pression et de température; (*water activity*)

« additif alimentaire » S'entend au sens de l'article B.01.001 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*food additive*)

« Agence » L'Agence canadienne d'inspection des aliments constituée par l'article 3 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*Agency*)

« aliment » S'entend au sens de l'article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*. (*food*)

« bombage » [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

« bombage chimique » [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

« catégorie » Catégorie établie pour les fruits et les légumes en conserve ou congelés, en conformité avec les articles 3.1 et 4. (*grade*)

« conserve compacte » signifie des conserves dans lesquelles le fruit ou le légume a été partiellement ou totalement précuit avant sa transformation de façon à permettre l'emballage compact du produit avec la quantité minimum de liquide libre; (*solid pack*)

« conservé dans la saumure » signifie un produit en conserve dans lequel l'agent de conservation utilisé est

"container" means the package in which a food product is offered for sale; (*contenant*)

"contaminated", in respect of a food product, means containing a chemical, drug, food additive, heavy metal, industrial pollutant, ingredient, medicament, microbe, pesticide, poison, toxin or any other substance not permitted by, or in an amount in excess of limits prescribed under, the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, the *Food and Drugs Act* or the *Pest Control Products Act*; (*contaminé*)

"critical factors" means those physical and chemical factors that affect the ability of the thermal process to achieve commercial sterility; (*facteurs critiques*)

"cumulative sample size" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"defective sample unit" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"Department" [Repealed, SOR/2000-184, s. 23]

"Director" means the person designated by the President of the Agency; (*directeur*)

"District Supervisor" [Repealed, SOR/87-372, s. 1]

"edible" means fit for use as food; (*version anglaise seulement*)

"establishment" means any place in which fruits or vegetables, or any product thereof, are prepared for food; (*établissement*)

"first dealer" means any person who acquires for sale under their own label any food product packed by another person; (*premier commerçant*)

"flipper" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"food" has the same meaning as in section 2 of the *Food and Drugs Act*; (*aliment*)

"food additive" has the same meaning as in section B.01.001 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*additif alimentaire*)

"food product" or "product" means any article of food prepared wholly or in part from fruit or vegetable; (*produit alimentaire*)

"formulation" means, in respect of a food product,

une solution d'eau et de sel, avec ou sans addition de sucre; (*brine pack*)

«conservé dans l'eau» signifie un produit en conserve dans lequel l'eau est utilisée comme agent de conservation; (*water pack*)

«conservé dans le sirop» désigne un produit en conserve dans lequel l'agent de conservation est le sucre, le sucre inverti, le miel, le dextrose ou le glucose, à l'état sec ou liquide, utilisé avec de l'eau; (*syrup pack*)

«conserve épaisse» signifie des conserves dans lesquelles une quantité minimum d'eau nécessaire à leur bonne transformation est utilisée comme agent de conservation; (*heavy pack*)

«conservé sous vide» signifie un produit en conserve dans lequel une quantité minimum d'agents de conservation est utilisée et le vide est créé mécaniquement; (*vacuum pack*)

«contaminé» Qualifie le produit alimentaire qui contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance dont l'utilisation est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*, de la *Loi sur les aliments et drogues* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois. (*contaminated*)

«contenant» L'emballage dans lequel un produit alimentaire est offert en vente. (*container*)

«contenant d'expédition» désigne un récipient, un emballage ou une toile d'emballage dans lequel les contenants des produits alimentaires sont placés aux fins de transport; (*shipping container*)

«contenant hermétiquement scellé» désigne un contenant conçu pour y empêcher l'entrée des micro-organismes, y compris les spores; (*hermetically sealed container*)

(*a*) its ingredients and components, including food additives, and

(*b*) the proportions of its ingredients and components; (*formulation*)

"grade" means a grade established for canned and frozen fruits and vegetables pursuant to sections 3.1 and 4; (*catégorie*)

"hard swell" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"head space" means that space between the top edge or rim of the container and the upper level of the contents; (*espace libre*)

"heavy pack" means a pack in which a minimum amount of water required for proper processing is used as the packing media; (*conserve épaisse*)

"hermetically sealed container" means a container that is designed and intended to be secure against the entry of microorganisms including spores; (*contenant hermétiquement scellé*)

"hydrogen swell" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"ingredient" means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an integral unit of food; (*ingrédient*)

"inspection lot" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"inspector" [Repealed, SOR/97-300, s. 1]

"label" means any printed, stencilled, lithographed or embossed label, sticker, seal, wrapper, stencil or receptacle; (*étiquette*)

"low-acid food product" means a food product any component of which has a pH value above 4.6 and a water activity (Aw) above 0.85 after thermal processing; (*produit alimentaire peu acide*)

"Minister" means the Minister of Agriculture and Agri-Food; (*ministre*)

"multiple sampling plan" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"operator" means the person who is responsible for the operation of a registered establishment; (*exploitant*)

"package" [Repealed, SOR/98-579, s. 1]

« directeur » La personne nommée à ce titre par le président de l'Agence. (*Director*)

« directeur régional » [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

« échantillon » [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

« emballage » [Abrogée, DORS/98-579, art. 1]

« espace libre » signifie l'espace entre le rebord ou l'extrémité supérieure du contenant et le niveau supérieur du contenu; (*head space*)

« espace principal » S'entend au sens du paragraphe 2(2) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. (*principal display panel*)

« établissement » signifie tout endroit dans lequel les fruits ou les légumes, ou tout produit de fruits ou de légumes, sont préparés pour fins d'alimentation; (*establishment*)

« établissement agréé » Établissement agréé en vertu du paragraphe 11(1). (*registered establishment*)

« établissement enregistré » [Abrogée, DORS/95-548, art. 2(F)]

« étiquette » signifie toute étiquette, ou tout papier gommé, sceau, enveloppe, pochoir ou récipient imprimés, marqués au pochoir, lithographiés ou imprimés en relief; (*label*)

« étiquette enregistrée » Étiquette enregistrée sous le régime de l'article 44. (*registered label*)

« exploitant » La personne responsable de l'exploitation d'un établissement agréé. (*operator*)

« fabricant » [Abrogée, DORS/86-622, art. 1]

« facteurs critiques » désigne les facteurs physiques et chimiques qui influencent le traitement thermique dans l'atteinte du degré de stérilité commerciale; (*critical factors*)

« falsifié » [Abrogée, DORS/2011-205, art. 26]

« formulation » en ce qui concerne un produit alimentaire, désigne :

(*a*) ses ingrédients et composantes, y compris les additifs alimentaires,

"packer" [Repealed, SOR/86-622, s. 1]

"prepackaged product" means any product that is packaged in a container in such a manner that it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being re-packaged; (*produit préemballé*)

"principal display panel" has the same meaning as in subsection 2(2) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*espace principal*)

"principal display surface" has the same meaning as in subsection 2(1) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*principale surface exposée*)

"processed" means, in respect of a food product, canned, cooked, frozen, concentrated, pickled or otherwise prepared to assure preservation of the food product in transport, distribution and storage, but does not include the final cooking or preparation of a food product for use as a meal or part of a meal such as may be done by restaurants, hospitals, food centres, catering establishments, central kitchens or similar establishments where food products are prepared for consumption rather than for extended preservation; (*transformé*)

"Regional Director" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"registered establishment" means an establishment that is registered pursuant to subsection 11(1); (*établissement agréé*)

"registered label" means a label that is registered pursuant to section 44; (*étiquette enregistrée*)

"rejection number" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"sample" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"sample size" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"sample unit" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"sampling plan" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"scheduled process" means the thermal process alone, or in combination with critical factors, chosen by the operator for a given food product formulation, container type and size and unit of thermal processing equipment that will achieve at least commercial sterility; (*traitement programmé*)

*b*) la proportion de ses ingrédients et de ses composantes; (*formulation*)

«ingrédient» désigne une unité particulière d'aliment qui est combinée à une ou à plusieurs unités particulières d'aliment pour former une unité intégrale d'aliment; (*ingredient*)

«inspecteur» [Abrogée, DORS/97-300, art. 1]

«léger flochage» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«Loi» La *Loi sur les produits agricoles au Canada*. (*Act*)

«lot d'inspection» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«méthode acceptable» Méthode d'analyse ou d'examen désignée par le ministre comme étant acceptable aux fins de l'application de la Loi et du présent règlement. (*acceptable method*)

«ministère» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 23]

«ministre» Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. (*Minister*)

«nombre déterminant l'acceptation» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«nombre déterminant le rejet» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«plan d'échantillonnage» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«plan d'échantillonage multiple» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«plan d'échantillonnage simple» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«premier commerçant» Toute personne qui acquiert un produit alimentaire emballé par une autre personne pour le vendre sous sa propre étiquette. (*first dealer*)

«principale surface exposée» S'entend au sens du paragraphe 2(1) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. (*principal display surface*)

"shipping container" means a receptacle, package or wrapper in which containers of food products are placed for transportation; (*contenant d'expédition*)

"single sampling plan" [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

"solid pack" means a pack in which the fruit or vegetable has been partially or wholly precooked before processing so as to allow the product to pack closely with the minimum amount of free liquid; (*conserve compacte*)

"substitute" means any food product that resembles a processed product in appearance and is prepared for the same uses as the processed product but does not meet the standards set out in these Regulations for the processed product; (*succédané*)

"syrup pack" means a pack in which sugar, invert sugar, honey, dextrose or glucose, in dry or liquid form, is used with water as the packing media; (*conservé dans le sirop*)

"vacuum pack" means a pack in which a minimum amount of packing media is used and the vacuum in the can is created mechanically; (*conservé sous vide*)

"water activity" means the ratio of water vapour pressure of the food product to the vapour pressure of pure water at the same temperature and pressure; (*activité de l'eau*)

"water pack" means a pack in which water is used as the packing media. (*conservé dans l'eau*)

«produit alimentaire» ou «produit» signifie tout aliment préparé en entier ou en partie à partir de fruits et légumes; (*food product*)

«produit alimentaire peu acide» désigne un produit alimentaire dont une des composantes possède un pH supérieur à 4,6 et une activité hydrique (Aw) supérieure à 0,85, après le traitement thermique; (*low-acid food product*)

«produit alimentaire peu acide à pH réduit» Produit alimentaire qui a été mariné ou soumis à un processus de fermentation afin d'atteindre un pH d'équilibre d'au plus 4,6 après le traitement thermique. (*acidified low-acid food product*)

«produit préemballé» signifie tout produit qui est emballé de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur ou utilisé ou acheté par lui sans être réemballé; (*prepackaged product*)

«stérilité commerciale» désigne l'état d'un produit alimentaire exempt de toute forme de micro-organismes, y compris les spores, qui sont susceptibles de se propager à une température supérieure à 4 °C; (*commercial sterility*)

«succédané» Tout produit alimentaire qui est analogue en apparence à un produit transformé et qui est conditionné aux mêmes fins que le produit transformé, mais qui ne répond pas aux normes établies par le présent règlement pour ce produit transformé. (*substitute*)

«surveillant régional» [Abrogée, DORS/87-372, art. 1]

«taille cumulative d'un échantillon» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«taille de l'échantillon» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«traitement programmé» désigne le traitement thermique, effectué seul ou en combinaison avec des facteurs critiques choisis par l'opérateur pour une formulation donnée, le type et le calibre du contenant et une unité du système de traitement thermique qui permet d'atteindre, au minimum, le degré de stérilité commerciale; (*scheduled process*)

(2) and (3) [Repealed, SOR/93-496, s. 1]

SOR/79-541, s. 1; SOR/81-337, s. 1; SOR/86-622, s. 1; SOR/87-133, s. 1; SOR/87-350, s. 1(F); SOR/87-372, s. 1; SOR/88-383, s. 1; SOR/91-687, s. 1; SOR/93-330, s. 1; SOR/93-496, s. 1; SOR/95-548, s. 2; SOR/97-300, s. 1; SOR/98-579, s. 1; SOR/2000-184, s. 23; SOR/2003-6, s. 40; SOR/2011-205, s. 26.

## PART I

## HEALTH AND SAFETY

**2.1** (1) Subject to subsections (2) and (3), no person shall market a food product in import, export or interprovincial trade as food unless the food product, including every substance used as a component or ingredient thereof,

(*a*) [Repealed, SOR/2011-205, s. 27]

(*b*) is not contaminated;

(*c*) is sound, wholesome and edible;

(*d*) is prepared in a sanitary manner;

(*e*) where irradiated, is irradiated in accordance with Division 26 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; and

(*f*) meets all other requirements of the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations* with respect to the food product.

«transformé» Qualifie le produit alimentaire mis en conserve, cuit, congelé, concentré, mariné ou conditionné de toute autre façon afin d'en assurer la conservation durant le transport, la distribution et l'entreposage. La présente définition exclut la cuisson finale ou la préparation du produit alimentaire destiné à un repas ou à une partie d'un repas, qui peut être effectuée par les restaurants, les hôpitaux, les centres alimentaires, les traiteurs, les cuisines centrales ou des établissements similaires où des produits alimentaires sont préparés pour la consommation plutôt que pour la conservation à long terme. (*processed*)

«unité d'échantillonnage» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

«unité d'échantillonnage défectueuse» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

(2) et (3) [Abrogés, DORS/93-496, art. 1]

DORS/79-541, art. 1; DORS/81-337, art. 1; DORS/86-622, art. 1; DORS/87-133, art. 1; DORS/87-350, art. 1(F); DORS/87-372, art. 1; DORS/88-383, art. 1; DORS/91-687, art. 1; DORS/93-330, art. 1; DORS/93-496, art. 1; DORS/95-548, art. 2; DORS/97-300, art. 1; DORS/98-579, art. 1; DORS/2000-184, art. 23; DORS/2003-6, art. 40; DORS/2011-205, art. 26.

## PARTIE I

## SANTÉ ET SÉCURITÉ

**2.1** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), est interdite la commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — d'un produit alimentaire en tant qu'aliment, sauf si le produit alimentaire, y compris toute matière utilisée comme partie constituante ou ingrédient de ce produit :

*a*) [Abrogé, DORS/2011-205, art. 27]

*b*) n'est pas contaminé;

*c*) est en bon état, sain et comestible;

*d*) est conditionné hygiéniquement;

*e*) dans le cas d'un produit alimentaire irradié, est irradié conformément au titre 26 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*;

(2) It is prohibited for anyone to mix a food product that is contaminated with another food product iso that it meetst the requirements of subsection (1).

(3) [Repealed, SOR/2003-6, s. 41]

(4) For the purposes of paragraph (1)(*d*), "prepared in a sanitary manner" means prepared in accordance with the provisions of sections 16 and 17.

SOR/91-687, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2003-6, s. 41; SOR/2006-221, s. 5(F); SOR/2011-205, s. 27.

**2.2** Despite section 2.1, a food product that is contaminated may be marketed in import, export or interprovincial trade as animal food if it is

(*a*) fit for use as animal food;

(*b*) labelled with the words "animal food" and "aliments pour animaux";

(*c*) prepared separately from food products intended for use as food; and

(*d*) where appropriate, treated to give it the appearance of being inedible.

SOR/91-687, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2003-6, s. 42; SOR/2011-205, s. 28.

**2.3** An inspector may direct that a food product be disposed of or destroyed where the inspector suspects on reasonable grounds that the food product

(*a*) [Repealed, SOR/2011-205, s. 29]

(*b*) is contaminated;

(*c*) does not meet the requirements of subsection 2.1(1) or section 2.2 and cannot be prepared in such a manner that it meets those requirements; or

(*d*) is otherwise injurious to the health of any person.

SOR/91-687, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2011-205, s. 29.

*f*) satisfait aux autres exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues* applicables à ce produit.

(2) Il est interdit de mélanger un produit alimentaire contaminé avec un autre produit alimentaire de manière que le produit alimentaire contaminé satisfasse aux exigences du paragraphe (1).

(3) [Abrogé, DORS/2003-6, art. 41]

(4) Pour l'application de l'alinéa (1)*d*), « conditionné hygiéniquement » se dit du produit alimentaire qui est conditionné conformément aux articles 16 et 17.

DORS/91-687, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2003-6, art. 41; DORS/2006-221, art. 5(F); DORS/2011-205, art. 27.

**2.2** Malgré l'article 2.1, le produit alimentaire contaminé peut faire l'objet d'une commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — comme aliment pour animaux s'il :

*a*) est propre à la consommation animale;

*b*) porte les mentions « aliments pour animaux » et « animal food »;

*c*) est conditionné séparément des produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine;

*d*) est traité, s'il y a lieu, pour avoir l'apparence d'un produit incomestible.

DORS/91-687, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2003-6, art. 42; DORS/2011-205, art. 28.

**2.3** L'inspecteur peut ordonner qu'un produit alimentaire soit éliminé ou détruit s'il a des motifs raisonnables de soupçonner que le produit alimentaire, selon le cas :

*a*) [Abrogé, DORS/2011-205, art. 29]

*b*) est contaminé;

*c*) ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 2.1(1) ou de l'article 2.2 et ne peut être conditionné de façon à y satisfaire;

*d*) est autrement nuisible à la santé.

DORS/91-687, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2011-205, art. 29.

**2.4** No person shall market in import, export or interprovincial trade any food product in a container

(*a*) that has not been well sealed;

(*b*) the lid or bottom of which has become convex; or

(*c*) that is otherwise defective.

SOR/91-687, s. 2.

**2.4** Est interdite la commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — d'un produit alimentaire dans un contenant :

*a*) qui n'a pas été bien scellé;

*b*) dont le couvercle ou le fond sont devenus convexes;

*c*) qui est autrement défectueux.

DORS/91-687, art. 2.

## PART I.1

## GRADES AND STANDARDS

**3.** Where a grade or standard is established under these Regulations for a processed product, no person shall market in import, export or interprovincial trade any substitute for that processed product in such a manner that the substitute is likely to be mistaken for the processed product.

SOR/91-687, s. 2.

**3.1** The grades for canned fruits and vegetables set out in Table I of Schedule I, the grade names therefor and the standards therefor are as prescribed in that Table.

SOR/91-687, s. 2.

**4.** The grades for frozen fruits and vegetables set out in Table II of Schedule I, the grade names therefor and the standards thereof, are as prescribed in that Table.

**5.** The grades for canned and frozen fruits and vegetables set out in Schedule I that are imported and sold in their original containers are as prescribed in that Schedule and the grade names therefor are as set out in section 3 of Schedule V.

SOR/93-330, s. 2.

**5.1** [Repealed, SOR/93-330, s. 2]

**6.** The standards for fruit and vegetable products set out in Schedule II are as prescribed in that Schedule.

## PARTIE I.1

## CATÉGORIES ET NORMES

**3.** Dans le cas où une catégorie ou une norme est établie par le présent règlement pour un produit transformé, est interdite la commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — d'un succédané de telle manière qu'il puisse être confondu avec le produit transformé.

DORS/91-687, art. 2.

**3.1** Les catégories des fruits et des légumes en conserve, les noms de catégorie de ces fruits et légumes et les normes applicables à chaque catégorie sont ceux prescrits au tableau I de l'annexe I.

DORS/91-687, art. 2.

**4.** Les catégories pour les fruits et les légumes congelés indiquées au tableau II de l'annexe I, les noms de catégories de ces fruits et légumes et les normes pour ces catégories sont ceux qui sont prescrits dans ce tableau.

**5.** Les catégories des fruits et des légumes en conserve et congelés visés à l'annexe I qui sont importés et vendus dans leur contenant d'origine sont celles prescrites à cette annexe et les noms de catégorie de ces fruits et légumes sont ceux prescrits à l'article 3 de l'annexe V.

DORS/93-330, art. 2.

**5.1** [Abrogé, DORS/93-330, art. 2]

**6.** Les normes pour les produits de fruits et de légumes indiquées à l'annexe II sont celles qui sont prescrites dans cette annexe.

**6.1** A fruit or vegetable product for which a standard is set out in these Regulations shall contain only the ingredients set out in the standard prescribed for the product in Schedule I or II.

SOR/78-170, s. 1.

**7.** [Repealed, SOR/91-687, s. 4]

**8.** The grade names established by these Regulations may be applied to containers of fruit and vegetable products only on the following terms and conditions:

(*a*) except in the case of an imported product sold in its original container, the product was prepared in a registered establishment in accordance with these Regulations; and

(*b*) the product was packed in a container prescribed in Part III and was marked as prescribed in Part IV.

SOR/91-687, s. 5.

**9.** (1) Except as authorized by these Regulations or by an inspector, no person shall ship or transport from the establishment in which it was packed, any fruit or vegetable product for which grades are established in these Regulations unless there has been applied to the container of the product a grade name established by these Regulations.

(2) This section does not apply to fruit and vegetable products in Schedule I designated as "optional" and on which grade labelling is not mandatory.

PART I.2

TEST MARKETING

**9.1** (1) The operator of a registered establishment or an importer of food products may apply in writing to the Director for an authorization to test market a food product that does not meet the requirements of these Regulations.

(2) The application referred to in subsection (1) shall contain

**6.1** Tout produit de fruits ou de légumes pour lequel une norme est prescrite dans le présent règlement ne doit contenir que les ingrédients prévus par la norme prescrite pour ce produit aux annexes I ou II.

DORS/78-170, art. 1.

**7.** [Abrogé, DORS/91-687, art. 4]

**8.** Les noms de catégories établis par le présent règlement ne peuvent être appliqués sur les contenants des produits de fruits et de légumes qu'aux conditions suivantes :

*a*) à l'exception d'un produit importé qui est vendu dans son contenant d'origine, le produit est conditionné dans un établissement agréé conformément au présent règlement;

*b*) le produit doit être emballé dans un contenant prescrit à la partie III et marqué de la façon prescrite à la partie IV.

DORS/91-687, art. 5.

**9.** (1) À moins que le présent règlement ou un inspecteur ne l'autorise, nul ne doit expédier ou transporter de l'établissement dans lequel il a été emballé, un produit de fruits et de légumes pour lequel des catégories sont établies dans ledit règlement, sauf si un nom de catégorie établi en vertu du présent règlement a été appliqué sur le contenant du produit.

(2) Le présent article ne s'applique pas aux produits de fruits et de légumes figurant à l'annexe I, désignés comme « facultatifs » et sur lequels l'étiquetage de la catégorie n'est pas obligatoire.

PARTIE I.2

ESSAIS DE MISE EN MARCHÉ

**9.1** (1) L'exploitant d'un établissement agréé ou l'importateur d'un produit alimentaire peut présenter au directeur, par écrit, une demande d'autorisation pour l'essai de mise en marché d'un produit alimentaire qui n'est pas conforme au présent règlement.

(2) La demande contient les renseignements suivants :

(*a*) the name, address and telephone number of the applicant and the facsimile number or the registration number of the establishment;

(*b*) a complete description of the food product including its

(i) common name,

(ii) list of ingredients and components thereof, and

(iii) formulation and method of manufacture, if other than as established under these Regulations;

(*c*) the type and size of the containers to be used in the test marketing of the food product;

(*d*) an estimate of the total quantity of the food product that will be test marketed;

(*e*) a description of the demographic or geographic area or areas intended to be covered by the test marketing;

(*f*) the expected duration of the test marketing period, up to a maximum of 24 months;

(*g*) a statement that

(i) the containers to be used meet the requirements of Division 23 of Part B of the *Food and Drug Regulations*;

(ii) the labelling of the container is not misleading as to the nature, quantity, quality, composition, character, safety, value, variety or origin of the food product, and meets the requirements of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, and

(iii) the food product meets the requirements of paragraphs 2.1(1)(*b*) to (*d*);

(*h*) the signature of the applicant or authorized agent of the applicant; and

(*i*) three samples of any label, or reasonable facsimiles of them, that will be applied to the food product.

*a*) les nom, adresse, numéro de téléphone et numéro de télécopieur du demandeur ou le numéro d'agrément de l'établissement;

*b*) une description détaillée du produit alimentaire, notamment :

(i) le nom usuel,

(ii) la liste des ingrédients et de leurs constituants,

(iii) la formulation et la méthode de préparation, si elle diffère de celle prévue au présent règlement;

*c*) le type et le format des contenants qui seront utilisés dans l'essai de mise en marché;

*d*) une estimation de la quantité totale du produit alimentaire qui sera utilisée dans l'essai de mise en marché;

*e*) une description du ou des secteurs démographiques ou géographiques visés par l'essai de mise en marché;

*f*) la durée prévue, d'au plus 24 mois, de l'essai de mise en marché;

*g*) une mention précisant que :

(i) les contenants utilisés répondent aux exigences du titre 23 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*,

(ii) l'étiquetage des contenants ne comporte pas de déclarations trompeuses quant à la nature, la quantité, la qualité, la composition, le caractère, l'innocuité, la valeur, la variété ou l'origine du produit alimentaire et répond aux exigences de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*,

(iii) le produit est conforme aux exigences des alinéas 2.1(1)*b*) à *d*);

*h*) la signature du demandeur ou de son mandataire;

*i*) trois exemplaires, ou fac-similés acceptables, de toute étiquette qui sera apposée sur le produit alimentaire.

(3) Every application for a test marketing authorization shall be accompanied by at least one sample of the food product to be test marketed.

(4) Where facsimile labels are submitted with the application referred to in subsection (1), the holder of the test marketing authorization shall submit a final label to the Director within 90 days after the date of issue of the authorization.

(5) The Director may issue a written authorization to the operator of a registered establishment or to an importer of food products to test market a food product for a period of up to 24 months where the Director is satisfied, based on information available to the Director, that the test marketing of the food product will not

(*a*) disrupt the normal or usual trading patterns of the industry;

(*b*) confuse or mislead the public; or

(*c*) have an adverse affect on public health or safety or on product pricing.

(6) The Director may cancel an authorization issued pursuant to subsection (5) where

(*a*) the application contains false or misleading information; or

(*b*) any condition set out in this section is not met.

SOR/94-465, s. 1; SOR/2011-205, s. 30.

(3) La demande d'autorisation d'essai de mise en marché est accompagnée d'au moins un échantillon du produit alimentaire qui en fait l'objet.

(4) Lorsque la demande est accompagnée de fac-similés de l'étiquette, le titulaire de l'autorisation d'essai de mise en marché doit faire parvenir au directeur l'étiquette dans sa forme définitive dans les 90 jours suivant la date d'octroi de l'autorisation.

(5) Le directeur peut accorder par écrit à l'exploitant d'un établissement agréé ou à l'importateur d'un produit alimentaire l'autorisation d'effectuer un essai de mise en marché pendant une période d'au plus 24 mois s'il est convaincu, d'après les renseignements dont il dispose, que l'essai :

*a*) ne perturbera pas la structure commerciale habituelle du secteur;

*b*) ne créera pas de confusion chez le public ni ne l'induira en erreur;

*c*) n'aura pas d'effets néfastes sur le processus de fixation des prix ni sur la santé et la sécurité publiques.

(6) Le directeur peut retirer l'autorisation accordée en vertu du paragraphe (5) dans les cas suivants :

*a*) la demande contient des renseignements faux ou trompeurs;

*b*) les conditions énoncées au présent article ne sont pas respectées.

DORS/94-465, art. 1; DORS/2011-205, art. 30.

## PART II

## REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS AND OPERATION AND MAINTENANCE OF REGISTERED ESTABLISHMENTS

[SOR/2011-205, s. 31(F)]

**10.** (1) An application for the registration of an establishment, or for the renewal or amendment of an existing registration, shall be made to the Director, in a form provided by the Agency, accompanied by the applicable fee prescribed by the *Canadian Food Inspection*

## PARTIE II

## AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS ET EXPLOITATION ET ENTRETIEN DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

[DORS/2011-205, art. 31(F)]

**10.** (1) La demande d'agrément d'un établissement, ou la demande de renouvellement ou de modification d'un tel agrément, est présentée au directeur sur le formulaire fourni par l'Agence, est accompagnée du prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence ca-*

*Agency Fees Notice*, and shall contain the following information:

(*a*) the name, address, including the postal code, telephone number and, if any, facsimile number of the applicant and of the establishment, where they are different from those of the applicant;

(*b*) whether it is an application for a new registration or for the renewal or amendment of an existing registration;

(*c*) the existing registration number, if any;

(*d*) whether the establishment is owned by individual, a partnership, a co-operative or a corporation;

(*e*) the name under which the establishment operates, where the name is different from that of the applicant;

(*f*) the names and titles of all owners, partners, officers and directors of the establishment; and

(*g*) whether the establishment packs low-acid food products or acidified low-acid food products in hermetically sealed containers.

(2) Every application referred to in subsection (1) shall have annexed thereto a copy of an outline of a sanitation program for the establishment indicating

(*a*) the person responsible for carrying out the program;

(*b*) the equipment available for use to bring about and maintain clean and sanitary conditions; and

(*c*) the measures proposed to ensure clean and sanitary conditions.

SOR/79-918, s. 1; SOR/86-622, s. 3; SOR/87-372, s. 2; SOR/97-300, s. 2; SOR/2000-183, s. 17; SOR/2000-184, s. 30; SOR/2003-6, s. 43(F).

**11.** (1) Where an establishment, in respect of which an application referred to in subsection 10(1) has been made, complies with the conditions prescribed by sections 13 to 19, the Director shall

*nadienne d'inspection des aliments* et contient les renseignements suivants :

*a*) les nom, adresse — y compris le code postal —, numéro de téléphone et, le cas échéant, numéro de télécopieur du demandeur et ceux de l'établissement, s'ils sont différents;

*b*) la mention qu'il s'agit d'une nouvelle demande ou d'une demande de renouvellement ou de modification;

*c*) le numéro d'agrément existant, le cas échéant;

*d*) la mention que l'établissement appartient à un particulier, à une société de personnes, à une coopérative ou à une personne morale;

*e*) le nom commercial de l'établissement, s'il diffère du nom du demandeur;

*f*) les noms et titres des propriétaires, associés, dirigeants et administrateurs de l'établissement;

*g*) une mention indiquant si, dans l'établissement, des produits alimentaires peu acides ou des produits alimentaires peu acides à pH réduit sont emballés dans des contenants hermétiquement scellés.

(2) À une demande d'agrément doit être annexé un exemplaire de l'exposé sommaire du programme de salubrité de l'établissement, qui comprend les renseignements suivants :

*a*) le nom de la personne responsable de l'application du programme;

*b*) la description du matériel en place pour assurer la propreté et la salubrité des lieux;

*c*) les mesures proposées pour assurer la propreté et la salubrité des lieux.

DORS/79-918, art. 1; DORS/86-622, art. 3; DORS/87-372, art. 2; DORS/97-300, art. 2; DORS/2000-183, art. 17; DORS/2000-184, art. 30; DORS/2003-6, art. 43(F).

**11.** (1) Si l'établissement faisant l'objet de la demande visée au paragraphe 10(1) satisfait aux conditions prescrites aux articles 13 à 19, le directeur :

*a*) agrée l'établissement en inscrivant le nom de celui-ci dans le registre des établissements agréés de l'Agence et en lui assignant un numéro d'agrément;

(*a*) register the establishment by entering its name in the register of registered establishments of the Agency and by assigning it a registration number; and

(*b*) issue to the operator of the establishment a Certificate of Registration for the establishment.

(2) The operator of a registered establishment shall post and keep posted the Certificate of Registration issued to him under subsection (1) in a conspicuous place in the establishment for the period during which the certificate remains in force.

(3) The operator of a registered establishment shall not assign or transfer the Certificate of Registration issued for that establishment.

SOR/87-372, s. 2; SOR/93-496, s. 6; SOR/2000-184, s. 24; SOR/2000-317, s. 1; SOR/2011-205, ss. 34 to 36(F).

**12.** (1) Subject to subsections (2) and (5), the Certificate of Registration shall remain in force for the 12-month period following the date of issuance.

(1.1) [Repealed, SOR/2000-183, s. 18]

(2) The registration of an establishment may be suspended by the Director

(*a*) where

(i) the establishment does not comply with any provision of the Act or these Regulations,

(ii) the operator of the establishment does not comply with any provision of the Act or these Regulations, or

(iii) it is reasonable to believe that public health will be endangered if the establishment is allowed to continue operating; and

(*b*) where the operator has failed or is unable to take immediate corrective action.

(3) No registration referred to in subsection (2) shall be suspended unless

(*a*) an inspector has prepared a written report setting out the reasons for the suspension and the corrective measures required and has forwarded a copy of that report to the operator; and

*b*) délivre à l'exploitant de l'établissement un certificat d'agrément.

(2) L'exploitant de l'établissement agréé doit afficher le certificat d'agrément visé au paragraphe (1), à un endroit bien en vue dans l'établissement jusqu'à son expiration.

(3) L'exploitant de l'établissement agréé ne peut céder ni transférer le certificat d'agrément qui lui est délivré.

DORS/87-372, art. 2; DORS/93-496, art. 6; DORS/2000-184, art. 24; DORS/2000-317, art. 1; DORS/2011-205, art. 34 à 36(F).

**12.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (5), le certificat d'agrément est valide pour la période de 12 mois suivant la date de sa délivrance.

(1.1) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 18]

(2) Le directeur peut suspendre l'agrément d'un établissement :

*a*) si, selon le cas :

(i) l'établissement n'est pas conforme aux dispositions de la Loi ou du présent règlement,

(ii) l'exploitant de l'établissement ne se conforme pas aux dispositions de la Loi ou du présent règlement,

(iii) il y a des raisons de croire que le maintien de l'exploitation de l'établissement pose un danger pour la santé du public;

*b*) si l'exploitant n'a pas pris ou est incapable de prendre immédiatement des mesures correctives.

(3) L'agrément d'un établissement ne peut être suspendu en vertu du paragraphe (2), sauf si :

*a*) l'inspecteur a fait un rapport qui précise les motifs de la suspension et les mesures correctives qui s'imposent et en a transmis un exemplaire à l'exploitant de l'établissement;

(*b*) a Notice of Suspension of Registration is delivered to the operator.

(4) A suspension of registration under subsection (2) shall remain in effect

(*a*) until the required corrective measures have been taken;

(*b*) where a cancellation procedure has been commenced under subsection (5), until the resolution of the cancellation issue; or

(*c*) where a cancellation procedure has not been commenced under subsection (5), until a period of 90 days has elapsed.

(5) The registration of an establishment may be cancelled by the Director

(*a*) where the establishment does not comply with any provision of the Act or these Regulations; or

(*b*) where the operator of the establishment fails to comply with any provision of the Act or these Regulations.

(6) No registration referred to in subsection (5) shall be cancelled unless

(*a*) an inspector has, at the time of his inspection, notified the operator of the failure to comply with any provision of the Act or these Regulations;

(*b*) a copy of an inspection report has been delivered to the operator

(i) identifying the provision of the Act or these Regulations that has not been complied with, and

(ii) specifying the period of time for compliance with that provision of the Act and these Regulations in order to prevent the cancellation of the registration;

(*c*) the operator has failed to comply with or failed to bring the establishment into compliance with any provision of the Act or these Regulations within the period of time specified in the inspection report or continues, after that period, to violate or fail to comply with any provision of the Act or these Regulations;

*b*) un avis de suspension de l'agrément est délivré à l'exploitant.

(4) La suspension de l'agrément prévue au paragraphe (2) reste en vigueur :

*a*) soit jusqu'à ce que l'exploitant prenne des mesures correctives;

*b*) soit jusqu'à l'annulation du certificat si des procédures d'annulation ont été entamées en vertu du paragraphe (5);

*c*) soit jusqu'à l'expiration d'une période maximum de 90 jours si aucune procédure d'annulation n'a été entamée en vertu du paragraphe (5).

(5) Le directeur peut annuler l'agrément d'un établissement dans l'un des cas suivants :

*a*) l'établissement n'est pas conforme aux dispositions de la Loi ou du présent règlement;

*b*) l'exploitant de l'établissement ne se conforme pas aux dispositions de la Loi ou du présent règlement.

(6) L'agrément d'un établissement ne peut être annulé en vertu du paragraphe (5), sauf si :

*a*) au moment de son inspection, l'inspecteur a avisé l'exploitant de l'infraction commise à toute disposition de la Loi ou du présent règlement;

*b*) un exemplaire du rapport d'inspection a été remis à l'exploitant, dans lequel il est fait mention :

(i) de l'infraction commise à toute disposition de la Loi ou du présent règlement,

(ii) du délai accordé pour se conformer à toute disposition de la Loi et du présent règlement;

*c*) l'exploitant ne s'est pas conformé aux dispositions de la Loi ou du présent règlement dans le délai indiqué dans le rapport d'inspection, ou continue après l'expiration de ce délai à enfreindre le règlement ou à ne pas respecter la Loi ou le présent règlement;

*d*) l'exploitant a eu la possibilité de se faire entendre;

(*d*) the operator has been given an opportunity to be heard in respect of the cancellation; and

(*e*) a Notice of Cancellation of Registration is delivered to the operator.

SOR/86-622, s. 3; SOR/87-372, s. 2; SOR/93-496, s. 6; SOR/97-300, s. 3; SOR/2000-183, s. 18; SOR/2000-317, s. 2; SOR/2003-6, s. 44; SOR/2011-205, s. 34(F).

*e*) un avis d'annulation de l'agrément est délivré à l'exploitant.

DORS/86-622, art. 3; DORS/87-372, art. 2; DORS/93-496, art. 6; DORS/97-300, art. 3; DORS/2000-183, art. 18; DORS/2000-317, art. 2; DORS/2003-6, art. 44; DORS/2011-205, art. 34(F).

**13.** Every establishment registered pursuant to section 11 shall be situated on land that

(*a*) is free of debris and refuse;

(*b*) provides or permits good drainage; and

(*c*) is not in such proximity to any source of pollution or any place that harbours insects, rodents or other vermin that food products in the establishment are likely to be contaminated.

SOR/83-414, s. 1; SOR/87-372, s. 2; SOR/2011-205, s. 36(F).

**13.** L'établissement agréé selon l'article 11 doit être situé sur un terrain qui :

*a*) est exempt de débris et d'ordures;

*b*) offre ou permet un bon drainage;

*c*) n'est pas situé à proximité d'une source de pollution ni d'un endroit abritant des insectes, des rongeurs ou autres vermines susceptibles de contaminer les produits alimentaires se trouvant dans l'établissement.

DORS/83-414, art. 1; DORS/87-372, art. 2; DORS/2011-205, art. 36(F).

**14.** (1) Every establishment registered pursuant to section 11 shall

(*a*) be of sound construction and in good repair;

(*b*) be constructed of material that is durable and free of any noxious constituent;

(*c*) be protected against the entrance of insects, birds, rodents and other vermin or anything likely to contaminate food products;

(*d*) have floors, walls and ceilings in the preparation and packing areas that are constructed in such a way that they can be cleaned and are impervious to moisture;

(*e*) have rooms and areas with adequate lighting, ventilation and plumbing to meet the requirements of the operations carried out therein and constructed so as to facilitate their cleaning and disinfection;

(*f*) be equipped, in areas where food is exposed, with light bulbs and fixtures that are of a type that will not cause food contamination in the event of breakage;

(*g*) have a sufficient number of rooms to accommodate separation of incompatible operations;

**14.** (1) L'établissement agréé selon l'article 11 doit :

*a*) être de construction solide et en bon état;

*b*) être construit à partir de matériaux durables et exempts d'éléments nocifs;

*c*) être conçu de façon à empêcher que n'y pénètrent les insectes, les oiseaux, les rongeurs et d'autres vermines ou toute autre chose susceptible de contaminer les produits alimentaires;

*d*) posséder, dans les locaux où les produits alimentaires sont préparés ou emballés, des planchers, des murs et des plafonds qui sont imperméables et construits de manière à être facilement nettoyés;

*e*) être doté de pièces et de locaux dont l'éclairage, la ventilation et la plomberie répondent aux besoins des opérations qui y sont menées et dont la construction se prête facilement au nettoyage et à la désinfection;

*f*) être pourvu, dans les aires où les aliments sont exposés, d'ampoules et d'installations d'éclairage qui sont d'un type qui n'entraîne pas la contamination des produits alimentaires en cas de bris;

*g*) comprendre un nombre suffisant de pièces pour permettre la séparation des activités incompatibles;

(*h*) have dressing rooms, lunch rooms and lavatories that are

(i) capable of being kept in a clean and sanitary condition,

(ii) adequate in size and equipment for the number of people using them,

(iii) well lighted and ventilated, and

(iv) in the case of lavatories, separate from and not leading directly into any room used for handling a food product;

(*i*) subject to subsection (2), be capable of supplying potable hot and cold water that is protected against contamination and is adequate in quantity and pressure to serve the water needs of the registered establishment;

(*j*) have adequate means of waste removal and disposal;

(*k*) have drainage and sewage facilities that are

(i) in accordance with the plumbing code of the province in which the establishment is located,

(ii) adequate to handle all wastes,

(iii) equipped with traps and vents,

(iv) designed and constructed so that there is no cross-connection between the effluent of human wastes and any other wastes in the establishment, and

(v) located in such a manner as to prevent product contamination;

(*l*) have, for the inspection, processing, packaging, grading, marking or storing of a food product, equipment that is

(i) constructed of corrosion-resistant material, free of any noxious constituent and cleanable,

(ii) accessible for cleaning, servicing and inspection or easily disassembled for those purposes, and

(iii) effective for the purpose for which it is intended;

*h*) être pourvu de vestiaires, de cantines et de cabinets de toilette qui :

(i) sont aptes à être tenus dans un état propre et salubre,

(ii) ont la grandeur et les installations suffisantes, compte tenu du nombre de personnes qui doivent les utiliser,

(iii) sont bien ventilés et bien éclairés,

(iv) dans le cas des cabinets de toilette, ne donnent pas directement sur les pièces où les produits alimentaires sont manipulés et sont séparés de celles-ci;

*i*) sous réserve du paragraphe (2), être approvisionné en eau potable chaude et froide qui est protégée contre toute source de contamination et dont la quantité et la pression répondent aux besoins de l'établissement agréé;

*j*) être muni de dispositifs adéquats pour la cueillette et l'évacuation des déchets;

*k*) être doté de systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées qui sont :

(i) en conformité avec le code de plomberie de la province où il est situé,

(ii) suffisants pour évacuer tous les déchets,

(iii) munis de collecteurs et d'évents,

(iv) conçus et construits de façon qu'il n'y ait pas de contact entre les effluents d'origine humaine et tout autre déchet dans l'établissement,

(v) placés de manière à empêcher la contamination des produits alimentaires;

*l*) être pourvu de l'équipement nécessaire à l'inspection, à la transformation, à l'emballage, au classement, au marquage ou à l'entreposage des produits alimentaires qui est :

(i) fabriqué d'un matériau anticorrosion nettoyable et exempt de tout élément nocif,

(*m*) have food contact surfaces that are

(i) non-toxic,

(ii) smooth,

(iii) free from pitting, crevices and loose scale,

(iv) unaffected by food products,

(v) capable of withstanding repeated exposure to normal cleaning, and

(vi) non-absorbent;

(*n*) have adequate facilities and means for the thorough washing, cleaning and sanitizing of equipment;

(*o*) be equipped with appropriate container cleaning equipment located in the establishment; and

(*p*) have adequate means of establishing, maintaining and verifying the temperature and humidity of rooms where raw materials are located and food products are stored.

(2) A registered establishment may use water other than potable water referred to in paragraph (1)(*i*) where it is used solely for fire protection, boilers or auxiliary services and there is no connection between the system for that water and the system for potable water.

SOR/79-918, s. 2; SOR/86-622, s. 3; SOR/87-372, s. 2; SOR/2003-6, s. 45(F); SOR/2011-205, s. 36(F).

**14.1 and 14.2** [Repealed, SOR/87-372, s. 2]

**15.** Every operator of a registered establishment shall maintain and operate the establishment in accordance with sections 16 to 19.

SOR/87-372, s. 2; SOR/2011-205, s. 36(F).

**16.** (1) The building, equipment and utensils and all other physical facilities of a registered establishment

(ii) accessible pour le nettoyage, la réparation ou l'inspection, ou facilement démontable à ces fins,

(iii) efficace pour l'usage auquel il est destiné;

*m*) avoir comme surfaces entrant en contact avec les aliments des surfaces qui sont :

(i) non toxiques,

(ii) lisses,

(iii) exemptes de toute aspérité, fissure ou écaille,

(iv) inaltérables au contact des produits alimentaires,

(v) capables de résister à un nettoyage normal mais répété,

(vi) imperméables;

*n*) posséder les installations et les moyens nécessaires au lavage, au nettoyage et à l'assainissement complets de l'équipement;

*o*) être pourvu de matériel pour nettoyer adéquatement les contenants dans l'établissement;

*p*) être pourvu d'équipement permettant d'établir, de maintenir et de vérifier la température et le degré d'humidité dans les pièces où les matières premières sont situées et où les produits alimentaires sont entreposés.

(2) L'établissement agréé peut utiliser de l'eau autre que celle visée à l'alinéa (1)*i*), si elle sert uniquement à la protection contre les incendies, aux chaudières ou à d'autres services auxiliaires et si le réseau de canalisation de cette eau est indépendant du réseau de canalisation de l'eau potable.

DORS/79-918, art. 2; DORS/86-622, art. 3; DORS/87-372, art. 2; DORS/2003-6, art. 45(F); DORS/2011-205, art. 36(F).

**14.1 et 14.2** [Abrogés, DORS/87-372, art. 2]

**15.** L'exploitant d'un établissement agréé doit l'entretenir et l'exploiter conformément aux articles 16 à 19.

DORS/87-372, art. 2; DORS/2011-205, art. 36(F).

**16.** (1) Les bâtiments, le matériel, les ustensiles et les autres installations de l'établissement agréé doivent être

shall be maintained in a sanitary condition that prevents contamination of a food product.

(2) Every registered establishment shall be operated in accordance with the sanitation program referred to in subsection 10(2).

(3) [Repealed, SOR/2006-221, s. 6]

(4) A registered establishment shall have notices posted in prominent places instructing employees engaged in the preparation, packaging, marking, storing or other handling of a food product to clean their hands immediately after using toilet facilities.

(5) In a registered establishment, no material or coating shall be used in repairing the walls, ceilings, floors, doors, windows and other parts of any area in which food products are prepared, packaged, marked, stored or otherwise handled unless it is durable and free of any noxious constituent.

(6) Product sorting and inspection working surfaces in a registered establishment shall have a minimum illumination of 540 lx.

(7) All lavatories, sinks and drains in a registered establishment shall be maintained in a manner that prevents any odours or fumes therefrom from pervading any room where food or food products are prepared, packaged, marked, stored or otherwise handled.

(8) The operator of a registered establishment shall maintain an effective and safe rodent and insect control program and shall exclude dogs, cats and other pets from the establishment.

(9) Any detergent, sanitizer or other chemical agent in a registered establishment shall be properly labelled, stored and used in a manner that prevents contamination of a food product or a food product contact surface.

(10) Container cleaning equipment in a registered establishment shall be operated in a manner that ensures

tenus dans un état salubre de façon à empêcher la contamination des produits alimentaires.

(2) L'établissement agréé doit être exploité conformément au programme d'hygiène visé au paragraphe 10(2).

(3) [Abrogé, DORS/2006-221, art. 6]

(4) Des avis doivent être affichés à des endroits bien en vue dans l'établissement agréé, afin de rappeler aux employés préposés à la préparation, à l'emballage, au marquage, à l'entreposage ou à toute autre manutention des produits alimentaires de se nettoyer les mains immédiatement après chaque usage des cabinets de toilette.

(5) Seuls les matériaux et revêtements durables et exempts d'éléments nocifs peuvent être utilisés dans l'établissement agréé pour la réparation des murs, plafonds, planchers, portes, fenêtres et autres parties de toute aire où des produits alimentaires sont préparés, emballés, marqués, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(6) Les surfaces servant au triage et à l'inspection des produits alimentaires dans l'établissement agréé doivent être munies d'un éclairage minimum de 540 lx.

(7) Les cabinets de toilette, les éviers et les drains dans l'établissement agréé doivent être entretenus de façon à empêcher les odeurs ou les vapeurs qui s'en dégagent de pénétrer dans les pièces où les aliments ou les produits alimentaires sont préparés, emballés, marqués, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(8) L'exploitant de l'établissement agréé doit appliquer un programme efficace et sécuritaire de lutte contre les rongeurs et les insectes, et doit exclure de l'établissement les chiens, les chats et les autres animaux familiers.

(9) Tout détergent, assainisseur ou autre agent chimique utilisé dans l'établissement agréé doit être correctement étiqueté, entreposé et utilisé de façon à empêcher la contamination des produits alimentaires ou des surfaces avec lesquelles ils entrent en contact.

(10) Le matériel servant à nettoyer les contenants destinés aux aliments dans l'établissement agréé doit être

that containers used for food, when cleaned, are free from foreign material.

(11) Equipment and utensils used to handle inedible or contaminated materials in a registered establishment shall be so identified and shall not be used to handle edible products.

(12) No food product and no substance used in the preparation, packaging or other handling of a food product in a registered establishment shall be exposed to a source of contamination.

(13) No fruit or vegetable and no other food intended for use as an ingredient of a processed product in a registered establishment shall be maintained at a temperature and humidity that may cause that food to deteriorate or become unsuitable for human consumption.

(14) No food product shall be allowed to come into contact with anything in a registered establishment that might adversely affect the quality, colour or appearance of the product.

(15) Where steam is used in the processing of a food product in a registered establishment, the steam shall be generated from potable water.

(16) In a registered establishment, raw materials intended for use in a food product shall be washed as needed to remove soil or other contamination.

(17) Raw materials intended for use in a food product shall be inspected, sorted and culled in a clean and sanitary manner in order to remove unfit materials prior to the introduction of those raw materials into the processing line in a registered establishment.

SOR/79-918, s. 3; SOR/87-372, s. 2; SOR/2003-6, s. 46(E); SOR/2006-221, s. 6; SOR/2011-205, s. 36(F).

**17.** (1) No person who is suffering from or is a known carrier of a communicable disease or who has an

utilisé de façon qu'après le nettoyage, ces contenants soient exempts de toute matière étrangère.

(11) Le matériel et les ustensiles utilisés pour la manutention des matières non comestibles ou contaminées dans l'établissement agréé doivent être désignés en conséquence et ne doivent jamais servir à la manutention des produits comestibles.

(12) Dans l'établissement agréé, les produits alimentaires et les substances servant à la préparation, à l'emballage ou à toute autre manutention des produits alimentaires ne doivent pas être exposés à une source de contamination.

(13) Dans l'établissement agréé, les fruits, les légumes ou les aliments destinés à être utilisés comme ingrédient dans les produits transformés ne doivent pas être gardés à une température ou à un degré d'humidité qui pourrait causer leur détérioration ou les rendre impropres à la consommation humaine.

(14) Les produits alimentaires ne doivent pas venir en contact avec quoi que ce soit dans l'établissement agréé qui pourrait avoir un effet néfaste sur la qualité, la couleur ou l'apparence du produit.

(15) Lorsque de la vapeur est utilisée au cours de la transformation d'un produit alimentaire dans l'établissement agréé, la vapeur doit provenir d'eau potable.

(16) Dans l'établissement agréé, les matières premières destinées à être utilisées dans la préparation d'un produit alimentaire, doivent, au besoin, être lavées afin d'être débarrassées de la terre ou de toute autre substance contaminante.

(17) Dans l'établissement agréé, les matières premières destinées à être utilisées dans la préparation d'un produit alimentaire, doivent être inspectées, triées et sélectionnées dans des conditions de propreté et de salubrité afin que les éléments indésirables soient repérés et rejetés avant la transformation.

DORS/79-918, art. 3; DORS/87-372, art. 2; DORS/2003-6, art. 46(A); DORS/2006-221, art. 6; DORS/2011-205, art. 36(F).

**17.** (1) Les personnes qui souffrent d'une maladie contagieuse, qui sont porteuses connues d'une maladie

open and infected lesion shall work in any area of a registered establishment where there is a danger of contaminating a food product or a food product contact surface with pathogenic micro-organisms.

(2) Every person engaged in the preparation, packaging, marking, storing or other handling of a food product in a registered establishment shall clean his hands thoroughly immediately after using toilet facilities and as frequently as necessary to prevent the contamination of a food product.

(3) Every person handling a food product in a registered establishment shall wear sanitary clothing and hair covering and, where gloves are used in the handling of a food product, only gloves that are made of an impermeable material and are maintained in a sound, clean and sanitary condition.

(4) No person shall use tobacco in any form, chew gum or consume food of any kind except water dispensed from a drinking fountain in any part of a registered establishment in which a food product is prepared, packaged, marked, stored or otherwise handled.

(5) No person engaged in the preparation or packaging of a food product in a registered establishment shall wear an object or use a substance that may fall into or otherwise contaminate the food product.

SOR/79-918, s. 4; SOR/82-720, s. 1; SOR/86-622, s. 3; SOR/87-372, s. 2; SOR/2003-6, s. 47(F); SOR/2011-205, s. 36(F).

**18. and 19.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 48]

PART III

PACKING

STANDARD CONTAINERS

**20.** Containers used to pack the canned fruit and vegetable products set out in column I of an item of Table I

contagieuse ou qui ont une lésion infectée ne peuvent pas travailler dans les aires de l'établissement agréé où il y a un risque de contamination des produits alimentaires ou des surfaces entrant en contact avec les produits alimentaires par des micro-organismes pathogènes.

(2) Les préposés à la préparation, à l'emballage, au marquage, à l'entreposage ou autre manutention des produits alimentaires dans l'établissement agréé doivent soigneusement se nettoyer les mains immédiatement après chaque usage du cabinet de toilette et aussi souvent que nécessaire, afin d'éviter de contaminer les produits alimentaires.

(3) Les préposés à la manutention des produits alimentaires dans l'établissement agréé doivent porter des vêtements et un couvre-chef hygiéniques et, si le port de gants est requis, utiliser des gants propres et en bon état, faits d'un tissu imperméable.

(4) Il est interdit d'utiliser du tabac sous quelque forme que ce soit, de mâcher de la gomme ou de consommer de la nourriture, sauf l'eau des fontaines, dans les aires de l'établissement agréé où des produits alimentaires sont préparés, emballés, marqués, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(5) Les préposés à la préparation ou à l'emballage des produits alimentaires ne doivent, dans l'établissement agréé, porter aucun objet ni utiliser aucune substance susceptible de tomber dans les produits alimentaires ou de les contaminer de quelque autre façon.

DORS/79-918, art. 4; DORS/82-720, art. 1; DORS/86-622, art. 3; DORS/87-372, art. 2; DORS/2003-6, art. 47(F); DORS/2011-205, art. 36(F).

**18. et 19.** [Abrogés, DORS/2003-6, art. 48]

PARTIE III

MISE EN CONSERVE

CONTENANTS RÉGULIERS

**20.** Les contenants utilisés pour emballer les produits de fruits et de légumes en conserve visés à la colonne I

to Schedule III shall meet the specifications prescribed in columns II and III of that item.

SOR/87-133, s. 2.

**21.** (1) Subject to subsection (2), containers used to pack the frozen fruit and vegetable products set out in column I of an item of Table II of Schedule III shall meet the specifications prescribed for that item in that Table.

(2) Containers of a size smaller than the smallest size prescribed for items (3) to (9) of Table II of Schedule III, respectively, may be used to pack the vegetable products set out in column I of those items if the containers bear the registered labels required by these Regulations.

SOR/87-133, s. 2; SOR/89-266, s. 1.

**22.** Containers used to pack the fruit and vegetable products set out in column I of an item of Table III to Schedule III shall meet the specifications prescribed in columns II and III of that item.

SOR/87-133, s. 2.

**23.** [Repealed, SOR/2001-80, s. 1]

**24.** The volume capacity of glass or other types of containers not made of metal shall be equal to the volume capacity of metal containers for the various products set out in Table I and Table III of Schedule III.

SOR/89-266, s. 2.

**24.1** [Repealed, SOR/89-266, s. 3]

**25.** (1) Notwithstanding sections 20 to 23 and subject to subsection (4), any fruit or vegetable products set out in Tables I to IV of Schedule III may be marketed in containers of a volume or weight exceeding the greatest volume or weight set out in those Tables where

(*a*) the containers hold,

(i) for a product packed by weight, a net quantity of product that is not more than 20 kg, or

(ii) for a product packed by volume, a net quantity of product that is not more than 20 L;

(*b*) the net quantity of product declared on the labels of containers is a whole number multiple of 500 g for

du tableau I de l'annexe III doivent répondre aux caractéristiques prescrites aux colonnes II et III de ce tableau.

DORS/87-133, art. 2.

**21.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), les contenants utilisés pour emballer les produits de fruits et de légumes congelés visés à la colonne I du tableau II de l'annexe III doivent répondre aux caractéristiques prescrites à ce tableau.

(2) Il est permis d'utiliser, pour les produits de légumes congelés visés aux articles (3) à (9) du tableau II de l'annexe III, des contenants dont la capacité est plus petite que la capacité minimale prescrite à ce tableau, si les contenants portent les étiquettes enregistrées exigées par le présent règlement.

DORS/87-133, art. 2; DORS/89-266, art. 1.

**22.** Les contenants utilisés pour emballer les produits de fruits et légumes visés à la colonne I du tableau III de l'annexe III doivent répondre aux caractéristiques prescrites aux colonnes II et III de ce tableau.

DORS/87-133, art. 2.

**23.** [Abrogé, DORS/2001-80, art. 1]

**24.** La contenance des contenants de verre ou des autres types de contenants non métalliques doit être égale à celle des contenants métalliques pour les divers produits indiqués aux tableaux I et III de l'annexe III.

DORS/89-266, art. 2.

**24.1** [Abrogé, DORS/89-266, art. 3]

**25.** (1) Par dérogation aux articles 20 à 23 et sous réserve du paragraphe (4), les produits de fruits ou de légumes visés aux tableaux I à IV de l'annexe III peuvent être commercialisés dans des contenants dont la capacité ou le poids dépasse la plus grande capacité ou le plus grand poids indiqué dans ces tableaux, si les conditions suivantes sont respectées :

*a*) les contenants renferment :

(i) dans le cas des produits mesurés au poids, une quantité nette de produit d'au plus 20 kg,

(ii) dans le cas des produits mesurés au volume, une quantité nette de produit d'au plus 20 L;

a product packed by weight or of 500 mL for a product packed by volume;

(*c*) the containers are labelled in accordance with Part IV;

(*d*) in the case of Canadian products, they are prepared in a registered establishment and the containers bear the registered labels required by these Regulations; and

(*e*) in the case of imported products,

(i) the importer has submitted to the Director a copy of the labels to be used on the containers, and

(ii) the importer has received written notice from the Director that the labels referred to in subparagraph (i) meet the requirements of these Regulations.

(2) Containers of a size smaller than the smallest size specified in Table I to Schedule III may be used to pack the fruit and vegetable juices and concentrated apple juice set out in that Table if the containers bear the registered labels required by the Regulations.

(3) Containers of a size smaller than the smallest size specified in Table III to Schedule III may be used to pack the fruit juices, jams, jellies, marmalades, grape juice, concentrated grape juice, grape juice from concentrate, pickles, relishes, chutneys, olives, horseradish sauce and creamed horseradish set out in that Table if the containers bear the registered labels required by these Regulations.

(4) Paragraphs (1)(*b*) and (*c*) do not apply in respect of containers of fruit or vegetable products referred to in subsection (1) that bear labels that have been registered as required by these Regulations prior to the coming into force of those paragraphs.

*b*) la quantité nette de produit déclarée sur l'étiquette des contenants est un multiple de 500 g en nombre entier dans le cas des produits mesurés au poids, ou un multiple de 500 mL en nombre entier dans le cas des produits mesurés au volume;

*c*) les contenants sont étiquetés conformément à la partie IV;

*d*) lorsqu'il s'agit de produits canadiens, ils sont conditionnés dans un établissement agréé et les contenants portent l'étiquette enregistrée prescrite par le présent règlement;

*e*) lorsqu'il s'agit de produits importés :

(i) l'importateur a soumis au directeur une copie de l'étiquette à appliquer sur les contenants,

(ii) l'importateur a reçu un avis écrit du directeur portant que l'étiquette visée au sous-alinéa (i) satisfait aux exigences du présent règlement.

(2) Il est permis d'utiliser pour les jus de fruits et de légumes et le jus de pomme concentré des contenants dont les dimensions sont plus petites que les dimensions minimales prescrites au tableau I de l'annexe III, si les contenants portent les étiquettes enregistrées requises par le présent règlement.

(3) Il est permis d'utiliser, pour les produits — jus de fruits, confitures, gelées, marmelades, jus de raisin, jus de raisin concentré, jus de raisin fait de concentré, marinades, achards (*relish*), chutneys, olives, raifort préparé et raifort en crème — mentionnés au tableau III de l'annexe III, des contenants dont les dimensions sont plus petites que les dimensions minimales prescrites à ce tableau, si les contenants portent les étiquettes enregistrées requises par le présent règlement.

(4) Les alinéas (1)*b*) et *c*) ne s'appliquent pas aux contenants des produits de fruits ou de légumes visés au paragraphe (1) dont l'étiquette était enregistrée conformément au présent règlement avant l'entrée en vigueur de ces alinéas.

(5) Subsection (4) shall cease to be in force 2 years after the day on which paragraphs (1)(*b*) and (*c*) come into force.

SOR/80-762, s. 2; SOR/82-672, s. 1; SOR/87-133, s. 3; SOR/93-496, s. 3; SOR/2001-80, s. 2; SOR/2003-6, s. 49.

(5) Le paragraphe (4) cesse d'avoir effet à l'expiration du délai de deux ans suivant la date d'entrée en vigueur des alinéas (1)*b*) et *c*).

DORS/80-762, art. 2; DORS/82-672, art. 1; DORS/87-133, art. 3; DORS/93-496, art. 3; DORS/2001-80, art. 2; DORS/2003-6, art. 49.

### Standard of Fill

**26.** (1) The minimum net and drained weights, and the average drained weights of containers for canned fruits and vegetables set out in Table I of Schedule IV, are as prescribed in that Table.

(2) The maximum head space for metal containers set out in Table II of Schedule IV are as prescribed in that Table.

(3) The minimum fill of containers for frozen fruits and vegetables is a fill of not less than 90 per cent of the inner capacity of the container.

(4) The percentage of drained solids of Beans with Pork or Beans with Pork and Tomato Sauce or Vegetarian Beans, as specified in sections 28 and 29 of Schedule II, shall be determined by an acceptable method.

(5) The percentage of drained solids of Canned Tomatoes, as specified in section 52 of Table I of Schedule I, shall be determined by an acceptable method.

(6) The net and drained weights of canned fruits and vegetables, as specified in Table I of Schedule IV, except those products mentioned in subsections (4) and (5), shall be determined by an acceptable method.

SOR/80-762, s. 3; SOR/85-775, s. 1; SOR/95-548, s. 2.

**27.** Notwithstanding section 26, all containers of fruit and vegetable products shall be filled as full as processing will permit and no more syrup, brine or water shall be added than is necessary for proper processing.

### Norme de remplissage

**26.** (1) Le poids net minimum, le poids égoutté minimum et le poids égoutté moyen des contenants pour les fruits et légumes en conserve visés au tableau I de l'annexe IV sont ceux qui sont prescrits dans ce tableau.

(2) L'espace libre maximum pour les contenants métalliques indiqué au tableau II de l'annexe IV est celui qui est prescrit dans ce tableau.

(3) Le remplissage minimum des contenants pour les fruits et les légumes congelés représente au moins 90 pour cent de la capacité intérieure du contenant.

(4) Le pourcentage d'extraits égouttés des fèves au lard, des fèves au lard à la sauce aux tomates ou des haricots végétariens visés aux articles 28 et 29 de l'annexe II doit être déterminé selon une méthode acceptable.

(5) Le pourcentage d'extraits égouttés des tomates en conserve visées à l'article 52 du tableau I de l'annexe I doit être déterminé selon une méthode acceptable.

(6) Les poids net et égoutté des fruits et des légumes en conserve visés au tableau I de l'annexe IV, sauf ceux mentionnés aux paragraphes (4) et (5), doivent être déterminés selon une méthode acceptable.

DORS/80-762, art. 3; DORS/85-775, art. 1; DORS/95-548, art. 2.

**27.** Nonobstant l'article 26, tous les contenants de produits de fruits et de légumes doivent être aussi pleins que la transformation le permet et il ne faut pas y ajouter plus de sirop, de saumure ni d'eau que n'en exige un bon conditionnement.

### Packing Media

**28.** (1) Canned fruits shall be packed in a packing media of

(*a*) water;

### Agents de conservation

**28.** (1) Les fruits en conserve doivent être mis dans un agent de conservation composé

*a*) d'eau;

(*b*) fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate; or

(*c*) a syrup consisting of water, fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate, in combination with sugar, invert sugar, honey, dextrose or glucose, in dry or liquid form, or any combination thereof.

(2) Frozen fruits shall be packed

(*a*) without the addition of a sweetening agent;

(*b*) with a sweetening agent consisting of sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form or any combination thereof, used either with water as a syrup or added directly to the frozen product in dry form;

(*c*) with fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate; or

(*d*) with a syrup consisting of water, fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate, in combination with sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form, or any combination thereof.

SOR/81-337, s. 3.

**29.** (1) The range of the cut-out strengths of juice or syrup for canned or frozen fruits set out in Table III of Schedule IV are as prescribed in that Table.

(2) Where sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry form is added to the frozen fruits set out in Table IV of Schedule IV, the minimum percentage thereof that shall be added to such fruits is as prescribed in that Table.

SOR/80-762, s. 4.

**30.** Canned vegetables shall be packed in a packing media of

(*a*) water with or without the addition of sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form; or

(*b*) salt and water solution with or without the addition of sugar, invert sugar, dextrose, glucose or such seasonings or other ingredients as may be prescribed in the standards set out in Table I of Schedule I.

*b*) d'un ou de jus de fruits, d'un ou de jus de fruits faits de concentrés; ou

*c*) d'un sirop composé d'eau, d'un ou plusieurs jus de fruits, d'un ou plusieurs jus de fruits faits de concentrés, combinés à du sucre, du sucre inverti, du miel, du dextrose ou du glucose, à l'état sec ou liquide, ou de toute combinaison de ces produits.

(2) Les fruits congelés doivent être préparés

*a*) sans l'addition d'un ingrédient édulcorant;

*b*) avec un ingrédient édulcorant composé de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide ou de toute autre combinaison de ces produits, soit avec de l'eau pour faire un sirop, soit à l'état sec, ajouté directement au produit congelé;

*c*) avec un ou des jus de fruits, un ou des jus de fruits faits de concentrés; ou

*d*) avec un sirop composé d'eau, d'un ou de jus de fruits, d'un ou de jus de fruits faits de concentrés, combinés à du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, ou de toute combinaison de ces produits.

DORS/81-337, art. 3.

**29.** (1) La solution équilibrée des jus ou des sirops pour les fruits en conserve ou congelés est prescrite au tableau III de l'annexe IV.

(2) Les pourcentages minimums de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ajoutés aux fruits congelés, indiqués au tableau IV de l'annexe IV, sont ceux qui sont prescrits dans ce tableau.

DORS/80-762, art. 4.

**30.** Les légumes en conserve doivent être mis dans un agent de conservation composé

*a*) d'eau avec ou sans addition de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide; ou

*b*) d'une solution de sel et d'eau avec ou sans addition de sucre, de sucre inverti, [de dextrose,] de glucose, de condiments ou d'autres ingrédients qui

PACKING OF LOW-ACID FOOD PRODUCTS IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS

**30.1** (1) Subject to subsection (2), in a registered establishment, every low-acid food product packed in a hermetically sealed container shall be thermally processed until at least commercial sterility is achieved.

(2) Subsection (1) does not apply to a low-acid food product packed in a hermetically sealed container if it is

(*a*) stored continuously under refrigeration and the container in which it is packed, as well as the shipping container, is marked "Keep Refrigerated"; or

(*b*) kept continuously frozen and the container in which it is packed, as well as the shipping container, is marked "Keep Frozen".

SOR/86-622, s. 2; SOR/87-350, s. 2(F); SOR/2011-205, s. 36(F).

**30.2** The operator of a registered establishment in which a low-acid food product packed in a hermetically sealed container is thermally processed shall

(*a*) keep in that establishment, for every low-acid food product that is processed,

(i) a written description of the scheduled process, together with the name of the person responsible for the development of the scheduled process, and

(ii) the formulation of the food product;

(*b*) keep the information referred to in subparagraphs (*a*)(i) and (ii) for at least three years after the use of the scheduled process;

(*c*) keep in that establishment, for each low-acid food product that is processed, a written statement of the procedures for the operation and maintenance of each unit of thermal processing equipment;

(*d*) keep in that establishment a written statement of a low-acid food product recall procedure;

peuvent être prescrits dans les normes établies au tableau I de l'annexe I.

MISE EN CONSERVE DES PRODUITS ALIMENTAIRES PEU ACIDES DANS DES CONTENANTS HERMÉTIQUEMENT SCELLÉS

**30.1** (1) Sous réserve du paragraphe (2), dans un établissement agréé, tout produit alimentaire peu acide qui est mis en conserve dans un contenant hermétiquement scellé doit subir un traitement thermique pour atteindre, au minimum, le degré de stérilité commerciale.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un produit alimentaire peu acide mis en conserve dans un contenant hermétiquement scellé :

*a*) s'il est conservé continuellement au froid et que son contenant, ainsi que son contenant d'expédition, portent la mention « Garder au froid »;

*b*) s'il est conservé continuellement à l'état congelé et que son contenant, ainsi que son contenant d'expédition, portent la mention « Garder congelé ».

DORS/86-622, art. 2; DORS/87-350, art. 2(F); DORS/2011-205, art. 36(F).

**30.2** L'exploitant d'un établissement agréé dans lequel un produit alimentaire peu acide, mis en conserve dans un contenant hermétiquement scellé, subit un traitement thermique, doit :

*a*) conserver dans son établissement, pour tout produit alimentaire peu acide traité :

(i) une description écrite du traitement programmé indiquant également la personne responsable de son développement,

(ii) la formulation du produit alimentaire;

*b*) garder les documents mentionnés aux sous-alinéas *a*)(i) et (ii) pour un minimum de trois ans après usage du traitement programmé;

*c*) conserver dans son établissement, pour chaque produit alimentaire peu acide qui y est traité, une description écrite des méthodes d'exploitation et d'entretien s'appliquant à chaque unité du système de traitement thermique;

(*e*) if requested by an inspector, produce a written statement of all relevant data used in the development of the scheduled process;

(*f*) maintain, for not less than three years after the date of processing, records that adequately set out the low-acid food product history, and that include as minimum information

(i) production volume, identification and distribution records,

(ii) the unit of thermal processing equipment used and the time, temperature and, where appropriate, the pressure of the process used,

(iii) the systems used to control the thermal process and critical factors,

(iv) information concerning maintenance of and modifications to each unit of thermal processing equipment and monitoring devices,

(v) process deviations and any corrective action taken,

(vi) incubation results, and

(vii) where applicable, cooling water treatments applied; and

(*g*) notify an inspector when a low-acid food product is to be recalled.

SOR/86-622, s. 2; SOR/87-350, s. 3(F); SOR/2011-205, s. 36(F).

*d*) conserver dans son établissement une déclaration écrite de la marche à suivre pour le rappel d'un produit alimentaire peu acide;

*e*) sur demande d'un inspecteur, fournir par écrit toute donnée pertinente utilisée dans le développement du traitement programmé;

*f*) tenir, pendant une période d'au moins trois ans après la date du traitement, des dossiers qui identifient de façon adéquate l'historique du produit alimentaire et qui renferment, au moins, les renseignements suivants relatifs :

(i) au volume de production, à l'identification et à la distribution,

(ii) à l'unité du système de traitement thermique utilisé et à la durée, à la température et, s'il y a lieu, à la pression du traitement utilisé,

(iii) aux systèmes utilisés pour contrôler le traitement thermique et les facteurs critiques,

(iv) à l'entretien et à la modification de toute unité du système de traitement thermique et de ses dispositifs de surveillance,

(v) aux écarts par rapport aux traitements établis et aux mesures correctives appliquées,

(vi) aux résultats de l'incubation,

(vii) au traitement de l'eau de refroidissement utilisé, s'il y a lieu;

*g*) aviser un inspecteur quand on se propose de faire le rappel d'un produit alimentaire peu acide.

DORS/86-622, art. 2; DORS/87-350, art. 3(F); DORS/2011-205, art. 36(F).

**30.3** No low-acid food product packed in a hermetically sealed container shall be thermally processed in a registered establishment unless

(*a*) the container to be used has been found to meet the manufacturer's specifications and is otherwise suitable for use prior to filling;

(*b*) the filling of the container has been controlled to ensure compliance with the scheduled process;

**30.3** Dans un établissement agréé, il est interdit de faire subir un traitement thermique à un produit alimentaire peu acide, mis en conserve dans un contenant hermétiquement scellé, sauf si :

*a*) avant le remplissage, le contenant utilisé respecte les spécifications du manufacturier et il est acceptable sous tout autre rapport;

(*c*) the operation of each closing head is evaluated at frequent intervals and adjusted as required to maintain closures within the designated operating limits of the closing head;

(*d*) the container in which the low-acid food product is packed is marked in a legible and permanent manner to identify the establishment, the food product and the date on which the food product is thermally processed and, where any part of this information is coded, the meaning of the code used is made available to an inspector on request;

(*e*) the thermal processing is carried out under the continuous supervision of a person who has attended a course in thermal processing and has received a certificate of competence on completion of the course;

(*f*) the thermal process used meets or exceeds the requirements of the scheduled process;

(*g*) a written statement of the thermal process to be used for each low-acid food product and container size is located in a conspicuous place near the unit of thermal processing equipment while the unit is in use;

(*h*) each unit of thermal processing equipment is maintained in good working order;

(*i*) each unit of thermal processing equipment is equipped with adequate monitoring devices maintained in good working order;

(*j*) when batch thermal processing is employed, a heat sensitive indicator that visually indicates whether or not the container has been thermally processed is marked on or attached directly or indirectly to the container;

(*k*) the container-cooling water is of an acceptable microbiological quality and, in the case of water used in a cooling canal system, contains a residual amount of a bactericide at the discharge end of the canal; and

(*l*) containers are handled in such a manner as to avoid damage to the containers.

SOR/86-622, s. 2; SOR/87-350, s. 4(F); SOR/2011-205, s. 36(F).

*b*) le remplissage du contenant est soumis à un contrôle de façon à sauvegarder la conformité au traitement programmé;

*c*) le fonctionnement de chaque sertisseuse est évalué à intervalles fréquents et chaque sertisseuse est ajustée, au besoin, afin de maintenir la fermeture des contenants dans la marge des limites opérationnelles désignées de la sertisseuse;

*d*) le contenant hermétiquement scellé qui contient le produit alimentaire peu acide porte une inscription lisible et permanente pour identifier l'établissement, le produit et la date à laquelle il a subi un traitement thermique et, dans le cas où un code est utilisé pour identifier l'une de ces données, un exemplaire du code est mis à la disposition de l'inspecteur à sa demande;

*e*) le traitement thermique est effectué sous la surveillance continue d'une personne qui a suivi un cours sur les traitements thermiques, à l'issue duquel on lui a décerné un certificat de compétence;

*f*) le traitement thermique utilisé satisfait ou dépasse les exigences du traitement programmé;

*g*) une description écrite du traitement utilisé pour chaque produit alimentaire peu acide et chaque dimension de contenant est placée bien en vue près de l'unité du système de traitement thermique durant son utilisation;

*h*) chaque unité du système de traitement thermique est maintenue en bon état de fonctionnement;

*i*) chaque unité de traitement thermique est dotée de dispositifs de surveillance adéquats, maintenus en bon état de fonctionnement;

*j*) s'il s'agit d'un traitement thermique en lot, est apposé sur le contenant hermétiquement scellé ou est fixé, directement ou indirectement, un indicateur sensible à la chaleur, qui démontre visuellement si le contenant a subi un traitement thermique;

*k*) l'eau de refroidissement des contenants est d'une qualité microbiologique acceptable et contient une quantité résiduaire de bactéricide à la sortie du sys-

tème, s'il s'agit d'eau utilisée dans un réseau de refroidissement;

*l*) les contenants sont manutentionnés de façon à éviter de les endommager.

DORS/86-622, art. 2; DORS/87-350, art. 4(F); DORS/2011-205, art. 36(F).

## PART IV

## MARKING

**31.** Except as otherwise provided in these Regulations, every container of a food product shall be labelled with

(*a*) the full name and address of the operator or, where the containers were packed for a first dealer, an indication that the product was packed for or distributed by the first dealer, together with the full name and address of the first dealer;

(*b*) the common name of the food product legibly and conspicuously declared, and when the name consists of more than one word, each word shall be clearly and prominently displayed on the label;

(*c*) in the English version the word "Brand" immediately below or in the French version the word "Marque" immediately above the brand or trade name if it is a geographical location or some other descriptive name;

(*d*) the true and correct variety, if the variety of fruit or vegetable is named on the label;

(*e*) the true and correct grade name for the product

(i) as set out in Schedule I, and

(ii) as illustrated in section 2 of Schedule V;

(*f*) for the products referred to in Schedule III, the declaration of net quantity on the principal display panel as set out in sections 1, 4 and 5 of Schedule V,

(i) in metric units, or

(ii) in metric units and in any other equivalent unit of measurement if it is not displayed more prominently than the metric units;

## PARTIE IV

## MARQUAGE

**31.** Sauf disposition contraire du présent règlement, le contenant de tout produit alimentaire doit être étiqueté de façon à indiquer :

*a*) les nom et adresse au complet de l'exploitant ou, si les contenants ont été emballés pour un premier commerçant, une indication à l'effet que le produit a été préparé pour le premier commerçant ou distribué par lui, ainsi que les nom et adresse au complet du premier commerçant;

*b*) le nom commun du produit alimentaire, déclaré d'une façon lisible et bien en vue, et lorsque le nom comprend plus d'un mot, chaque mot doit figurer d'une manière claire et proéminente sur l'étiquette;

*c*) dans la version anglaise le mot « Brand » immédiatement en dessous ou dans la version française le mot « Marque » immédiatement au-dessus du nom commercial, s'il s'agit d'un nom géographique ou de quelque autre nom descriptif;

*d*) la variété authentique et exacte, si la variété du fruit ou du légume est nommée sur l'étiquette;

*e*) le nom authentique et exact de la catégorie du produit :

(i) énoncé à l'annexe I,

(ii) tel qu'il est indiqué à l'article 2 de l'annexe V;

*f*) pour les produits visés à l'annexe III, la déclaration de la quantité nette dans l'espace principal, de la manière prévue aux articles 1, 4 et 5 de l'annexe V :

(i) soit en unités métriques,

(ii) soit en unités métriques et d'autres unités de mesure équivalentes, pourvu que l'indication en

(*f.1*) the name of the product as set out in the standard prescribed for that product in Schedule I or II, where that name is different than the common name;

(*g*) the correct size number or the optional word designation on vegetable products that are size graded according to these Regulations;

(*h*) the words "solid pack", if the product is a solid pack from which there is little or no free liquid;

(*i*) the words "heavy pack", if the product is packed to contain the maximum drained weight that processing will permit;

(*j*) the words "in water", if the product is packed in water;

(*k*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*l*) [Repealed, SOR/90-41, s. 1]

(*m*) and (*n*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*o*) the words "with pectin" in letters not less than 1/8 inch in height on containers over 10 ounces and not less than 3/32 inch in height on containers under 10 ounces in lettering readily discernible and prominently displayed immediately below the name of the jam, jelly or marmalade to which pectin has been added;

(*p*) the words "Seville", "Extra Bitter" or "Bitter" if the product is an orange marmalade made from Seville, or similar bitter varieties of oranges;

(*q*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*r*) the words "whole", "cut", "whole vertical pack", "asparagus style", "french style" or "french cut" to describe the style of pack if the product is canned or frozen green or wax beans;

(*s*) the words "tips removed" or "without tips" clearly and prominently displayed immediately below the name of the product if the product is Canada Choice Grade Asparagus cuts or cuttings packed without tips;

(*t*) the words "cream style", "vacuum pack", "brine pack", "packed in brine" or "packed in liquid", as the case may be, if the product is canned corn;

unités de mesure équivalentes ne soit pas plus en évidence;

*f.1*) le nom du produit tel qu'établi dans la norme prescrite pour ce produit aux annexes I ou II, si ce nom est différent du nom usuel;

*g*) le chiffre exact de la grosseur ou la désignation facultative sur les produits de légumes qui sont calibrés conformément au présent règlement;

*h*) l'expression « conserve compacte » si le produit est une conserve compacte ne contenant que peu ou pas de liquide libre;

*i*) l'expression « conserve épaisse » si le produit est mis en conserve de façon à contenir le poids égoutté maximum permis pour le conditionnement;

*j*) l'expression « dans l'eau » si le produit est mis en conserve dans l'eau;

*k*) [Abrogé, DORS/93-330, art. 3]

*l*) [Abrogé, DORS/90-41, art. 1]

*m*) et *n*) [Abrogés, DORS/93-330, art. 3]

*o*) l'expression « avec pectine » en lettres mesurant au moins 1/8 de pouce de hauteur sur les contenants de plus de 10 onces et au moins 3/32 de pouce sur ceux de moins de 10 onces, lisibles et placées bien en vue immédiatement en dessous du nom des confitures, des gelées ou des marmelades auxquelles il a été ajouté de la pectine;

*p*) l'expression « Séville », « extra amère » ou « amère » si le produit est une marmelade à l'orange préparée avec des oranges de Séville ou des variétés amères semblables;

*q*) [Abrogé, DORS/93-330, art. 3]

*r*) l'expression « entiers », « coupés », « entiers, emballage vertical », « genre asperges » ou « à la française » pour décrire le genre de conserve, s'il s'agit de haricots verts ou haricots beurre en conserve ou congelés;

*s*) l'expression « pointes enlevées » ou « sans pointes » écrite clairement et bien en vue immédiate-

(*u*) the words "Vitaminized" or "Vitamin C Added" if the product is apple juice to which ascorbic acid has been added to increase the Vitamin C content;

(*v*) the words "Vitaminized" or "Vitamin C Added" if the product is mixed vegetable juices, tomato juice cocktail, prune nectar, apricot nectar, grape juice or grape juice from concentrate to which ascorbic acid has been added in order to increase the Vitamin C content;

(*w*) the words "contents — per cent slack filled" or "contents — per cent short weight", if the container is slack filled or contains less than the minimum net and drained weight prescribed by these Regulations;

(*x*) to (*z*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*aa*) a code mark indicating clearly the establishment where the product was packed and the date of packing if the product is a canned fruit or vegetable for which grades are established in these Regulations;

(*bb*) to (*dd*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*ee*) the list of ingredients and their components, as required by paragraph B.01.008(1)(*b*) of the *Food and Drug Regulations*;

(*ff*) to (*ll*) [Repealed, SOR/93-330, s. 3]

(*mm*) the words "a water extract of dried prunes" immediately following the name of the product, if the product is prune nectar;

(*nn*) the word "freestone" or "clingstone" to describe the type of canned peaches, if the product is canned peaches;

(*oo*) the words "keep refrigerated" if the product is sauerkraut with preservative;

(*pp*) the words "keep refrigerated" if the product is a fruit juice packed in a non-hermetically sealed container;

(*qq*) the word "Wild" or "Cultivated" as well as the initial "I.Q.F." (Individually Quick Frozen) or the words "Non-Free Flowing" if the product is frozen blueberries;

ment en dessous du nom du produit, s'il s'agit de morceaux d'asperges de la catégorie Canada de choix, sans pointes;

*t*) l'expression « maïs crème », « conservé sous vide », « mis en conserve dans la saumure », « conservé dans la saumure » ou « conservé dans un liquide », selon le cas, si le produit est du maïs en conserve;

*u*) l'expression « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », si le produit est du jus de pommes auquel on a ajouté de l'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

*v*) l'expression « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », si le produit est du jus de légumes mixtes, un cocktail au jus de tomates, du nectar de pruneaux ou d'abricots, du jus de raisins ou du jus de raisins fait de concentré additionné d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

*w*) l'expression « . . . pour cent du contenant non rempli » ou « Contient . . . pour cent de moins que le poids indiqué », si le contenant n'est pas rempli ou s'il contient moins que le poids net et égoutté minimum prescrit par le présent règlement;

*x*) à *z*) [Abrogés, DORS/93-330, art. 3]

*aa*) un indicatif (*code mark*) indiquant clairement l'établissement dans lequel le produit a été préparé et la date de fabrication, si le produit est un fruit ou un légume en conserve pour lequel des catégories sont établies dans le présent règlement;

*bb*) à *dd*) [Abrogés, DORS/93-330, art. 3]

*ee*) la liste des ingrédients et de leurs constituants, conformément à l'alinéa B.01.008(1)*b*) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

*ff*) à *ll*) [Abrogés, DORS/93-330, art. 3]

*mm*) l'expression « un extrait aqueux de pruneaux secs » immédiatement à la suite du nom du produit, si le produit est du nectar de pruneaux;

(*rr*) the word "Sparkling" or the word "Carbonated" if the product is apple juice, apple juice from concentrate, grape juice or grape juice from concentrate prepared with the addition of carbon dioxide under pressure; and

(*ss*) the word "Sweetened" on the principal display panel and in the same size of lettering as the words "Concentrated Orange Juice" if the product is sweetened frozen concentrated orange juice.

SOR/78-170, s. 4; SOR/79-918, s. 5; SOR/80-762, s. 5; SOR/83-3, s. 2; SOR/83-195, s. 1; SOR/86-481, s. 1; SOR/86-622, s. 3; SOR/88-8, s. 1; SOR/88-107, s. 1; SOR/90-41, s. 1; SOR/91-687, s. 6; SOR/93-330, s. 3; SOR/95-548, s. 2; SOR/98-579, s. 2; SOR/2003-6, s. 50(F).

*nn*) l'expression « à noyau non adhérent » ou « à noyau adhérent » pour décrire le genre de pêches en conserve;

*oo*) la mention « garder réfrigéré » s'il s'agit de choucroute avec agent de conservation;

*pp*) la mention « garder réfrigéré » s'il s'agit d'un jus de fruits emballé dans un contenant non hermétiquement scellé;

*qq*) l'expression « de type sauvage » ou « de type cultivé » ainsi que « surgelés » ou « non individuellement congelés », s'il s'agit de bleuets congelés;

*rr*) l'expression « pétillant » ou « carbonaté » s'il s'agit de jus de pomme, de jus de pomme obtenu d'un jus concentré, de jus de raisin ou de jus de raisin fait de concentré, additionné de bioxyde de carbone sous pression; et

*ss*) la mention « sucré », en caractères de même grosseur que la mention « jus d'orange concentré », sur l'espace principal, s'il s'agit de jus d'orange concentré congelé sucré.

DORS/78-170, art. 4; DORS/79-918, art. 5; DORS/80-762, art. 5; DORS/83-3, art. 2; DORS/83-195, art. 1; DORS/86-481, art. 1; DORS/86-622, art. 3; DORS/88-8, art. 1; DORS/88-107, art. 1; DORS/90-41, art. 1; DORS/91-687, art. 6; DORS/93-330, art. 3; DORS/95-548, art. 2; DORS/98-579, art. 2; DORS/2003-6, art. 50(F).

**31.1** Except as otherwise provided in these Regulations, every label applied in respect of a food product shall meet the applicable requirements of sections 32 to 42.

SOR/98-579, s. 3.

**31.1** Sauf disposition contraire du présent règlement, toute étiquette d'un produit alimentaire doit être conforme aux exigences applicables des articles 32 à 42.

DORS/98-579, art. 3.

**32.** All information required by these Regulations to be shown on the label of a prepackaged product, or on the label of a container referred to in subsection 25(1), shall be shown in both official languages except that the identity and principal place of business of the person by or for whom the product was manufactured, processed, produced or packaged for sale may be shown in one of the official languages.

SOR/93-496, s. 4.

**32.** Les renseignements devant figurer, aux termes du présent règlement, sur l'étiquette d'un produit préemballé ou sur l'étiquette d'un produit visé au paragraphe 25(1) sont indiqués dans les deux langues officielles, à l'exception du nom et du principal établissement de la personne par ou pour qui le produit a été fabriqué, transformé, produit ou emballé pour la vente, ceux-ci pouvant être indiqués dans l'une ou l'autre des langues officielles.

DORS/93-496, art. 4.

**33.** If a food product prepared in a registered establishment is packed for a first dealer under that dealer's private label, the registration number of the establishment or the dealer's identifying code mark shall appear on the label or be embossed on the container.

SOR/86-622, s. 3; SOR/2011-205, s. 32.

**33.** Lorsqu'un produit alimentaire préparé dans un établissement agréé est mis en conserve pour un premier commerçant sous son étiquette particulière, le numéro d'agrément de l'établissement ou l'indicatif d'identification du commerçant doit paraître sur l'étiquette ou être imprimé en relief sur le contenant.

DORS/86-622, art. 3; DORS/2011-205, art. 32.

**34.** No food product shall be labelled with the name of a product set out in an item of Schedule XII as the name or as part of the name of the food product, unless the food product meets the applicable standards for that product set out in Schedule I or II.

SOR/93-330, s. 4.

**34.** Un produit alimentaire ne peut porter une étiquette sur laquelle figure le nom d'un produit visé à l'annexe XII — que ce nom soit le nom intégral du produit alimentaire ou en fasse partie — que s'il répond aux normes applicables au produit ainsi visé, établies aux annexes I ou II.

DORS/93-330, art. 4.

**35.** (1) A product mentioned in Column I of an item of Table III of Schedule IV packed in syrup or fruit juice or fruit juice to which sugar has been added shall, when the percentage of soluble solids set out in Column II, III, IV, V or VI of that item is utilized, be labelled with the corresponding identification name of syrup referred to in that Schedule.

(2) Frozen fruits packed in sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry form shall be labelled to show the total percentage of sweetener or sweeteners added (e.g. " .....% sugar, invert sugar, dextrose or glucose added").

SOR/78-170, s. 6.

**35.** (1) Un produit visé à la colonne I du tableau III de l'annexe IV, qui est mis en conserve avec du sirop, du jus de fruits ou du jus de fruits additionné de sucre, doit, lorsque le pourcentage de solides solubles établi aux colonnes II, III, IV, V ou VI est utilisé, porter sur son étiquette le nom d'identification correspondant du sirop visé à cette annexe.

(2) Les fruits congelés conservés dans du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec doivent être étiquetés de façon à indiquer le pourcentage total d'édulcorant ou d'édulcorants ajoutés (e.g. « additionné de ..... % de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose »).

DORS/78-170, art. 6.

**36.** (1) Subject to subsection (2), each declaration required by this Part in respect of a product shall be clearly and prominently displayed on a label affixed to the container of the product in letters and numerals at least as large as the minimum size of letters and numerals prescribed for that area of principal display surface in section 1 of Schedule V.

(2) Where a declaration required by this Part is as to volume, net weight or count, only the numerals are required to be of the minimum size specified in section 1 of Schedule V.

**36.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), chaque déclaration exigée par cette partie doit être écrite clairement et bien en vue sur une étiquette apposée sur le contenant en lettres et en chiffres d'une hauteur minimum selon l'article 1 de l'annexe V.

(2) Lorsque la déclaration porte sur la capacité, le poids net ou le nombre, seuls les chiffres doivent être de la hauteur minimum visée à l'article 1 de l'annexe V.

**37.** The grade names established by these Regulations shall be shown on the label as illustrated in

(*a*) section 2 of Schedule V in the case of a canned or frozen fruit or vegetable prepared in a registered establishment; and

(*b*) section 3 of Schedule V in the case of a canned or frozen fruit or vegetable imported and sold in its original container.

SOR/91-687, s. 7; SOR/93-330, s. 5; SOR/95-548, s. 2(F).

**38.** (1) The grade names established by these Regulations shall be applied only to those products for which grades are provided in Tables I and II of Schedule I.

(2) Where the food product fails to meet the lowest grade prescribed for that product in Schedule I, it shall be marked "substandard" providing the product is sound, wholesome and fit for food.

SOR/93-330, s. 6.

**39.** (1) The volume designation for containers of fruit and vegetable products, including frozen liquid foods, shall be declared on the label as prescribed by sections 1, 4 and 5 of Schedule V.

(2) The net weight declaration for frozen fruits and vegetables other than frozen liquid foods shall be declared on the label as prescribed by sections 1, 4 and 5 of Schedule V.

SOR/93-330, s. 7.

**40.** (1) The declaration for size grading of green and wax beans, peas, lima beans, asparagus tips or spears, whole white potatoes, whole carrots and cut carrots-whole style shall be indicated on the label as follows:

(*a*) the number designation, its equivalent optional word designation or the word designation specified in Tables I to V and Table VII respectively, of Schedule VI for the vegetables listed in this section; or

**37.** Les noms de catégorie établis par le présent règlement doivent être indiqués sur l'étiquette de la façon illustrée :

*a*) à l'article 2 de l'annexe V, lorsqu'il s'agit de fruits ou de légumes en conserve ou congelés, conditionnés dans un établissement agréé;

*b*) à l'article 3 de l'annexe V, lorsqu'il s'agit de fruits ou de légumes en conserve ou congelés, importés et vendus dans leur contenant d'origine.

DORS/91-687, art. 7; DORS/93-330, art. 5; DORS/95-548, art. 2(F).

**38.** (1) Les noms de catégorie établis par le présent règlement ne doivent être appliqués que sur les produits pour lesquels des catégories sont prévues aux tableaux I et II de l'annexe I.

(2) Lorsque le produit alimentaire ne répond pas à la plus basse catégorie prescrite pour ce produit dans l'annexe I, il doit être marqué « sous-régulier », pourvu que le produit soit en bon état, sain et propre à l'alimentation humaine.

DORS/93-330, art. 6.

**39.** (1) La désignation de capacité des contenants, y compris ceux des aliments liquides congelés, doit figurer sur l'étiquette de la façon prescrite aux articles 1, 4 et 5 de l'annexe V.

(2) La déclaration du poids net pour les fruits et les légumes congelés, autres que les aliments liquides congelés, doit figurer sur l'étiquette de la façon prescrite aux articles 1, 4 et 5 de l'annexe V.

DORS/93-330, art. 7.

**40.** (1) La déclaration du calibre des haricots verts, des haricots beurre, des pois, des haricots de Lima, des pointes ou turions d'asperges, des pommes de terre blanches entières, des carottes entières et des carottes coupées en forme de carottes entières doit figurer sur l'étiquette de l'une des façons suivantes :

*a*) le numéro de la grosseur, la désignation facultative équivalente ou la désignation figurant respectivement aux tableaux I à V et VII de l'annexe VI pour les légumes visés au présent article;

(*b*) "assorted sizes" or "mixed sizes" where the product is a combination or blend of any two or more sizes; or

(*c*) "ungraded as to size" where the product has not been size graded.

(2) The words "whole carrots" and "cut carrots-whole style" have the same meaning as in subsection 16(1) of Table II to Schedule I.

SOR/86-780, s. 1.

**41.** (1) Where food products are imported, the label shall state clearly and conspicuously the country where the product was packed, in type as prescribed in section 1 of Schedule V, either as part of the name and address of the foreign operator or as a separate declaration indicating the origin of the product.

(2) Notwithstanding subsection (1), where an imported food product has been packed for a Canadian importer under his private label, country of origin shall be declared on the label clearly and conspicuously in lettering not less than ¼ inch in height on containers over 10 ounces and not less than 1/8 inch in height on containers of 10 ounces and under.

SOR/86-622, s. 3.

**42.** (1) The common name, the grade name and the declaration of net quantity required by these Regulations shall appear on the principal display panel of the label.

(2) All declarations required by these Regulations, other than those referred to in subsection (1) or those required to appear adjacent to the common name, may appear on any panel of the label other than a panel located on the bottom of the container.

**43.** [Repealed, SOR/98-579, s. 4]

**44.** (1) A label shall not be placed on any container of a food product in a registered establishment unless the label has been registered pursuant to subsection (2).

*b*) « grosseurs assorties » ou « grosseurs mixtes », lorsque le produit est une combinaison ou mélange d'au moins deux grosseurs; ou

*c*) « non calibré », lorsque le produit n'a pas été calibré.

(2) Les mots « carottes entières » et « carottes coupées en forme de carottes entières » ont le même sens qu'au paragraphe 16(1) du tableau II de l'annexe I.

DORS/86-780, art. 1.

**41.** (1) Lorsque les produits alimentaires sont importés, le pays où le produit a été préparé doit être indiqué clairement et dans un endroit bien en vue sur l'étiquette, en lettres de la grosseur prescrite à l'article 1 de l'annexe V, soit comme partie du nom et de l'adresse de l'exploitant étranger, soit sous forme de déclaration séparée indiquant l'origine du produit.

(2) Nonobstant le paragraphe (1), lorsque le produit alimentaire importé a été préparé pour un importateur canadien sous son étiquette particulière, le pays d'origine doit être déclaré clairement et dans un endroit bien en vue sur l'étiquette, en lettres d'au moins ¼ de pouce de hauteur sur les contenants de plus de 10 onces et d'au moins 1/8 de pouce de hauteur sur ceux de 10 onces et moins.

DORS/86-622, art. 3.

**42.** (1) Le nom commun, le nom de catégorie et la déclaration de quantité nette exigés par le présent règlement doivent figurer dans l'espace principal de l'étiquette.

(2) Les déclarations exigées par le présent règlement, sauf celles visées au paragraphe (1) ou celles qui doivent apparaître près du nom commun, peuvent figurer sur toute face de l'étiquette autre que celle située sur le fond du contenant.

**43.** [Abrogé, DORS/98-579, art. 4]

**44.** (1) Aucune étiquette ne peut être apposée sur le contenant d'un produit alimentaire dans un établissement agréé, sauf si elle est enregistrée conformément au paragraphe (2).

(1.1) An application to register a label, or to modify a registered label, shall be made in writing to the Director and shall contain three copies of the label and the applicable fee set out in the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

(2) The Director shall register the label or modified label if it conforms with the applicable requirements of this Part.

(3) Where a label is registered under subsection (2),

(*a*) a sample of the label, together with the information that accompanied the request for registration, shall be entered in a Register of Labels; and

(*b*) a written notice of the registration of the label shall be sent to the operator who requested the registration.

(4) The registration of a label shall lapse if the label no longer meets the requirements of these Regulations.

(5) Where the request of an operator for the registration of a label is refused, a written notice of refusal, setting out the reasons therefor, shall be sent to the operator.

(6) The operator of a registered establishment shall keep in the establishment for inspection on the request of an inspector every notice of registration in respect of a registered label received by him and a sample of every registered label used in the establishment.

SOR/86-622, s. 3; SOR/87-133, s. 4; SOR/93-496, s. 6; SOR/97-300, s. 4; SOR/2000-184, s. 25; SOR/2002-354, s. 14; SOR/2011-205, s. 36(F).

**45.** (1) Notwithstanding section 31, the Minister may permit

(*a*) food products to be labelled or relabelled elsewhere than in the establishment where they were packed; and

(*b*) the shipping within Canada of unlabelled food products for remanufacturing purposes.

(1.1) La demande d'enregistrement d'une étiquette, ou la demande de modification d'une étiquette enregistrée, est présentée par écrit au directeur, accompagnée de l'étiquette en trois exemplaires ainsi que d'un paiement représentant le prix applicable selon l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

(2) Le directeur enregistre l'étiquette ou l'étiquette modifiée si elle satisfait aux exigences applicables de la présente partie.

(3) Lorsqu'une étiquette est enregistrée en vertu du paragraphe (2) :

*a*) un exemplaire de l'étiquette et les renseignements inscrits dans la demande d'enregistrement sont versés à un registre d'étiquettes;

*b*) un avis écrit de l'enregistrement de l'étiquette est envoyé à l'exploitant.

(4) Une étiquette enregistrée cesse de l'être lorsqu'elle ne satisfait plus aux exigences du présent règlement.

(5) En cas de refus de la demande d'enregistrement de l'étiquette, un avis écrit indiquant les motifs du refus est envoyé à l'exploitant.

(6) L'exploitant de l'établissement agréé doit garder dans l'établissement les avis reçus relativement aux étiquettes enregistrées et les exemplaires de celles-ci et doit, à la demande d'un inspecteur, les produire pour examen.

DORS/86-622, art. 3; DORS/87-133, art. 4; DORS/93-496, art. 6; DORS/97-300, art. 4; DORS/2000-184, art. 25; DORS/2002-354, art. 14; DORS/2011-205, art. 36(F).

**45.** (1) Nonobstant l'article 31, le ministre peut permettre

*a*) que des produits alimentaires soient étiquetés ou réétiquetés ailleurs que dans l'établissement où ils ont été mis en conserve; et

*b*) l'expédition à l'intérieur du Canada de produits alimentaires non étiquetés et destinés à la refabrication.

(2) Where shipments of unlabelled food products are made pursuant to subsection (1), an inspector shall attach to one package of the shipment a numbered detention tag duly completed and signed by the inspector.

(3) No person shall alter or remove the detention tag placed on the package of the shipment and no person shall remove, sell or otherwise dispose of any part of the shipment so detained until a release in writing has been obtained from an inspector.

**46.** All packages in which containers of food products are packed shall be marked on one panel of the package with

(*a*) the name of the product;

(*b*) the name and address of the operator or, if the containers are packed for a first dealer, the name and address of the first dealer;

(*c*) the grade of the product as indicated on the labels of the containers;

(*d*) the number and size of containers in the package; and

(*e*) the registration number for the establishment in which the product was packed.

SOR/86-622, s. 3; SOR/2011-205, s. 34(F).

**47.** (1) The registration number assigned to an establishment under these Regulations shall not be applied to any container or package of food products prepared in any other establishment.

(2) No establishment shall use any container or package bearing the registration number or other identification mark assigned or belonging to any other establishment.

SOR/2011-205, s. 34(F).

## PART V

## ANALYSIS, INSPECTION AND GRADING SERVICES

**48.** A person who wishes to have food products analyzed, inspected or graded shall

(2) Lorsque des expéditions de produits alimentaires non étiquetés sont effectuées conformément au paragraphe (1), un inspecteur doit attacher à un emballage de l'expédition une étiquette de retenue numérotée dûment remplie et signée par l'inspecteur.

(3) Nul ne doit altérer ni enlever l'étiquette de retenue placée sur l'emballage de l'expédition et nul ne doit enlever, vendre ni autrement aliéner une partie quelconque de l'expédition ainsi retenue à moins qu'un « congé » par écrit n'ait été obtenu d'un inspecteur.

**46.** Tous les emballages dans lesquels les contenants de produits alimentaires sont emballés doivent porter sur un panneau de l'emballage

*a*) le nom du produit;

*b*) le nom et l'adresse de l'exploitant ou, si les contenants sont emballés pour un premier commerçant, le nom et l'adresse du premier commerçant;

*c*) la catégorie du produit, indiquée sur les étiquettes des contenants;

*d*) le nombre et la contenance (grosseur) des contenants dans l'emballage; et

*e*) le numéro d'agrément de l'établissement dans lequel le produit a été emballé.

DORS/86-622, art. 3; DORS/2011-205, art. 34(F).

**47.** (1) Le numéro d'agrément attribué à un établissement en vertu du présent règlement ne doit pas être apposé sur un contenant ni sur un emballage de produits alimentaires préparés dans un autre établissement.

(2) Nul établissement ne doit employer un contenant ni un emballage portant le numéro d'agrément ou une autre marque d'identification attribués ou appartenant à un autre établissement.

DORS/2011-205, art. 34(F).

## PARTIE V

## SERVICES D'ANALYSE, D'INSPECTION ET DE CLASSEMENT

**48.** Quiconque souhaite faire analyser, inspecter ou classer des produits alimentaires doit :

(*a*) make a request to an inspector at least 24 hours before the service is required or, if there is no inspector in the area, at the nearest inspection office at least 48 hours before the service is required;

(*b*) present the food products at a place and time designated by an inspector;

(*c*) make all food products from which samples will be drawn by the inspector readily accessible and ensure that they are in a condition suitable for analysis, inspection or grading;

(*d*) be available to assist the inspector, or designate an employee on the premises who will be available to assist the inspector, to open and close the containers and provide such other assistance as the inspector may request in order to provide the service; and

(*e*) indicate the grade names, if any, proposed to be placed on the containers, where the food products are unlabelled at the time they are presented.

SOR/86-622, s. 3; SOR/97-300, s. 5.

**49.** [Repealed, SOR/2000-183, s. 19]

**50. to 54.** [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

**55.** Where, owing to poor examination conditions or latent defects in a product, an inspector is unable to determine the grade of the product, he may postpone inspection of the product for such period as is necessary in order to enable him to make an accurate determination of the grade.

SOR/87-372, s. 3.

PART VI

EXPORTS

**56.** (1) Subject to subsection (3) and section 57, no person shall export out of Canada any food product for which grades have been established under these Regulations as set out in Schedule I unless

(*a*) the food product has been prepared in a registered establishment; and

*a*) en faire la demande à l'inspecteur au moins 24 heures à l'avance ou, à défaut d'inspecteur dans la région, au bureau d'inspection le plus proche au moins 48 heures à l'avance;

*b*) présenter les produits alimentaires aux date, heure et lieu précisés par l'inspecteur;

*c*) rendre facilement accessibles tous les produits alimentaires parmi lesquels l'inspecteur prélèvera des échantillons et veiller à ce que ces produits soient dans un état qui se prête à l'analyse, à l'inspection ou au classement;

*d*) se mettre à la disposition de l'inspecteur, ou désigner un employé sur place qui soit à la disposition de celui-ci, pour l'aider à ouvrir et fermer les contenants et lui prêter toute autre aide qu'il peut demander aux fins de la prestation du service;

*e*) si les produits alimentaires ne sont pas étiquetés au moment de leur présentation, indiquer les noms de catégorie qu'il est proposé d'y inscrire, le cas échéant.

DORS/86-622, art. 3; DORS/97-300, art. 5.

**49.** [Abrogé, DORS/2000-183, art. 19]

**50. à 54.** [Abrogés, DORS/95-548, art. 2]

**55.** Si, à cause de conditions défavorables au moment de l'examen ou de la présence de défauts cachés dans un produit, l'inspecteur est incapable d'en déterminer la catégorie, il peut retarder l'inspection du produit en s'accordant le temps qu'il faut pour déterminer exactement la catégorie.

DORS/87-372, art. 3.

PARTIE VI

EXPORTATIONS

**56.** (1) Sous réserve du paragraphe (3) et de l'article 57, il est interdit d'exporter du Canada un produit alimentaire pour lequel des catégories sont établies à l'annexe I, sauf si les conditions suivantes sont réunies :

*a*) le produit alimentaire a été préparé dans un établissement agréé;

(*b*) the food product meets the requirements of one of those grades.

(2) Subject to subsection (3) and section 57, no person shall export out of Canada any food product or any food product of a class for which standards have been established under these Regulations as set out in Schedule II or any vegetable soup, spaghetti in tomato sauce, horseradish sauce, creamed horseradish, infant food or junior food, unless the food product

(*a*) has been prepared in a registered establishment;

(*b*) is packed in a container prescribed in Table III to Schedule III; and

(*c*) is marked as prescribed in Part IV.

(3) Subsections (1) and (2) do not apply to a shipment of food products that

(*a*) weighs 20 kg or less; or

(*b*) is part of an emigrant's effects.

SOR/87-372, s. 3; SOR/88-107, s. 2; SOR/2001-80, s. 3; SOR/2003-6, s. 51; SOR/2011-205, s. 36(F).

**57.** A food product that does not meet the requirements of these Regulations as to grade, standards, packing and marking may be exported if

(*a*) the shipper provides a signed statement

(i) confirming that the container and markings comply with the requirements of the importing country, and

(ii) setting out the quality specifications of the contract under which the food product is being exported;

(*b*) the lot number or code of the shipment is marked on the label or embossed on the container; and

(*c*) the label on the container does not misrepresent the quality, quantity, composition, character, safety or value of the food product.

(*d*) [Repealed, SOR/88-107, s. 3]

SOR/87-372, s. 3; SOR/88-107, s. 3.

*b*) le produit alimentaire répond aux exigences de l'une de ces catégories.

(2) Sous réserve du paragraphe (3) et de l'article 57, il est interdit d'exporter du Canada un produit alimentaire ou un produit d'une classe de produits alimentaires pour lesquels des normes sont prescrites à l'annexe II, de la soupe aux légumes, du spaghetti dans de la sauce aux tomates, du raifort préparé, du raifort en crème, des aliments pour bébés et des aliments pour jeunes enfants, sauf si le produit :

*a*) a été préparé dans un établissement agréé;

*b*) est emballé dans le contenant prescrit au tableau III de l'annexe III;

*c*) est marqué conformément à la partie IV.

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'envoi de produits alimentaires qui, selon le cas :

*a*) a un poids d'au plus 20 kg;

*b*) fait partie des effets personnels d'un émigrant.

DORS/87-372, art. 3; DORS/88-107, art. 2; DORS/2001-80, art. 3; DORS/2003-6, art. 51; DORS/2011-205, art. 36(F).

**57.** Le produit alimentaire qui n'est pas conforme aux exigences du présent règlement en ce qui concerne la catégorie, les normes, l'emballage et le marquage peut être exporté si les conditions suivantes sont réunies :

*a*) l'expéditeur fournit une déclaration signée qui :

(i) atteste que le contenant et les marques sont conformes aux exigences du pays importateur,

(ii) précise les exigences de qualité stipulées dans le contrat aux termes duquel le produit alimentaire est exporté;

*b*) le numéro de lot ou le code de l'envoi est marqué sur l'étiquette ou imprimé en relief sur le contenant;

*c*) l'étiquette apposée sur le contenant représente fidèlement la qualité, la quantité, la composition, le caractère, l'innocuité ou la valeur du produit alimentaire.

*d*) [Abrogé, DORS/88-107, art. 3]

DORS/87-372, art. 3; DORS/88-107, art. 3.

**58.** A person who wishes to obtain an export certificate for a food product that certifies that the food product meets the export requirements of this Part shall

(*a*) submit an application, in a form provided by the Agency, duly completed in duplicate, to an inspector or at the nearest inspection office, containing the following information:

(i) the date and place of the application,

(ii) the registration number of the establishment in which the food product was prepared,

(iii) the name and address of the exporter,

(iv) the name and address of the consignee,

(v) the name of the carrier,

(vi) the date the shipment is to go forward,

(vii) a description of the food product and any identification marks including the grade and the brand name,

(viii) the number of shipping containers and the number, size and kind of containers per shipping container,

(ix) a statement that the food product mentioned in the application is sound, wholesome and edible and that it meets the requirements of the Act and these Regulations, and

(x) the signature of the applicant;

(*b*) have the food product inspected by an inspector in accordance with the terms set out in section 48; and

(*c*) pay the fee prescribed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, in accordance with the conditions of payment set out in that Notice.

SOR/87-372, s. 3; SOR/97-300, s. 6; SOR/2000-183, s. 20; SOR/2000-184, s. 30.

**58.** Quiconque souhaite obtenir un certificat d'exportation pour un produit alimentaire attestant qu'il satisfait aux exigences d'exportation de la présente partie doit :

*a*) présenter à l'inspecteur ou au bureau d'inspection le plus proche une demande dûment remplie en double exemplaire, sur le formulaire fourni par l'Agence, qui contient les renseignements suivants :

(i) la date et le lieu de la demande,

(ii) le numéro d'agrément de l'établissement dans lequel le produit alimentaire a été conditionné,

(iii) les nom et adresse de l'exportateur,

(iv) les nom et adresse du destinataire,

(v) le nom du transporteur,

(vi) la date d'expédition prévue de l'envoi,

(vii) la description du produit alimentaire et ses marques d'identification, notamment la catégorie et le nom commercial,

(viii) le nombre de contenants d'expédition ainsi que les nombre, format et type de contenants dans chaque contenant d'expédition,

(ix) la mention que le produit alimentaire visé par la demande est en bon état, sain, comestible et conforme aux exigences de la Loi et du présent règlement,

(x) la signature du demandeur;

*b*) faire inspecter le produit alimentaire par l'inspecteur selon les modalités prévues à l'article 48;

*c*) payer le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, selon les modalités qui y sont prévues.

DORS/87-372, art. 3; DORS/97-300, art. 6; DORS/2000-183, art. 20; DORS/2000-184, art. 30.

## PART VII

## INTERPROVINCIAL TRADE

**59.** (1) Subject to subsection (3) and sections 59.2 and 59.3, no person shall convey from one province to

## PARTIE VII

## COMMERCE INTERPROVINCIAL

**59.** (1) Sous réserve du paragraphe (3) et des articles 59.2 et 59.3, il est interdit d'acheminer d'une pro-

another any food product for which grades are prescribed in Schedule I unless the food product

(*a*) has been prepared in a registered establishment;

(*b*) meets the minimum grade prescribed for that food product in Schedule I;

(*c*) is packed in a container prescribed for that food product in Tables I and II of Schedule III; and

(*d*) is marked as prescribed in Part IV.

(2) Subject to subsection (3) and sections 59.2 and 59.3, no person shall convey from one province to another any food product or any food product of a class for which standards are prescribed in Schedule II or any vegetable soup, spaghetti in tomato sauce, horseradish sauce, creamed horseradish, creamed seafood sauce, cider vinegar, wine vinegar, infant food or junior food, unless the food product

(*a*) has been prepared in a registered establishment;

(*b*) complies with the standards, if any, prescribed for that food product in Schedule II;

(*c*) is packed in a container prescribed for that food product in Table III of Schedule III; and

(*d*) is marked as prescribed in Part IV.

(3) Subsections (1) and (2) do not apply to a shipment of food products that

(*a*) weighs 20 kg or less and is not intended for sale in Canada; or

(*b*) is being test marketed in accordance with an authorization issued pursuant to subsection 9.1(5).

SOR/86-810, s. 1; SOR/87-372, s. 3; SOR/88-383, s. 2; SOR/94-465, s. 2; SOR/2001-80, s. 4; SOR/2003-6, s. 52.

**59.1** [Repealed, SOR/2003-6, s. 53]

**59.2** The Minister or a delegate of the Minister may exempt from any of the requirements of the Act or these Regulations the conveyance from one province to another of a food product where the Minister or delegate considers that it is necessary to do so in order to alleviate a shortage in Canada in the available supply from domes-

vince à une autre un produit alimentaire pour lequel des catégories sont établies à l'annexe I, sauf si le produit :

*a*) a été préparé dans un établissement agréé;

*b*) satisfait aux exigences de la catégorie minimale établie à l'annexe I;

*c*) est emballé dans le contenant prescrit aux tableaux I ou II de l'annexe III;

*d*) est marqué conformément à la partie IV.

(2) Sous réserve du paragraphe (3) et des articles 59.2 et 59.3, il est interdit d'acheminer d'une province à une autre un produit alimentaire ou un produit d'une classe de produits alimentaires pour lesquels des normes sont prescrites à l'annexe II, de la soupe aux légumes, du spaghetti dans de la sauce aux tomates, du raifort préparé, du raifort en crème, des aliments pour bébés et des aliments pour jeunes enfants, sauf si le produit :

*a*) a été préparé dans un établissement agréé;

*b*) est conforme aux normes applicables établies à l'annexe II, le cas échéant;

*c*) est emballé dans le contenant prescrit au tableau III de l'annexe III;

*d*) est marqué conformément à la partie IV.

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'expédition de produits alimentaires qui :

*a*) pèse au plus 20 kg et qui n'est pas destinée à la vente au Canada;

*b*) fait partie d'un essai de mise en marché pour lequel une autorisation est accordée conformément au paragraphe 9.1(5).

DORS/86-810, art. 1; DORS/87-372, art. 3; DORS/88-383, art. 2; DORS/94-465, art. 2; DORS/2001-80, art. 4; DORS/2003-6, art. 52.

**59.1** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 53]

**59.2** Le ministre ou son délégué peut soustraire aux obligations de la Loi ou du présent règlement l'acheminement d'une province à une autre de tout produit alimentaire quand il l'estime nécessaire pour prévenir une

tic production of that food product or an equivalent food product.

SOR/88-383, s. 2.

**59.3** A food product that is unlabelled or that is not marked in accordance with Part IV may be conveyed from one province to another if the shipper provides evidence that the food product will be labelled or marked at its destination to comply with these Regulations.

SOR/88-383, s. 2; SOR/2001-80, s. 5(F).

## PART VIII

## IMPORTS

**60.** (1) Subject to subsection (3), no person shall import into Canada any food product for which grades are prescribed in Schedule I unless the food product

(*a*) meets the minimum grade prescribed for that food product in Schedule I;

(*b*) subject to section 25, is packed in a container prescribed for that food product in Table I or II of Schedule III; and

(*c*) is marked as prescribed in Part IV.

(2) Subject to subsection (3), no person shall import into Canada any food product or any food product of a class for which standards are prescribed in Schedule II or any vegetable soup, spaghetti in tomato sauce, horseradish sauce, creamed horseradish, infant food or junior food, unless the food product

(*a*) complies with the standards, if any, prescribed for that food product in Schedule II;

(*b*) subject to section 25, is packed in a container prescribed for that food product in Table III to Schedule III; and

(*c*) is marked as prescribed in Part IV.

(3) Subject to section 65, subsections (1) and (2) do not apply in respect of a shipment of food products that

(*a*) weighs 20 kg or less;

(*b*) is part of an immigrant's effects;

pénurie au Canada des disponibilités de ce produit ou d'un produit semblable de production canadienne.

DORS/88-383, art. 2.

**59.3** Le produit alimentaire non étiqueté ou non marqué conformément à la partie IV peut être acheminé d'une province à une autre si l'expéditeur fournit la preuve qu'il sera étiqueté ou marqué à son point de destination en conformité avec le présent règlement.

DORS/88-383, art. 2; DORS/2001-80, art. 5(F).

## PARTIE VIII

## IMPORTATIONS

**60.** (1) Sous réserve du paragraphe (3), il est interdit d'importer au Canada un produit alimentaire pour lequel des catégories sont établies à l'annexe I, sauf si le produit :

*a*) satisfait aux exigences de la catégorie minimale établie à l'annexe I;

*b*) sous réserve de l'article 25, est emballé dans le contenant prescrit aux tableaux I ou II de l'annexe III;

*c*) est marqué conformément à la partie IV.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), il est interdit d'importer au Canada un produit alimentaire ou un produit d'une classe de produits alimentaires pour lesquels des normes sont prescrites à l'annexe II, de la soupe aux légumes, du spaghetti dans de la sauce aux tomates, du raifort préparé, du raifort en crème, des aliments pour bébés et des aliments pour jeunes enfants, sauf si le produit :

*a*) est conforme aux normes applicables établies à l'annexe II, le cas échéant;

*b*) sous réserve de l'article 25, est emballé dans le contenant prescrit au tableau III de l'annexe III;

*c*) est marqué conformément à la partie IV.

(3) Sous réserve de l'article 65, les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'envoi de produits alimentaires, qui, selon le cas :

*a*) a un poids d'au plus 20 kg;

(*c*) is consigned to a national or international exhibition if

(i) the food product weighs 100 kg or less, and

(ii) is not intended for sale in Canada;

(*d*) is imported from the United States onto the Akwesasne Reserve for use by an Akwesasne resident; or

(*e*) is being test marketed in accordance with an authorization issued pursuant to subsection 9.1(5).

*b*) fait partie des effets personnels d'un immigrant;

*c*) est destiné à une foire nationale ou internationale et :

(i) pèse au plus 100 kg,

(ii) n'est pas destiné à la vente au Canada;

*d*) est importé en provenance des États-Unis sur la réserve d'Akwesasne pour l'usage d'un résident d'Akwesasne;

*e*) fait partie d'un essai de mise en marché pour lequel une autorisation est accordée conformément au paragraphe 9.1(5).

(4) Paragraph (3)(*d*) does not apply in respect of a food product that is shipped to Canada from another country through the United States if the shipment is bonded.

(4) L'alinéa (3)*d*) ne s'applique pas aux produits alimentaires expédiés au Canada d'un autre pays via les États-Unis qui font partie d'une expédition scellée.

(5) For the purpose of paragraph (3)(*d*), "Akwesasne resident" means an individual who has established permanent residence on the Akwesasne Reserve.

SOR/87-372, s. 3; SOR/92-10, s. 1; SOR/93-496, s. 5; SOR/94-465, s. 3; SOR/97-300, s. 7; SOR/2001-80, s. 6; SOR/2003-6, s. 54.

(5) Pour l'application de l'alinéa (3)*d*), « résident d'Akwesasne » désigne tout individu qui a sa résidence permanente sur la réserve d'Akwesasne.

DORS/87-372, art. 3; DORS/92-10, art. 1; DORS/93-496, art. 5; DORS/94-465, art. 3; DORS/97-300, art. 7; DORS/2001-80, art. 6; DORS/2003-6, art. 54.

**61.** Where an imported food product is marked with the grade name "Fancy Grade", "Choice Grade" or "Standard Grade", the product shall comply with the grade standards prescribed by these Regulations for "Canada Fancy", "Canada Choice" or "Canada Standard", respectively.

SOR/87-372, s. 3; SOR/2003-6, s. 55(F).

**61.** Lorsque le produit alimentaire importé au Canada est marqué de l'un des noms de catégorie suivants : « catégorie de fantaisie », « catégorie de choix » ou « catégorie régulière », le produit doit satisfaire aux normes établies dans le présent règlement pour la catégorie en cause.

DORS/87-372, art. 3; DORS/2003-6, art. 55(F).

**62.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 56]

**62.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 56]

**63.** (1) The Minister or a delegate of the Minister may exempt from any of the requirements of the Act or these Regulations the importation for the purpose of marketing of a food product where the Minister or delegate considers that it is necessary to do so in order to alleviate a shortage in Canada in the available supply from domestic production of that food product or an equivalent food product.

**63.** (1) Le ministre ou son délégué peut soustraire aux obligations de la Loi ou du présent règlement l'importation de tout produit alimentaire aux fins de sa commercialisation quand il l'estime nécessaire pour prévenir une pénurie au Canada des disponibilités de ce produit ou d'un produit semblable de production canadienne.

(2) Where a food product is imported pursuant to subsection (1), the words "meets the grade, container and la-

(2) Lorsqu'un produit alimentaire est importé conformément au paragraphe (1), la mention « satisfait aux exi-

belling requirements of these Regulations" in clause 65(1)(*d*)(vii)(H) may be read, as applicable, as

(*a*) "is below minimum grade";

(*b*) "is in non-standard containers"; or

(*c*) "is unlabelled or not labelled in accordance with these Regulations".

SOR/87-372, s. 3; SOR/88-383, s. 4; SOR/97-300, s. 8.

**64.** (1) A food product that is unlabelled or that is not marked in accordance with Part IV may be imported into Canada if the importer provides evidence that the food product will be labelled at its destination to comply with these Regulations.

(2) Where a food product is imported pursuant to subsection (1), the words "meets the grade, container and labelling requirements of these Regulations" in clause 65(1)(*d*)(vii)(H) may be read as

(*a*) "meets the grade and container requirements of these Regulations and is to be labelled", where the container is not labelled; or

(*b*) "meets the grade and container requirements of these Regulations and is to be re-labelled", where the container is labelled.

SOR/87-372, s. 3; SOR/97-300, s. 9.

**65.** (1) No person shall market in import trade any food product unless the food product

(*a*) originated in a country that has

(i) grade requirements and standards for food products that are at least equivalent to those set out in these Regulations, and

(ii) a system for the inspection of food products and for establishments that prepare food products that is at least equivalent to that in Canada;

(*b*) meets the grade requirements and standards for a similar food product produced in Canada;

(*c*) has been prepared under conditions at least equivalent to those required by these Regulations; and

gences du présent règlement en matière de catégorie, de contenant et d'étiquetage » à la division 65(1)*d*)(vii)(H) équivaut aux mentions applicables suivantes :

*a*) « est inférieur à la catégorie minimale »;

*b*) « est emballé dans des contenants non réguliers »;

*c*) « n'est pas étiqueté ou est étiqueté d'une façon non conforme au présent règlement ».

DORS/87-372, art. 3; DORS/88-383, art. 4; DORS/97-300, art. 8.

**64.** (1) Le produit alimentaire non étiqueté ou non marqué conformément à la partie IV peut être importé au Canada si l'importateur fournit la preuve qu'il sera étiqueté au point de destination de façon à être conforme au présent règlement.

(2) Lorsqu'un produit alimentaire est importé conformément au paragraphe (1), la mention « satisfait aux exigences du présent règlement en matière de catégorie, de contenant et d'étiquetage » à la division 65(1)*d*)(vii)(H) équivaut :

*a*) si le contenant n'est pas étiqueté, à la mention « satisfait aux exigences du présent règlement en matière de catégorie et de contenant et sera étiqueté »;

*b*) si le contenant est étiqueté, à la mention « satisfait aux exigences du présent règlement en matière de catégorie et de contenant et sera réétiqueté ».

DORS/87-372, art. 3; DORS/97-300, art. 9.

**65.** (1) Est interdite la commercialisation — liée à l'importation — d'un produit alimentaire, sauf s'il :

*a*) provient d'un pays dont :

(i) les exigences de classification et les normes des produits alimentaires sont au moins équivalentes à celles prévues par le présent règlement,

(ii) le système d'inspection des produits alimentaires et des établissements où ils sont conditionnés est au moins équivalent au système canadien;

*b*) satisfait aux exigences de classification et aux normes d'un produit alimentaire semblable produit au Canada;

(*d*) is accompanied by an import declaration, in a form provided by the Agency, duly completed in duplicate, dated and signed by the importer and containing the following information:

(i) the name and address of the manufacturer,

(ii) the name and address of the exporter,

(iii) the name and address of the importer,

(iv) the name and address of each consignee,

(v) a description of the food product and any identification marks, including the product's common name, grade, brand name and production code,

(vi) for each consignee, the number of shipping containers, the number, size, net weight and kind of containers per shipping container and the production codes,

(vii) a statement that the food product

(A) was obtained from sound raw materials in accordance with good manufacturing practices,

(B) was prepared in a sanitary manner,

(C) in the case of a low-acid food product or an acidified low-acid food product, was subjected to a thermal process that assures commercial sterility,

(D) originated in a country that has

(I) standards for food products that are at least equivalent to those set out in these Regulations, and

(II) a system for the inspection of food products and of establishments that prepare food products that is at least equivalent to that in Canada,

(E) was, at the time of shipment, sound and edible,

(F) is accurately identified as to the name and address of the manufacturer or the manufacturer's authorized agent,

*c*) a été conditionné dans des conditions qui sont au moins équivalentes à celles prévues par le présent règlement.

*d*) est accompagné d'une déclaration d'importation dûment remplie en double exemplaire, signée et datée par l'importateur, sur le formulaire fourni par l'Agence, qui contient les renseignements suivants :

(i) les nom et adresse du fabricant,

(ii) les nom et adresse de l'exportateur,

(iii) les nom et adresse de l'importateur,

(iv) les nom et adresse de chaque destinataire,

(v) la description du produit alimentaire et ses marques d'identification, notamment le nom usuel, la catégorie, le nom commercial et le code de fabrication,

(vi) pour chaque destinateur, le nombre de contenants d'expédition, les nombre, format, poids net et type de contenants que chacun d'eux renferme et les codes de fabrication,

(vii) la mention que le produit alimentaire :

(A) est produit à partir de matières premières saines selon les bonnes pratiques industrielles,

(B) a été conditionné hygiéniquement,

(C) dans le cas d'un produit alimentaire peu acide ou d'un produit alimentaire peu acide à pH réduit, a subi un traitement thermique assurant la stérilité commerciale,

(D) provient d'un pays dont :

(I) les normes visant les produits alimentaires sont au moins équivalentes à celles prévues par le présent règlement,

(II) le système d'inspection des produits alimentaires et des établissements où ils sont conditionnés est au moins équivalent au système canadien,

(E) était, au moment de son expédition, sain et comestible,

(G) is accurately described in the import declaration and does not contain ingredients other than those permitted by these Regulations, and

(H) meets the grade, container and labelling requirements of these Regulations, and

(viii) in the case of a food product referred to in subsection 25(1), the label registration number.

(2) Where a food product does not meet the requirements of paragraph (1)(*a*) or (*c*), the food product may be imported where the food product meets the requirements of section 2.1 or 2.2 and the importer provides the Minister with evidence to that effect.

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 8; SOR/97-300, s. 10; SOR/2000-184, s. 30.

**66.** (1) The importer of a food product shall,

(*a*) at the time of import, submit the import declaration to an inspector for verification; and

(*b*) pay the applicable fee prescribed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, in accordance with the conditions of payment set out in that Notice.

(2) Paragraph (1)(*b*) does not apply in respect of a shipment of food products to which subsection 60(3) applies.

(3) [Repealed, SOR/2006-221, s. 7]

SOR/97-300, s. 11; SOR/2000-183, s. 21; SOR/2006-221, s. 7.

**66.1** [Repealed, SOR/87-372, s. 3]

**67.** [Repealed, SOR/91-687, s. 8]

PART IX

ADMINISTRATION

SEIZURE AND DETENTION

[SOR/91-687, s. 9]

(F) est accompagné d'une indication exacte des nom et adresse du fabricant ou de son agent autorisé,

(G) est correctement décrit dans la déclaration d'importation et ne contient que les ingrédients autorisés par le présent règlement,

(H) satisfait aux exigences du présent règlement en matière de catégorie, de contenant et d'étiquetage,

(viii) dans le cas d'un produit alimentaire visé au paragraphe 25(1), le numéro d'enregistrement de l'étiquette.

(2) Le produit alimentaire qui ne répond pas aux exigences des alinéas (1)*a*) ou *c*) peut être importé s'il est conforme aux exigences des articles 2.1 ou 2.2 et si l'importateur en fournit la preuve au ministre.

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 8; DORS/97-300, art. 10; DORS/2000-184, art. 30.

**66.** (1) L'importateur d'un produit alimentaire doit :

*a*) au moment de l'inspection, présenter la déclaration d'importation à l'inspecteur pour vérification;

*b*) payer le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, selon les modalités qui y sont prévues.

(2) L'alinéa (1)*b*) ne s'applique pas aux envois de produits alimentaires visés par le paragraphe 60(3).

(3) [Abrogé, DORS/2006-221, art. 7]

DORS/97-300, art. 11; DORS/2000-183, art. 21; DORS/2006-221, art. 7.

**66.1** [Abrogé, DORS/87-372, art. 3]

**67.** [Abrogé, DORS/91-687, art. 8]

PARTIE IX

ADMINISTRATION

SAISIE ET RETENUE

[DORS/91-687, art. 9]

**68.** (1) Where an inspector seizes and detains any food product or other thing pursuant to section 23 of the Act, the inspector shall affix to the food product, to its container or to the other thing a detention tag on which the following are clearly marked:

(*a*) the words "UNDER DETENTION" and "RETENU" in bold face letters;

(*b*) an identification number;

(*c*) a description of the food product or other thing;

(*d*) the reason for the seizure and detention;

(*e*) the date of seizure and detention; and

(*f*) the name of the inspector in block letters and the signature of the inspector.

(2) No person shall alter, deface or remove a detention tag affixed to a food product, to its container or to any other thing unless the person is authorized to do so by an inspector.

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 10.

**69.** (1) An inspector shall, after detaining a food product or other thing in accordance with subsection 68(1), forthwith deliver or mail a notice of detention

(*a*) to the person having the care or custody of the food product or other thing at the place where it was seized;

(*b*) to the owner of the food product or other thing that was seized or to the owner's agent; and

(*c*) where the food product or other thing is removed from the place where it was seized to another place in accordance with subsection 19(5) or 25(1) of the Act, to the person having the care or custody of the food product or other thing at that other place.

(2) A notice of detention referred to in subsection (1) shall state that the food product or other thing was seized and detained pursuant to section 23 of the Act and shall set out

(*a*) the detention tag identification number;

**68.** (1) Lorsque l'inspecteur saisit et retient un produit alimentaire ou tout autre objet en vertu de l'article 23 de la Loi, il fixe sur le produit alimentaire ou sur son contenant, ou sur l'objet une étiquette de rétention sur laquelle figurent clairement :

*a*) les mots « RETENU » et « UNDER DETENTION » en gros caractères;

*b*) le numéro d'identification;

*c*) la description du produit alimentaire ou de l'objet saisi;

*d*) la raison de la saisie et la retenue;

*e*) la date de la saisie et de la retenue;

*f*) le nom de l'inspecteur écrit en lettres moulées et sa signature.

(2) Il est interdit de modifier, de rendre illisible ou d'enlever, sans l'autorisation de l'inspecteur, l'étiquette de rétention fixée sur le produit alimentaire ou sur son contenant, ou sur l'objet.

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 10.

**69.** (1) Après avoir retenu un produit alimentaire ou un autre objet conformément au paragraphe 68(1), l'inspecteur remet immédiatement ou envoie par la poste un avis de retenue :

*a*) à la personne qui a le produit alimentaire ou l'objet sous sa garde ou en a soin à l'endroit où la saisie a été effectuée;

*b*) au propriétaire du produit alimentaire ou de l'objet ainsi saisi, ou à son mandataire;

*c*) lorsque le produit alimentaire ou l'objet est déplacé ou transféré du lieu de la saisie à un autre lieu conformément aux paragraphes 19(5) ou 25(1) de la Loi, la personne qui en a la garde à ce lieu.

(2) L'avis de rétention précise que le produit alimentaire ou l'objet a été saisi et retenu en vertu de l'article 23 de la Loi et contient les renseignements suivants :

*a*) le numéro d'identification de l'étiquette de rétention;

(*b*) a description of the food product or other thing;

(*c*) the reason for the seizure and detention;

(*d*) the date of the seizure and detention;

(*e*) the name of the inspector, in block letters, and the signature of the inspector;

(*f*) the place of detention; and

(*g*) the telephone number to call for further information in respect of the seizure and detention.

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 11; SOR/2003-6, s. 57(F).

*b*) la description du produit alimentaire ou de l'objet;

*c*) les motifs de la saisie et de la rétention;

*d*) la date de la saisie et de la rétention;

*e*) le nom de l'inspecteur en lettres moulées et sa signature;

*f*) le lieu de rétention;

*g*) le numéro de téléphone à composer pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de la saisie et de la rétention.

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 11; DORS/2003-6, art. 57(F).

**70.** Except with the written permission of an inspector, no person shall alter a food product or other thing that is under detention or remove a food product or other thing from the place in which it has been detained.

SOR/87-372, s. 3; SOR/2006-221, s. 8(E).

**70.** Il est interdit d'altérer tout produit alimentaire ou autre objet saisi, ou de le transférer à un autre endroit sans avoir obtenu l'autorisation écrite de l'inspecteur.

DORS/87-372, art. 3; DORS/2006-221, art. 8(A).

**71.** Any food product or other thing detained under section 23 of the Act shall be detained under storage conditions appropriate to the preservation of the food product or other thing.

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 12.

**71.** Le produit alimentaire ou l'objet retenu en vertu de l'article 23 de la Loi est entreposé dans des conditions propres à en assurer la conservation.

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 12.

**72.** Where an inspector determines that any detained food product or other detained thing meets the requirements of the Act and these Regulations, the inspector shall release the food product or other thing and shall deliver or mail one copy of a notice of release to each of the persons to whom a copy of the notice of detention referred to in subsection 69(1) was delivered or mailed.

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 12.

**72.** Lorsque l'inspecteur détermine que le produit alimentaire ou l'objet retenu est conforme, il lève la saisie et remet ou envoie par la poste un avis de levée à chaque personne à qui l'avis de rétention visé au paragraphe 69(1) a été remis ou envoyé.

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 12.

### Forfeiture and Disposal

**73.** (1) Any food product or other thing forfeited under subsection 28(1) of the Act shall be disposed of in the manner ordered by the court directing the forfeiture and, if no order for the disposition of the food product or other thing is made by that court, the food product or other thing shall be disposed of in the following manner:

(*a*) in the case of a food product that is edible, it shall be

### Confiscation et disposition

**73.** (1) Le produit alimentaire ou l'objet confisqué en vertu du paragraphe 28(1) de la Loi fait l'objet des mesures ordonnées par le tribunal; à défaut d'une ordonnance du tribunal :

*a*) le produit alimentaire qui est comestible est :

(i) soit vendu, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit donné à une œuvre de charité;

(i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) donated to a charitable institution;

(*b*) in the case of a food product that is inedible, it shall be

(i) sold for preparation as animal food or as a non-food product and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) disposed of or destroyed; and

(*c*) in the case of a thing other than a food product, it shall be sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General.

(2) Any food product or other thing forfeited under subsection 28(2) of the Act shall be disposed of in the manner set out in subsection (1).

SOR/87-372, s. 3; SOR/91-687, s. 12; SOR/95-548, s. 2; SOR/2003-6, s. 58(F).

**73.1** A food product that is forfeited under subsection 30(2) of the Act shall be disposed of in the following manner:

(*a*) in the case of a food product that is edible, it shall be

(i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) donated to a charitable institution; and

(*b*) in the case of a food product that is inedible, it shall be

(i) sold for preparation as animal food or as a non-food product and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) disposed of or destroyed.

SOR/91-687, s. 12; SOR/95-548, s. 2; SOR/2003-6, s. 59(F).

PART X

[Repealed, SOR/97-300, s. 12]

PART XI

[Repealed, SOR/98-583, s. 1]

*b*) le produit alimentaire qui est incomestible :

(i) soit est vendu pour être conditionné en tant qu'aliment pour animaux ou produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit fait l'objet d'une mesure de disposition, notamment l'élimination;

*c*) l'objet est vendu et le produit de la vente est versé au compte du receveur général.

(2) Le produit alimentaire ou l'objet confisqué en vertu du paragraphe 28(2) de la Loi fait l'objet des mesures visées au paragraphe (1).

DORS/87-372, art. 3; DORS/91-687, art. 12; DORS/95-548, art. 2; DORS/2003-6, art. 58(F).

**73.1** Le produit alimentaire confisqué en vertu du paragraphe 30(2) de la Loi fait l'objet des mesures suivantes :

*a*) le produit alimentaire qui est comestible est :

(i) soit vendu, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit donné à une œuvre de charité;

*b*) le produit alimentaire qui est incomestible :

(i) soit vendu pour être conditionné en tant qu'aliment pour animaux ou produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit fait l'objet d'une mesure de disposition, notamment l'élimination.

DORS/91-687, art. 12; DORS/95-548, art. 2; DORS/2003-6, art. 59(F).

PARTIE X

[Abrogée, DORS/97-300, art. 12]

PARTIE XI

[Abrogée, DORS/98-583, art. 1]

SCHEDULE I
*(ss. 3, 4, 5, 6.1, 7, 9, 26, 30, 31, 38, 48, 52, 56 and Sch. X)*

TABLE I

INTERPRETATION

**1.** For the purposes of this Table,

"canned fruits and fruit products"

(*a*) shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh fruit, with or without sugar, invert sugar, honey, dextrose or glucose, in dry or liquid form,

(*b*) shall be packed in hermetically sealed containers,

(*c*) may contain, in the case of a particular fruit or fruit product, any other substance the addition of which to that fruit or fruit product is authorized in this Table, and

(*d*) notwithstanding paragraph (*b*), fruit juice may be packed in a non-hermetically sealed container where the words "keep refrigerated" are marked on the label of the container; (*fruits et produits de fruits en conserve*)

"canned vegetables"

(*a*) shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh vegetables, with or without

(i) sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form,

(ii) salt, and

(iii) a firming agent,

(*b*) shall be packed in hermetically sealed containers, and

(*c*) may contain, in the case of a particular "vegetable, any other substance the addition of which to that vegetable is authorized in this Table; (*légumes en conserve*)

"sweetening ingredient" means sugar, invert sugar, honey, glucose, dextrose or any combination thereof in dry or liquid form. (*ingrédient édulcorant*)

SOR/81-337, s. 4; SOR/83-3, s. 3.

GRADES FOR CANNED FRUITS, FRUIT PRODUCTS AND VEGETABLES

*Apples (Sliced)*

**2.** (1) For the purposes of this section, sliced apples shall be solid pack, syrup or water pack canned apples consisting of segments of apples cut longitudinally and radially from the core.

(2) A firming agent may be added to canned apples in an amount not greater than 0.026 per cent, calculated as calcium.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned sliced apples that possess similar varietal characteristics; that possess a very good apple flavour and aroma typical of well-ripened apples and a

ANNEXE I
*(art. 3, 4, 5, 6.1, 7, 9, 26, 30, 31, 38, 48, 52, 56 et ann. X)*

TABLEAU I

INTERPRÉTATION

**1.** Aux fins du présent tableau,

« fruits et produits de fruits en conserve »

*a*) doivent être le produit préparé en conditionnant par la chaleur des fruits frais bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti, miel, dextrose ou glucose, à l'état sec ou liquide,

*b*) doivent être mis en conserve dans des contenants hermétiquement fermés,

*c*) peuvent contenir, dans le cas d'un fruit ou d'un produit de fruit particulier, toute autre substance dont l'addition à ce fruit ou à ce produit de fruit est autorisée en vertu du présent tableau, et

*d*) nonobstant l'alinéa *b*), les jus de fruits peuvent être emballés dans des contenants non hermétiquement scellés si la mention « garder réfrigéré » est inscrite sur l'étiquette du contenant; (*canned fruits and fruit products*)

« ingrédient édulcorant » signifie du sucre, du sucre inverti, du miel, du glucose, du dextrose ou toute combinaison de ces produits à l'état sec ou liquide; (*sweetening ingredient*)

« légumes en conserve »

*a*) doivent être le produit préparé en conditionnant par la chaleur des légumes frais bien préparés, avec ou sans

(i) sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide,

(ii) sel, et

(iii) un agent raffermissant,

*b*) doivent être mis en conserve dans des contenants hermétiquement fermés, et

*c*) peuvent contenir, dans le cas d'un légume particulier, toute autre substance dont l'addition à ce légume est autorisée en vertu du présent tableau. (*canned vegetables*)

DORS/81-337, art. 4; DORS/83-3, art. 3.

CATÉGORIES POUR LES FRUITS, LES PRODUITS DE FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE

*Pommes (tranchées)*

**2.** (1) Aux fins du présent article, les pommes tranchées doivent être des pommes en conserve compacte, conservées dans le sirop ou dans l'eau; elles consistent en segments de pommes coupés longitudinalement et radialement à partir du trognon.

(2) Un agent raffermissant peut être ajouté aux pommes en conserve en une quantité ne dépassant pas 0,026 pour cent, exprimée en calcium.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes tranchées en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur et un très bon arôme de pommes ty-

good colour; that are in good condition, slices practically uniform in size and shape and are practically free from core, peel, bruised spots, insect injury and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned sliced apples that possess similar varietal characteristics, a good flavour and aroma typical of well-ripened apples and a fairly good colour; that are in fairly good condition, slices fairly uniform in size and shape and are fairly free from core, peel, bruised spots, insect injury and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned sliced apples that possess similar varietal characteristics, a normal flavour and aroma and a reasonably good colour, that are in reasonably good condition and reasonably free from core, peel, bruised spots, insect injury and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that not more than 20 per cent of the pieces may show evidence of core and that not more than five per cent of the units may be damaged by any of the other defects listed; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good colour" means that the slices both inside and out possess a reasonably good colour characteristic of apples of similar varieties that may show some variation to a partly greyish or pinkish cast, with not more than five units per 100 ounces that distinctly stand apart in colour; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good condition" means that the individual pieces possess a tender to crispy texture with not more than 15 per cent by drained weight of mushy apples; (*passablement bon état*)

"fairly uniform in size and shape" means that not less than 85 per cent by drained weight consists of whole or practically whole slices conforming to the size and shape of an apparent original whole unit; (*grosseur et forme passablement uniformes*)

"good colour" means that the slices both inside and out possess a uniform bright colour characteristic of apples of similar varieties with no units that distinctly stand apart in colour; (*bonne couleur*)

"good condition" means that the individual pieces possess a tender to crispy texture with not more than five per cent by drained weight of mushy apples; (*bon état*)

"normal flavour and aroma" means that the product is free from objectionable flavours or odours of any kind; (*saveur et arôme normaux*)

"practically free from defects" means that not more than 10 per cent of the pieces may show evidence of core and that not more than two per cent of the units may be damaged by any of the other defects listed; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform in size and shape" means that not less than 95 per cent by drained weight consists of whole or practically whole slices conforming to the size and shape of an apparent original whole unit; (*grosseur et forme à peu près uniformes*)

piques des pommes bien mûries et une bonne couleur; elles sont en bon état, les tranches sont de grosseur et de forme à peu près uniformes et elles sont à peu près exemptes de trognon, peaux, meurtrissures, dégâts par les insectes et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie des pommes tranchées en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et un bon arôme typiques des pommes bien mûries et une couleur passablement bonne; elles sont en passablement bon état, les tranches sont de grosseur et de forme passablement uniformes et elles sont passablement exemptes de trognon, peaux, meurtrissures, dégâts par les insectes et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie des pommes tranchées en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, avec saveur et arôme normaux et une couleur raisonnablement bonne; elles sont en raisonnablement bon état et raisonnablement exemptes de trognon, peaux, meurtrissures, dégâts par les insectes et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'au plus 10 pour cent des morceaux peuvent présenter des parties de trognon et qu'au plus deux pour cent des spécimens peuvent être endommagés par l'un des autres défauts indiqués; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les divers morceaux possèdent une texture variant de tendre à croustillante et qu'il y a au plus cinq pour cent de pommes baveuses, poids égoutté; (*good condition*)

«bonne couleur» signifie que les tranches possèdent à l'intérieur et à l'extérieur une couleur brillante uniforme caractéristique de pommes de variétés analogues et qu'aucun spécimen n'accuse de différence distincte quant à la couleur; (*good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les pommes dans un contenant quelconque appartiennent à une variété ou des variétés semblables qui ne peuvent être distinguées dans le produit en conserve; (*similar varietal characteristics*)

«couleur passablement bonne» signifie que les tranches possèdent à l'intérieur et à l'extérieur une couleur raisonnablement bonne, caractéristique de pommes de variétés analogues pouvant accuser une légère variation allant jusqu'à une teinte partiellement grisâtre ou rosâtre, et qu'au plus cinq spécimens par 100 onces diffèrent nettement quant à la couleur; (*fairly good colour*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur des pommes peut varier légèrement et que les pommes peuvent posséder une légère teinte rose, grisâtre ou brune, et qu'au plus 20 spécimens par 100 onces, poids égoutté, diffèrent nettement quant à la couleur; (*reasonably good colour*)

«grosseur et forme à peu près uniformes» signifie qu'au moins 95 pour cent, poids égoutté, se composent de tranches entières ou à peu près entières, conformes en apparence à la grosseur et à la forme d'un spécimen entier; (*practically uniform in size and shape*)

«grosseur et forme passablement uniformes» signifie qu'au moins 85 pour cent, poids égoutté, se composent de tranches entières ou à peu près entières, conformes en apparence à la grosseur et à la forme d'un spécimen entier; (*fairly uniform in size and shape*)

"reasonably free from defects" means that not more than 30 per cent of the pieces may show evidence of core and that not more than 10 per cent of the units may be damaged by any of the defects listed; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the apples may vary somewhat in colour and may possess a slight, but not markedly brown, pink or greyish cast, with not more than 20 units per 100 ounces drained that distinctly stand apart in colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition" means that the individual pieces possess a tender to crispy texture with not more than 25 per cent by drained weight of mushy apples; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means that the apples in any one container are of one or more like varieties undistinguishable in the canned product. (*caractéristiques variétales analogues*)

«passablement bon état» signifie que les différents morceaux possèdent une texture variant de tendre à croustillante et qu'il y a au plus 15 pour cent de pommes baveuses, poids égoutté; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie qu'au plus 20 pour cent des morceaux peuvent présenter des parties de trognon et qu'au plus cinq pour cent des spécimens peuvent être endommagés par l'un des autres défauts indiqués; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement bon état» signifie que les différents morceaux possèdent une texture tendre à croustillante et qu'au plus 25 pour cent, poids égoutté, sont des pommes baveuses; (*reasonably good condition*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie qu'au plus 30 pour cent des morceaux peuvent contenir des parties de trognon et qu'au plus 10 pour cent des spécimens peuvent être endommagés par l'un des défauts indiqués; (*reasonably free from defects*)

«saveur et arôme normaux» signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour and aroma*)

*Apple Juice*

Definition of Terms

**3.** (1) In this section,

"clear" or "clarified" means the style typical of apple juice that has been completely clarified and that ranges in colour from a light to medium amber shade; (*clair ou clarifié*)

"crushed" means the style typical of apple juice that has not been clarified and that contains suspended visible particles of apple pulp; (*pressuré*)

"fairly free from defects" means that the apple juice possesses one or more of the following defects, namely, a slight amount of sediment or residue of an amorphous or non-amorphous nature, dark particles, particles of seed, and coarse particles of pulp, if such defects do not seriously affect the appearance or palatability of the product; (*passablement exempt de défauts*)

"good apple flavour" means that the apple juice possesses a normal flavour and odour typical of apple juice that may be more than slightly oxidized or may be more than slightly astringent but is free from objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur de pommes*)

"practically free from defects" means that the apple juice possesses a slight amount of sediment or residue of an amorphous nature and not more than a trace of dark particles of residue of a non-amorphous nature but is free from particles of seed, coarse particles of pulp or other defects; (*à peu près exempt de défauts*)

"unclarified", "cloudy" or "opalescent" means the style typical of apple juice that has not been clarified or only partially clarified but that is free from any suspended visible particles of apple pulp; (*non-clarifié, trouble ou opalescent*)

"very good apple flavour" means that the apple juice possesses a fine, distinct apple juice flavour and a typical fruity odour of well-ripened apples that may be slightly oxidized or slightly astringent but is free from any trace of scorching, objectionable oxidation, any flavour of

*Jus de pommes*

Définitions des expressions

**3.** (1) Dans le présent article,

«à peu près exempt de défauts» signifie que le jus de pommes présente une légère quantité de sédiments ou de résidus de pommes et seulement quelques particules foncées de résidus de matières étrangères mais qu'il est exempt de particules de pépins, de particules grossières de pulpe ou d'autres défauts; (*practically free from defects*)

«bonne saveur de pommes» signifie que le jus de pommes possède une saveur normale et une odeur typique de jus de pommes qui peut être plus que légèrement oxydé ou plus que légèrement astringent mais qu'il est exempt d'odeur ou de saveurs indésirables de toutes sortes; (*good apple flavour*)

«clair» ou «clarifié» signifie le genre typique de jus de pommes qui a été complètement clarifié et dont la couleur varie d'une nuance ambré clair à moyen; (*clear or clarified*)

«non clarifié», «trouble» ou «opalescent» signifie le genre typique de jus de pommes qui n'a pas été clarifié ou qui n'a été que partiellement clarifié mais qui est exempt de particules de pulpe de pommes visibles, en suspension; (*unclarified, cloudy or opalescent*)

«passablement exempt de défauts» signifie que le jus de pommes présente un ou plusieurs défauts qui ne modifient pas gravement l'apparence ni la saveur du produit, à savoir, une faible quantité de sédiments ou de résidus de matières étrangères ou de pommes, des particules foncées, des particules de pépins et des particules grossières de pulpe; (*fairly free from defects*)

«pressuré» signifie le genre typique de jus de pommes qui n'a pas été clarifié et qui contient des particules de pulpe de pommes visibles, en suspension; (*crushed*)

«très bonne saveur de pommes» signifie que le jus de pommes possède une saveur distincte, fine, du jus de pommes et une odeur de fruit typique de pommes bien mûries, qu'il peut être légèrement oxy-

green fruit or over-processing, or any other objectionable flavour or odour. (*très bonne saveur de pommes*)

General Requirements

(2) In this section, apple juice shall

(*a*) be the unfermented liquid obtained from the first pressing juice of properly prepared sound, clean, mature fresh apples or apple parts;

(*b*) be prepared without any concentration or without any dilution;

(*c*) be prepared without the addition of any sweetening ingredients;

(*d*) be processed with or without the addition of anti-oxidants to prevent discolouration;

(*e*) be packed with or without the addition of natural apple esters;

(*f*) be packed with or without ascorbic acid to increase the Vitamin C content;

(*g*) if labelled "Vitaminized" or "Vitamin C Added", contain not less than 35 milligrams of biologically active ascorbic acid per 100 millilitres of apple juice determined by the indophenol titration method at any time within 12 months from the date of packing;

(*h*) be prepared in one of the following styles:

(i) "clear" or "clarified",

(ii) "unclarified", "cloudy" or "opalescent", or

(iii) "crushed"; and

(*i*) if labelled "Sparkling" or "Carbonated", be prepared with the addition of carbon dioxide under pressure.

(2.1) Notwithstanding paragraphs (2)(*a*) to (*h*), concentrated apple juice as defined in subsection 4(1), may be added to apple juice if

(*a*) the apples available for making apple juice will not produce apple juice that at least meets the minimum requirements of the grade described in subsection (4);

(*b*) the concentrated apple juice, or its equivalent in apple juice from concentrate as defined in section 5, added to the apple juice does not contribute more than five per cent of the apple juice solids or more than 25 per cent of the titrable acidity found in the finished product;

(*c*) before the addition of the concentrated apple juice, records proving the need therefor are submitted to the Minister; and

(*d*) records concerning such additions of concentrated apple juice are available to inspectors upon request.

Grades

(3) Canada Fancy is the name for the grade of apple juice that

(*a*) possesses a very good apple flavour;

(*b*) contains not less than 11.5 per cent soluble solids;

dé ou légèrement astringent mais qu'il est exempt de toutes traces de roussissement, d'oxydation indésirable, de la saveur de fruits verts ou de conditionnement excessif ou de toute autre saveur ou odeur indésirable. (*very good apple flavour*)

Exigences générales

(2) Aux fins du présent article, le jus de pommes

*a*) est le liquide non fermenté préparé à partir du jus de premier pressage de pommes ou de parties de pommes fraîches, saines, propres, complètement développées, bien préparées;

*b*) est préparé sans concentration ni dilution;

*c*) est préparé sans addition d'agents édulcorants;

*d*) est transformé avec ou sans addition d'anti-oxydants pour prévenir la décoloration;

*e*) est mis en conserve avec ou sans addition d'esters de pommes naturels;

*f*) est mis en conserve avec ou sans addition d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

*g*) s'il est étiqueté « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », ne doit, en aucun temps durant les 12 mois qui suivent la date de la mise en conserve, contenir moins de 35 milligrammes d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 millilitres de jus, déterminé par la méthode de titrage à l'indophénol;

*h*) est préparé selon l'un des genres suivants :

(i) « clair » ou « clarifié »,

(ii) « non clarifié », « trouble » ou « opalescent », ou

(iii) « pressuré »; et

*i*) est additionné de bioxyde de carbone sous pression si l'étiquette porte la mention « pétillant » ou « carbonaté ».

(2.1) Nonobstant les alinéas (2)*a*) à *h*), le jus de pommes concentré visé au paragraphe 4(1) peut être additionné au jus de pommes, si

*a*) les pommes disponibles pour produire le jus de pommes ne sont pas aptes à produire du jus répondant au moins aux exigences prévues au paragraphe (4);

*b*) le jus de pommes concentré, ou son équivalent en jus de pommes obtenu d'un concentré aux termes de l'article 5, additionné au jus de pommes, ne contribue pas à plus de cinq pour cent des solides de jus de pommes ou à plus de 25 pour cent de l'acidité titrable observée dans le produit fini;

*c*) des dossiers démontrant le besoin d'ajouter le jus de pommes concentré sont soumis au ministre avant qu'ait lieu l'addition de jus de pommes concentré; et

*d*) les additions de jus de pommes concentré sont inscrites dans des dossiers mis à la disposition des inspecteurs sur demande.

Catégories

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du jus de pommes qui

*a*) possède une très bonne saveur de pommes;

(*c*) contains not less than 0.35 per cent and not more than 0.70 per cent malic acid calculated in terms of weight by volume; and

(*d*) is practically free from defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of apple juice that

(*a*) possesses a good apple flavour;

(*b*) contains not less than 10.5 per cent soluble solids;

(*c*) contains not less then 0.30 per cent and not more than 0.80 per cent malic acid calculated in terms of weight by volume; and

(*d*) is fairly free from defects.

Methods of Determination

(5) Soluble solids in apple juice shall be determined by the refractometer uncorrected for acidity

(*a*) at a temperature of 20 degrees Celsius; or

(*b*) at a temperature other than 20 degrees Celsius if the applicable temperature correction is made to the refractometer reading obtained.

(6) The malic acid content in apple juice shall be determined by titration, as grams of malic acid per 100 millilitres of juice, using standard tenth normal sodium hydroxide solution as the reagent and phenolphthalein as the indicator.

SOR/85-1, s. 1; SOR/86-481, s. 2.

*Concentrated Apple Juice*

**4.** (1) In this section, "concentrated apple juice" means the product that is prepared from unfermented single strength apple juice that is concentrated to not less than 68 per cent soluble solids.

(2) The grades for concentrated apple juice, the grade names therefor and the standards thereof are the same as for apple juice on the basis of single strength juice reconstituted according to label direction.

(3) Soluble solids in concentrated apple juice shall be determined by the refractometer

(*a*) uncorrected for acidity at a temperature of 20 degrees Celsius; or

(*b*) if the applicable temperature correction is made to the reading of the scale, at a temperature other than 20 degrees Celsius.

*Apple Juice from Concentrate*

**5.** (1) In this section, "apple juice from concentrate" means the product that is obtained by the addition of water to concentrated apple juice.

(2) Apple juice from concentrate may contain

(*a*) apple juice;

(*b*) natural apple esters;

*b*) contient au moins 11,5 pour cent d'extrait sec soluble;

*c*) contient au moins 0,35 pour cent et au plus 0,70 pour cent d'acide malique, exprimé en poids au volume; et

*d*) est à peu près exempt de défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie du jus de pommes qui

*a*) possède une bonne saveur de pommes;

*b*) contient au moins 10,5 pour cent d'extrait sec soluble;

*c*) contient au moins 0,30 pour cent et au plus 0,80 pour cent d'acide malique, exprimé en poids au volume; et

*d*) est passablement exempt de défauts.

Méthodes de détermination

(5) Les extraits secs solubles dans le jus de pommes doivent être déterminés au réfractomètre, sans correction pour tenir compte de l'acidité,

*a*) à une température de 20 degrés Celsius; ou

*b*) si la correction de la température applicable est effectuée à la lecture de l'échelle, à une température autre que 20 degrés Celsius.

(6) La teneur du jus de pommes en acide malique doit être déterminée en grammes d'acide malique par 100 millilitres de jus, au moyen d'une solution titrée de soude caustique 0,1 N comme réactif et de phénolphtaléine comme indicateur.

DORS/85-1, art. 1; DORS/86-481, art. 2.

*Jus de pommes concentré*

**4.** (1) Aux fins du présent article, le «jus de pommes concentré» désigne le produit préparé à partir de jus de pommes non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins 68 pour cent d'extraits secs solubles.

(2) Les catégories pour le jus de pommes concentré, les noms de catégories de ce jus et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le jus de pommes ordinaire, en prenant comme base du jus à concentration simple reconstitué selon les instructions figurant sur l'étiquette.

(3) Les extraits secs solubles contenus dans le jus de pommes concentré doivent être déterminés au réfractomètre

*a*) sans correction pour tenir compte de l'acidité, à une température de 20 degrés Celsius; ou

*b*) si la correction de la température applicable est effectuée à la lecture de l'échelle, à une température autre que 20 degrés Celsius.

*Jus de pommes obtenu d'un jus concentré*

**5.** (1) Aux fins du présent article, «jus de pommes obtenu d'un jus concentré» désigne le produit obtenu en ajoutant de l'eau à du jus de pommes concentré.

(2) Le jus de pommes obtenu d'un jus concentré peut contenir les ingrédients suivants :

*a*) du jus de pommes;

(*c*) ascorbic acid to increase the Vitamin C content;

(*d*) carbon dioxide under pressure; and

(*e*) sodium benzoate in a proportion not exceeding 1 g per kg (1000 p.p.m.) if it is packed cold in non-hermetically sealed containers.

(3) The grades for apple juice from concentrate, the grade names therefor and the standards thereof are the same as for apple juice.

(4) Soluble solids in apple juice from concentrate shall be determined by the refractometer

(*a*) uncorrected for acidity at a temperature of 20 degrees Celsius; or

(*b*) if the applicable temperature correction is made to the reading of the scale, at a temperature other than 20 degrees Celsius.

SOR/86-481, s. 3.

*Apple Sauce*

**6.** (1) In this section, canned apple sauce shall be the product

(*a*) prepared from clean, sound, mature apples that have been washed, peeled, cored, trimmed, chopped and pulped; and

(*b*) packed with or without the addition of water, salt, spices, malic acid, citric acid and a sweetening ingredient.

(2) Canned apple sauce sweetened with sugar, invert sugar or dextrose shall contain not less than 18 per cent water soluble solids as estimated by the refractometer on the filtrate of the product.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned apple sauce that possesses a very good apple flavour and aroma of well-ripened apples; that possesses a good colour, a good consistency and a granular appearance; and that is practically free from seed specks, skin, bruised portions, carpel tissue and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned apple sauce that possesses a fairly good flavour and aroma of well-ripened apples; that possesses a fairly good colour, a fairly good consistency and a reasonably granular appearance; and that is reasonably free from seed specks, skin bruised portions, carpel tissue and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly good colour" means that the apple sauce possesses a fairly uniform typical colour that may be somewhat dull, slightly greyish or slightly pink but is not an "off" colour; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good consistency" means a consistency that when emptied at room temperature from a container to a dry flat surface forms a level

*b*) des esters de pommes naturels;

*c*) de l'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

*d*) du bioxyde de carbone sous pression;

*e*) du benzoate de sodium dans une proportion d'au plus 1 g par kg (1 000 p.p.m.), si le jus est emballé froid dans des contenants non hermétiquement scellés.

(3) Les catégories de jus de pommes obtenu d'un jus concentré, les noms de catégories de ce jus et les normes de ces catégories sont les mêmes que celles du jus de pommes.

(4) Les extraits secs solubles contenus dans le jus de pommes obtenu de jus concentré doivent être déterminés au réfractomètre

*a*) sans correction pour tenir compte de l'acidité, à une température de 20 degrés Celsius; ou

*b*) si la correction de la température applicable est effectuée à la lecture de l'échelle, à une température autre que 20 degrés Celsius.

DORS/86-481, art. 3.

*Purée de pommes*

**6.** (1) Dans le présent article, la purée de pommes en conserve est le produit

*a*) préparé à partir de pommes propres, saines, complètement développées, qui ont été lavées, pelées, vidées, parées, hachées et réduites en pulpe; et

*b*) qui est mise en conserve avec ou sans addition d'eau, de sel, d'épices, d'acide malique, d'acide citrique ou d'un ingrédient d'édulcoration.

(2) La purée de pommes en conserve sucrée avec du sucre, du sucre inverti ou du dextrose doit contenir au moins 18 pour cent d'extraits solubles dans l'eau, estimés au réfractomètre dans le filtrat du produit.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie de la purée de pommes en conserve possédant une très bonne saveur et un très bon arôme de pommes bien mûries, une bonne couleur, une bonne consistance et une apparence granuleuse; elle est à peu près exempte de particules de pépins, peaux, parties meurtries, tissus de carpelles et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie de la purée de pommes en conserve possédant une saveur et un arôme passablement bons de pommes bien mûries, une couleur passablement bonne, une consistance passablement bonne et une apparence raisonnablement granuleuse; elle est raisonnablement exempte de particules de pépins, peaux, parties meurtries, tissus de carpelles et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

«à peu près exempte de défauts» signifie que le nombre, la grosseur et la proéminence des défauts présents ne modifient que matériellement au plus l'apparence ou la qualité comestible du produit, sauf que dans 15 onces du contenu net, il ne doit y avoir plus de trois morceaux de tissus de carpelles; (*practically free from defects*)

mound from which at the end of 2 minutes there is only a small separation of liquid; (*consistance passablement bonne*)

"good colour" means that the apple sauce possesses a uniform bright colour free from any tinges of pink and free from discoloration due to scorching, oxidation or other causes; (*bonne couleur*)

"good consistency" means a consistency that when emptied at room temperature from the container to a dry flat surface forms a gently sloping mound from which at the end of 2 minutes there is little or no separation of liquid; (*bonne consistance*)

"granular appearance" means that the apple particles are evenly divided and that the product is definitely granular in appearance and is not pasty or "salvy"; (*apparence granuleuse*)

"practically free from defects" means that the number, size and prominence of the defects present do not more than materially affect the appearance or the eating quality of the product except that for each 15 ounces of net contents there shall not be in excess of three pieces of carpel tissue; (*à peu près exempte de défauts*)

"reasonably free from defects" means that the number, size and prominence of the defects present do not seriously affect the appearance or the eating quality of the product except that, for each 15 ounces of net contents, there shall not be present in excess of six pieces of carpel tissue; (*raisonnablement exempte de défauts*)

"reasonably granular appearance" means that although the product may lack granular characteristics, it is not decidedly pasty or decidedly "salvy". (*apparence raisonnablement granuleuse*)

«apparence granuleuse» signifie que les particules de pommes sont uniformément réparties et que le produit a une apparence nettement granuleuse et n'est pas pâteux ni graisseux; (*granular appearance*)

«apparence raisonnablement granuleuse» signifie que le produit peut manquer de caractéristiques granuleuses mais qu'il est nettement pâteux ou nettement graisseux; (*reasonably granular appearance*)

«bonne consistance» signifie une consistance telle, qu'une fois vidée du contenant à la température de la pièce sur une surface plane et sèche, elle forme un petit monticule à pente douce dont, au bout de deux minutes, le liquide ne se sépare pas ou à peu près pas; (*good consistency*)

«bonne couleur» signifie que la purée de pommes possède une couleur brillante uniforme exempte de toutes teintes de rose et exempte de décoloration attribuable au roussissement, à l'oxydation ou à d'autres causes; (*good colour*)

«consistance passablement bonne» signifie une consistance telle, qu'une fois vidée d'un contenant à la température de la pièce sur une surface plane et sèche, elle forme un petit monticule plat dont, au bout de deux minutes, le liquide ne se sépare qu'en faible quantité; (*fairly good consistency*)

«couleur passablement bonne» signifie que la purée de pommes possède une couleur typique passablement uniforme qui peut être un peu terne, légèrement grisâtre ou légèrement rose pourvu qu'elle soit de la nuance appropriée; (*fairly good colour*)

«raisonnablement exempte de défauts» signifie que le nombre, la grosseur et la proéminence des défauts présents ne modifient pas gravement l'apparence ni la qualité comestible du produit, sauf que dans 15 onces du contenu net il ne doit pas y avoir plus de six morceaux de tissus de carpelles. (*reasonably free from defects*)

*Apricots (Whole or Halved)*

**7.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned apricots, whole or halved, that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened properly processed apricots and a practically uniform good colour; with units that are practically uniform in size, in good condition, practically free from any stems or from pits if halved and are practically free from surface blemishes and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned apricots, whole or halved, that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened properly processed apricots and a fairly uniform good colour; with units that are fairly uniform in size, in fairly good condition, fairly free from any stems or from pits if halved and are fairly free from surface blemishes and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned apricots, whole or halved, that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and odour and a reasonably good colour; with units that are in reasonably good condition, reasonably free from stems and from pits if halved and are reasonably free from surface blemishes and other defects.

*Abricots (entiers ou en moitiés)*

**7.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des abricots en conserve, entiers ou en moitiés, possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur caractéristique des abricots bien mûris, conditionnés de la manière appropriée, et d'une bonne couleur à peu près uniforme; les spécimens sont de grosseur à peu près uniforme, en bon état, à peu près exempts de pédoncules ou de noyaux s'il s'agit de moitiés et à peu près exempts de taches superficielles et d'autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des abricots en conserve, entiers ou en moitiés, possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur caractéristique d'abricots bien mûris, conditionnés de la manière appropriée, et une bonne couleur passablement uniforme; les spécimens doivent être de grosseur passablement uniforme, en passablement bon état, passablement exempts de pédoncules ou de noyaux s'il s'agit de moitiés et passablement exempts de taches superficielles et d'autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des abricots en conserve, entiers ou en moitiés, possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur et une odeur normales et d'une couleur raisonnablement bonne; les spécimens doivent être en raisonnablement bon état, passablement [raisonnablement] exempts de pédoncules et de noyaux s'il s'agit de moitiés et raisonnablement exempts de taches superficielles et d'autres défauts.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present not more than four units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of ¼ square inch in the aggregate; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly free from stems or from pits" means that in no container shall there be any pits if the apricots are halved and that no container shall have more than two short stems for each 60 ounces of net contents in either whole or halved apricots; (*passablement exempts de pédoncules et de noyaux*)

"fairly good condition" means that 90 per cent of the units are intact possessing a tender, fleshy texture typical of well-ripened apricots with fairly clean cut edges, if halved; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the canned apricots possess a fairly bright colour typical of well-matured, properly processed apricots and showing only slight browning due to oxidation, improper processing or other causes; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that not more than 20 per cent by count of units vary more than plus or minus 1/8 inch when measured at right angles to the longitudinal axis; (*grosseur passablement uniforme*)

"good condition" means that the units are intact and they possess a tender, fleshy texture typical of well-ripened apricots with clean cut edges, if halved; (*bon état*)

"normal flavour and odour" means that the canned apricots are free from objectionable flavours and odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there shall be present not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of ¼ square inch in the aggregate; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically free from stems or from pits" means that in no container shall there be any pits, if halved, and that no container shall have more than one short stem for each 60 ounces of net contents in whole or halved apricots; (*à peu près exempts de pédoncules ou de noyaux*)

"practically uniform good colour" means that the canned apricots possess a bright colour typical of well-matured, properly processed apricots free from any brownish colour due to oxidation, improper processing or other causes; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that not more than 10 per cent by count of units vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured at right angles to the longitudinal axis; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present not more than six units or 30 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of ¼ square inch in the aggregate; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably free from stems and from pits" means that in no container shall there be any pits if the apricots are halved and that no container shall have more than three short stems for each 60 ounces of

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne doit pas y avoir plus de deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres) présentant des taches superficielles mesurant plus de ¼ de pouce carré au total; (*practically free from defects*)

«à peu près exempts de pédoncules ou de noyaux» signifie qu'il ne doit y avoir de noyaux dans aucun contenant, s'il s'agit de moitiés, et pas plus d'un pédoncule court par 60 onces de contenu net s'il s'agit d'abricots entiers ou en moitiés; (*practically free from stems or from pits*)

«bon état» signifie que les spécimens sont intacts et qu'ils possèdent une texture tendre, charnue, typique d'abricots bien mûris, avec une coupe bien nette, s'il s'agit de moitiés; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les abricots en conserve possèdent une couleur brillante typique d'abricots bien mûris, conditionnés de la manière appropriée, exempts de couleur brunâtre attribuable à l'oxydation, au mauvais conditionnement ou à d'autres causes; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les abricots en conserve possèdent une couleur passablement brillante typique d'abricots bien mûris, conditionnés de la manière appropriée, et ne présentant qu'un léger brunissement attribuable à l'oxydation, au mauvais conditionnement ou à d'autres causes; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des abricots possédant la texture et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur d'au plus 50 pour cent des spécimens peut varier, certains d'entre eux étant plus ou moins foncés, à cause de la présence d'abricots incomplètement mûris ou de brunissement attribuable à l'oxydation et un conditionnement imparfait; (*reasonably good colour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie qu'au plus 10 pour cent des spécimens ont un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré à angle droit avec l'axe longitudinal; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie qu'au comptage, au plus 20 pour cent des spécimens ont un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré à angle droit avec l'axe longitudinal; (*fairly uniform in size*)

«passablement bon état» signifie que 90 pour cent des spécimens sont intacts, possédant une texture tendre, charnue, typique d'abricots bien mûris, avec une coupe passablement nette, s'il s'agit de moitiés; (*fairly good condition*)

«passablement exempts de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne peut y avoir plus de quatre spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres) présentant des taches superficielles mesurant plus de ¼ de pouce carré au total; (*fairly free from defects*)

«passablement exempts de pédoncules et de noyaux» signifie que dans aucun contenant il ne doit y avoir de noyaux, s'il s'agit de moi-

net contents in whole or halved apricots; (*raisonnablement exempts de pédoncules et de noyaux*)

"reasonably good colour" means that the colour of up to 50 per cent of the units may vary with some units showing a deeper or lesser colour from partly immature apricots or from browning due to oxidation and improper processing; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition" means that the units may be very soft and not more than 25 per cent by count are broken down and mushy; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means apricots possessing the texture and formation of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

tiés, et pas plus de deux pédoncules courts par 60 onces de contenu net s'il s'agit d'abricots en moitiés ou entiers; (*fairly free from stems or from pits*)

« raisonnablement bon état » signifie que les spécimens peuvent être très mous et qu'au plus 25 pour cent, au comptage, sont brisés en morceaux et baveux; (*reasonably good condition*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie que dans 15 onces du contenu net, il peut y avoir au plus six spécimens ou 30 pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles mesurant plus de ¼ de pouce carré au total; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement exempts de pédoncules et de noyaux » signifie que dans un contenant il ne doit pas y avoir de noyaux, s'il s'agit de moitiés, et pas plus de trois pédoncules courts par 60 onces de contenu net, s'il s'agit d'abricots en moitiés ou entiers; (*reasonably free from stems and from pits*)

« saveur et odeur normales » signifie que les abricots en conserve sont exempts de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour and odour*)

*Asparagus (Tips or Spears)*

**8.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned asparagus tips or spears that possess a very good flavour typical of canned fresh green asparagus; that possess a practically uniform good colour characteristic of the type of asparagus; that are young and tender throughout with 90 per cent of tip heads compact; spears that are uniform in size unless labelled "assorted or mixed sizes"; free from readily apparent grit or sand and are practically free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned asparagus tips or spears that possess a good flavour typical of canned fresh green asparagus; that possess a fairly uniform good colour characteristic of the type of asparagus; that are tender throughout with fairly compact tip heads; spears that are fairly uniform in size unless labelled "assorted or mixed sizes"; free from readily apparent grit or sand and are fairly free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned asparagus tips or spears that possess a normal flavour and odour and a reasonably good colour, that are reasonably young and tender with no more than a slight amount of grit or sand and are reasonably free from insect injury or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"compact tip heads" means that the head structure is practically compact and that head and bracts may be somewhat elongated but not so developed as to be open to the extent of exposing curd-like leaf buds; (*extrémités des pointes compactes*)

*Asperges (pointes ou turions)*

**8.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pointes ou turions d'asperges en conserve possédant une très bonne saveur typique des asperges vertes fraîches en conserve, une bonne couleur à peu près uniforme caractéristique du type d'asperges; elles sont entièrement jeunes et tendres, 90 pour cent des extrémités des pointes étant compactes; les pointes sont de grosseur uniforme à moins qu'elles ne soient étiquetées « grosseurs assorties ou mélangées »; elles sont exemptes de gravier ou de sable facilement visible et elles sont à peu près exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des pointes ou turions d'asperges en conserve possédant une bonne saveur typique des asperges vertes fraîches en conserve, une bonne couleur passablement uniforme caractéristique du type d'asperges; elles sont entièrement tendres et les extrémités des pointes sont passablement compactes; les pointes sont de grosseur passablement uniforme à moins qu'elles ne soient étiquetées « grosseurs assorties ou mélangées »; elles sont exemptes de gravier ou de sable facilement visible et elles sont passablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des pointes ou turions d'asperges en conserve possédant une saveur et une odeur normales et une couleur raisonnablement bonne; elles sont raisonnablement jeunes et tendres, contenant au plus une légère quantité de gravier ou de sable et elles sont raisonnablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie qu'au plus deux spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels

"fairly compact tip heads" means that the heads may show a slight seedy appearance and the head and bracts may be elongated somewhat but not so developed as to give a branching appearance; (*extrémités des pointes passablement compactes*)

"fairly free from defects" means that not more than four units or 15 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may materially affect the appearance or edible qualities of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly uniform good colour" means that the asparagus possesses a fairly typical green, light-green or yellowish-green colour with not more than 20 per cent, by count, of the spears having the bottom portion white or yellowish in excess of 1 inch in length; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from objectionable flavours and odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that not more than two units or five per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may materially affect the appearance or edible qualities of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the asparagus possesses a typical green, light-green or yellowish-green colour with not more than 10 per cent by count of the spears having the bottom portion white or yellowish-white in excess of 1 inch in length; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that not more than six units or 25 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may seriously affect the appearance or edible qualities of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means a fairly typical green, light-green or yellowish-green colour with not more than 40 per cent by count of the spears having the bottom portion white or yellowish in excess of 1 inch in length; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably young and tender" means that not more than four units or 20 per cent by count (whichever is greater) may be coarse or tough when chewed; (*raisonnablement jeunes et tendres*)

"slight amount of grit or sand" means that amount of sand or grit that is quite noticeable upon chewing or, when the liquid portion of the container is emptied into a smooth bottom metal or glass receptacle, evidence of grit or sand is readily discernible by rubbing a spoon along the bottom of the receptacle; (*faible quantité de gravier ou de sable*)

"uniform in size" means that on 90 per cent of the spears the diameter of the butt end shall not vary more than plus or minus 1/16 inch. (*grosseur uniforme*)

mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier considérablement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les asperges possèdent une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre typique et que la partie inférieure blanche ou blanc jaunâtre d'au plus 10 pour cent, au comptage, des pointes ne dépasse pas un pouce de longueur; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les asperges possèdent une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre passablement typique et que la partie inférieure blanche ou jaunâtre d'au plus 20 pour cent des pointes, au comptage, ne dépasse pas un pouce de longueur; (*fairly uniform good colour*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre passablement typique et que la partie inférieure blanche ou jaunâtre d'au plus 40 pour cent des turions, au comptage, ne dépasse pas un pouce de longueur; (*reasonably good colour*)

« extrémités des pointes compactes » signifie que la structure des extrémités est à peu près compacte et que l'extrémité et les bractées peuvent être plutôt allongées sans toutefois être développées au point d'être ouvertes et d'exposer des bourgeons à feuilles grumeleux; (*compact tip heads*)

« extrémités des pointes passablement compactes » signifie que les extrémités peuvent avoir une apparence légèrement grenue et que l'extrémité et les bractées peuvent être allongées un peu, sans être développées au point de donner une apparence branchue; (*fairly compact tip heads*)

« faible quantité de gravier ou de sable » signifie cette quantité de sable ou de gravier très perceptible lors de la mastication ou que, lorsque la partie liquide du contenant est vidée dans un récipient de métal ou de verre à fond lisse, la présence de gravier ou de sable est facilement perceptible en frottant le fond avec une cuiller; (*slight amount of grit or sand*)

« grosseur uniforme » signifie que sur 90 pour cent des pointes, le diamètre de l'extrémité du talon ne varie pas plus de 1/16 de pouce, en plus ou en moins; (*uniform in size*)

« passablement exemptes de défauts » signifie qu'au plus quatre spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier considérablement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie qu'au plus six spécimens ou 25 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier gravement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement jeunes et tendres » signifie qu'au plus quatre spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent être grossiers ou durs lorsqu'ils sont mâchés; (*reasonably young and tender*)

(5) Stannous chloride or citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing may be added to canned asparagus tips or spears.

*Asparagus (Cuts or Cuttings)*

**9.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned asparagus cuts or cuttings that possess a very good flavour typical of canned fresh asparagus; that possess a practically uniform good colour; that are young and tender with not less than 20 per cent by count of tip heads; pieces that are practically uniform in size not exceeding 1½ inches in length; free from readily apparent grit or sand and are practically free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned asparagus cuts or cuttings that possess a good flavour typical of canned fresh green asparagus; that possess a fairly uniform good colour; that are fairly tender with not less than 10 per cent by count of tip heads; pieces that are fairly uniform in size not exceeding 1½ inches in length, free from readily apparent grit or sand and are fairly free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned asparagus cuts or cuttings that possess a normal flavour and odour and a reasonably good colour, that are reasonably young and tender with no more than a slight amount of grit or sand and are reasonably free from insect injury or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that not more than four units or 15 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may materially affect the appearance or edible qualities of the product; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly tender" means that not in excess of 10 per cent by count of the pieces are distinctly fibrous, tough or woody when chewed; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that the product possesses a typical green, light-green or yellowish-green colour with not more than 20 per cent, by count, of the pieces white or yellowish-white; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that not more than 20 per cent, by count, of the pieces may vary more than plus or minus ¼ inch in length; (*de grosseur passablement uniforme*)

«saveur et odeur normales» signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour and odour*)

(5) Il peut être ajouté aux pointes ou turions d'asperges en conserve du chlorure stanneux ou de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation.

*Asperges (morceaux)*

**9.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des morceaux d'asperges en conserve possédant une très bonne saveur typique des asperges fraîches en conserve et une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont jeunes et tendres et possèdent au moins 20 pour cent, au comptage, d'extrémités de pointes; les morceaux sont de grosseur à peu près uniforme, ne mesurant pas plus de 1½ pouce de longueur; ils sont exempts de gravier ou de sable facilement visible et à peu près exempts de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des morceaux d'asperges en conserve possédant une bonne saveur typique des asperges vertes fraîches en conserve et une bonne couleur passablement uniforme; elles sont passablement tendres et possèdent au moins 10 pour cent, au comptage, d'extrémités de pointes; les morceaux sont de grosseur passablement uniforme, ne mesurant pas plus de 1½ pouce de longueur; ils sont exempts de gravier ou de sable facilement visible et passablement exempts de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des morceaux d'asperges en conserve possédant une saveur et une odeur normales et une couleur raisonnablement bonne; elles sont raisonnablement jeunes et tendres et possèdent au plus une légère quantité de gravier ou de sable et elles sont raisonnablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie qu'au plus deux spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier considérablement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que le produit possède une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre typique et qu'au plus cinq pour cent des morceaux, au comptage, sont blancs ou blanc jaunâtre; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que le produit possède une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre typique et qu'au plus 20 pour cent des morceaux, au comptage, sont blancs ou blanc jaunâtre; (*fairly uniform good colour*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie une couleur verte, vert pâle ou vert jaunâtre passablement typique et qu'au plus 40 pour cent

"normal flavour and odour" means that the product is free from objectionable flavours and odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that not more than two units or five per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may materially affect the appearance or edible qualities of the product; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the product possesses a typical green, light-green or yellow-green colour with not more than five per cent by count of the pieces being white or yellowish-white; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that not more than 10 per cent by count of the pieces may vary more than plus or minus ¼ inch in length; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that not more than six units or 25 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes may seriously affect the appearance or edible qualities of the product; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good colour" means a fairly typical green, light-green or yellowish-green colour with not more than 40 per cent by count of the pieces being white or yellow-white; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably young and tender" means that not more than four units or 20 per cent by count (whichever is greater) may be coarse or tough when chewed; (*raisonnablement jeunes et tendres*)

"slight amount of grit or sand" means that amount of sand or grit that is quite noticeable upon chewing or, when the liquid portion of the container is emptied into a smooth bottom metal or glass receptacle, evidence of grit or sand is readily discernible by rubbing a spoon along the bottom of the receptacle; (*faible quantité de gravier ou de sable*)

"young and tender" means not in excess of two pieces or four per cent by count (whichever is greater) that are fibrous or show any toughness when chewed. (*jeunes et tendres*)

des morceaux, au comptage, sont blancs ou blanc jaune; (*reasonably good colour*)

« de grosseur passablement uniforme » signifie que la longueur d'au plus 20 pour cent des morceaux, au comptage, varie de plus de ¼ de pouce, en plus ou en moins; (*fairly uniform in size*)

« faible quantité de gravier ou de sable » signifie cette quantité de sable ou de gravier très perceptible lors de la mastication ou que, lorsque la partie liquide du contenant est vidée dans un récipient de métal ou de verre à fond lisse, la présence de gravier ou de sable est facilement perceptible en frottant le fond avec une cuiller; (*slight amount of grit or sand*)

« grosseur à peu près uniforme » signifie que la longueur d'au plus 10 pour cent des morceaux, au comptage, peut varier de plus de ¼ de pouce, en plus ou en moins; (*practically uniform in size*)

« jeunes et tendres » signifie qu'au plus deux morceaux ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), sont fibreux ou plus ou moins durs lorsqu'ils sont mâchés; (*young and tender*)

« passablement exempts de défauts » signifie qu'au plus quatre spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier considérablement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie qu'au plus 10 pour cent des morceaux, au comptage, sont nettement fibreux, durs ou ligneux lorsqu'ils sont mâchés; (*fairly tender*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie qu'au plus six spécimens ou 25 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des symptômes de dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier gravement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement jeunes et tendres » signifie qu'au plus quatre spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent être grossiers ou durs lorsqu'ils sont mâchés; (*reasonably young and tender*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour and odour*)

(5) Asparagus cuts or cuttings may be packed as Canada Choice grade without the 10 per cent tip heads required by subsection (2) if the product is labelled "without tips" or "tips removed".

(5) Les morceaux d'asperges peuvent être mis en conserve sous la catégorie Canada de choix sans contenir la proportion de 10 pour cent d'extrémités de pointes stipulée au paragraphe (2), pourvu que le produit soit étiqueté « sans pointes » ou « pointes enlevées ».

(6) For the purposes of this section, any portion of the upper third of the asparagus spear from the tip end and measuring not less than ½ inch in length shall be considered a "tip head".

(6) Aux fins du présent article, toute partie du tiers supérieur du turion de l'asperge à partir du bout de la pointe et mesurant au moins ½ pouce de longueur sera considérée comme une « extrémité de pointe ».

(7) Stannous chloride or citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing may be added to canned asparagus cuts or cuttings.

(7) Il peut être ajouté aux morceaux d'asperges en conserve du chlorure stanneux ou de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation.

*Beans (Green or Wax, with or without Seasoning)*

**10.** (1) In this section,

"canned beans" means canned green or wax beans packed in any style set out in this section; (*haricots en conserve*)

"canned beans with seasoning" means canned green or wax beans packed in any style outlined in this section with the addition of not more than 15 per cent by weight of the product of any or all of the following ingredients: dill seeds, dill flavourings, vinegar, pieces of green peppers, pieces of red peppers, tomatoes, onions, garlic and any other natural flavouring ingredient; (*haricots en conserve avec assaisonnement*)

"cut" or "cuts" means canned beans consisting of pods cut transversely into pieces not more than 2 inches in length and not less than ¾ inch in length, and may contain shorter end pieces that result from cutting; (*haricots coupés*)

"shoestring", "french style" or "french cut" means canned beans consisting of pods sliced lengthwise; (*haricots paille, genre français or coupés à la française*)

"short cut" or "short cuts" means canned beans consisting of pods cut into pieces ½ inch in length of which not more than 25 per cent vary in length by ¼ inch from the basic ½ inch size; (*haricots coupés court*)

"unit" means an individual green or wax bean or a cut portion of either in canned beans; (*spécimen*)

"whole" means canned beans packed whole and not arranged in any definite position in the container; (*en gousses*)

"whole vertical pack" or "asparagus style" means canned whole beans of substantially equal length packed parallel to the sides of the container. (*haricots en gousses bottelés ou genre asperges*)

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned beans that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of young tender beans, practically uniform good colour and a good brine; that are young and tender and are practically free from units damaged by mechanical or insect injury, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned beans that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of fairly young tender beans, a fairly uniform good colour and a fairly good brine; that are fairly young and tender and are fairly free from units damaged by mechanical or insect injury, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned beans that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour for the maturity of beans, a reasonably uniform good colour and a reasonably good brine; that are reasonably young and tender and are reasonably free from units damaged by mechanical or insect injury, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

*Haricots (verts ou beurre, avec ou sans assaisonnement)*

**10.** (1) Dans le présent article,

« en gousses » signifie des haricots en conserve emboîtés en gousses et placés sans ordre particulier dans le contenant; (*whole*)

« haricots coupés » signifie des haricots en conserve dont les gousses ont été coupées transversalement en morceaux mesurant au plus 2 pouces mais pas moins de ¾ de pouce de longueur, et qui peuvent contenir des morceaux plus courts provenant des extrémités des gousses coupées; (*cut oucuts*)

« haricots coupés court » signifie des haricots en conserve comprenant des gousses coupées en morceaux de ½ pouce de longueur, au plus 25 pour cent des morceaux ne devant varier de ¼ de pouce de longueur par rapport à la longueur normale de ½ pouce; (*short cut*)

« haricots en conserve » signifie des haricots verts ou des haricots beurre en conserve emboîtés selon l'un des genres décrits au présent article; (*canned beans*)

« haricots en conserve avec assaisonnement » signifie des haricots verts ou beurre en conserve emboîtés selon l'un des genres décrits au présent article avec l'addition d'au plus 15 pour cent, au poids, du produit d'un ou de la totalité des ingrédients suivants : graines d'aneth, aromatisants d'aneth, vinaigre, morceaux de piments verts, morceaux de piments rouges, tomates, oignons, ail et tout autre produit aromatisant naturel; (*canned beans with seasoning*)

« haricots en gousses bottelés » ou « genre asperges » signifie des haricots en gousses en conserve de longueur à peu près égale, emboîtés parallèlement aux parois du contenant; (*whole vertical pack ou asparagus style*)

« haricots paille » ou « genre français » ou « coupés à la française » signifie des haricots en conserve dont les gousses ont été tranchées longitudinalement; (*shoestring, french style ou french cut*)

« spécimen » signifie un haricot vert ou un haricot beurre, ou une partie coupée de l'un ou de l'autre parmi des haricots en conserve. (*unit*)

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des haricots en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des jeunes haricots tendres, une bonne couleur à peu près uniforme et une bonne saumure; ils sont jeunes et tendres et à peu près exempts de spécimens endommagés par les machines ou les insectes, et de matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des haricots en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des haricots tendres passablement jeunes, une bonne couleur passablement uniforme et une saumure passablement bonne; ils sont passablement jeunes et tendres et passablement exempts de spécimens endommagés par les machines ou les insectes, et de matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des haricots en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale pour la maturité des haricots, une bonne couleur raisonnablement uniforme et une saumure raisonnablement bonne; ils sont raisonnablement jeunes et tendres et raisonnablement exempts de spécimens endommagés par les machines ou les insectes, et de matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(5) The grades for canned beans with seasoning, the grade names therefor and the standards thereof are the same as those for canned beans as set out in subsections (2) to (4).

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the combined weight of all defects or defective units does not exceed 10 per cent of the drained weight of the units, and that for each 12 ounces by drained weight, there may be present not more than

(*a*) two pieces of extraneous vegetable matter, exclusive of detached stems,

(*b*) five unstemmed units or detached stems in any combination thereof, or

(*c*) fifteen units damaged by mechanical or insect injury, or showing any rust spot blemishes; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good brine" means that the brine may be cloudy and may contain a small quantity of suspended material or sediment but not to the extent that the liquid is not translucent; (*saumure passablement bonne*)

"fairly uniform good colour" means canned beans that possess a colour that is typical of fairly young and tender green or wax beans and are 80 per cent free from any beans that stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly young and tender" means that the units, to some extent, have lost their fleshy structure, that the seeds may have passed the early stages of maturity but have not become well developed, are not fibrous, and not more than 10 per cent by count of the units show evidence of strings; (*passablement jeunes et tendres*)

"good brine" means that the brine may possess a slight tint of yellow green to green colour and that no more than a trace of suspended material or sediment is present; (*bonne saumure*)

"practically free from defects" means that the combined weight of all defects or defective units does not exceed 10 per cent of the drained weight of the units, and that for each 12 ounces by drained weight, there may be present not more than

(*a*) one piece of extraneous vegetable matter, exclusive of detached stems,

(*b*) two unstemmed units or detached stems, or one of each, or

(*c*) ten units damaged by mechanical or insect injury or showing any rust spot blemishes; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means canned beans that possess a colour that is typical of young tender green or wax beans and are 90 per cent free from any beans that stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that the combined weight of all defects and defective units does not exceed 15 per cent of the drained weight of units, and that for each 12 ounces by drained weight there may be present not more than

(5) Les catégories de haricots en conserve avec assaisonnement, les noms de catégories de ces haricots et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour les haricots en conserve, tels qu'ils sont établis aux paragraphes (2) à (4).

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie que le poids collectif de tous les défauts ou de tous les spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids des spécimens égouttés et que pour chaque 12 onces de poids égoutté, il ne peut y avoir plus de

*a*) un morceau de matière végétale étrangère, les pédoncules détachés non compris,

*b*) deux spécimens non équeutés et (ou) pédoncules détachés, ou un de chacun, ou

*c*) 10 spécimens endommagés par les machines et les insectes, ou présentant des taches de rouille; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie des haricots en conserve possédant la couleur typique des haricots verts ou des haricots beurre jeunes et tendres, exempts dans une proportion de 90 pour cent de haricots qui, à cause de leur couleur différente, pourraient modifier l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie des haricots en conserve possédant la couleur typique des haricots verts ou des haricots beurre passablement jeunes et tendres, exempts dans une proportion de 80 pour cent de haricots qui, par leur couleur différente, pourraient modifier l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*fairly uniform good colour*)

«bonne couleur raisonnablement uniforme» signifie des haricots en conserve possédant la couleur typique des haricots verts ou des haricots beurre raisonnablement jeunes et tendres, exempts dans une proportion de 70 pour cent de haricots qui, à cause de leur couleur différente, pourraient modifier l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*reasonably uniform good colour*)

«bonne saumure» signifie que la saumure peut avoir une légère teinte variant du vert jaunâtre au vert et ne contenir qu'une trace de sédiments ou de substances en suspension; (*good brine*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des haricots verts ou des haricots beurre de forme analogue, arrondie ou plate; (*similar varietal characteristics*)

«jeunes et tendres», appliquée au degré de croissance des gousses et des graines et à la tendreté des gousses, signifie que les spécimens sont bien en chair pour la variété, tendres et non fibreux; que les graines sont aux premiers stades de la maturation; et qu'au plus cinq pour cent des spécimens, au comptage, possèdent des fils; (*young and tender*)

«passablement exempts de défauts» signifie que le poids collectif de tous les défauts ou des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids des spécimens égouttés; et que pour chaque 12 onces, poids égoutté, il peut y avoir au plus

*a*) deux morceaux de matière végétale étrangère, les pédoncules détachés non compris,

(*a*) three pieces of extraneous vegetable matter, exclusive of detached stems,

(*b*) eight unstemmed units and detached stems in any combination thereof, or

(*c*) 20 units damaged by insect or mechanical injury or showing any rust spot blemishes; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good brine" means that the brine may be dull in colour and cloudy or may possess a noticeable amount of suspended material or sediment; (*saumure raisonnablement bonne*)

"reasonably uniform good colour" means canned beans that possess a colour that is typical of reasonably young and tender green or wax beans and are 70 per cent free from any beans that stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur raisonnablement uniforme*)

"reasonably young and tender" means that the units may have lost, to a considerable extent, their fleshy texture but are not pithy or fibrous, that not more than 10 per cent of the pods contain large well developed seeds, and that not more than 20 per cent by count of the units may possess tough strings; (*raisonnablement jeunes et tendres*)

"similar varietal characteristics" means beans of similar shape either of the round type or flat type green or wax beans; (*caractéristiques variétales analogues*)

"young and tender", in respect of the degree of development of pods and seeds and the tenderness of the pods, means that the units are full-fleshed for the variety, tender and not fibrous, that the seeds are in the early stages of maturity, and that not more than five per cent by count of the units show evidence of strings. (*jeunes et tendres*)

*b*) cinq spécimens non équeutés et (ou) pédoncules détachés, ou toute combinaison de ces spécimens ou pédoncules, ou

*c*) quinze spécimens endommagés par les machines ou les insectes, ou présentant des taches de rouille; (*fairly free from defects*)

«passablement jeunes et tendres» signifie que les spécimens ont perdu, jusqu'à un certain degré, leur structure charnue; que les graines peuvent avoir dépassé les premiers stades de la maturation sans être parvenues à leur complet développement; que les spécimens ne sont pas fibreux; et qu'au plus 10 pour cent des spécimens, au comptage, possèdent des fils; (*fairly young and tender*)

«raisonnablement exempts de défauts» signifie que le poids collectif de tous les défauts et des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids des spécimens égouttés; et que pour chaque 12 onces, poids égoutté, il peut y avoir au plus

*a*) trois morceaux de matière végétale étrangère, les pédoncules détachés non compris,

*b*) huit spécimens non équeutés et (ou) pédoncules détachés, ou toute combinaison des uns ou des autres, ou

*c*) vingt spécimens endommagés par les machines ou les insectes, ou présentant des taches de rouille; (*reasonably free from defects*)

«raisonnablement jeunes et tendres» signifie que les spécimens peuvent avoir perdu, dans une grande mesure, leur structure charnue, sans être moelleux ni fibreux; qu'au plus 10 pour cent des gousses contiennent de grosses graines bien développées; et qu'au plus 20 pour cent des spécimens, au comptage, peuvent posséder des fils durs; (*reasonably young and tender*)

«saumure passablement bonne» signifie que la saumure peut être trouble et peut contenir une faible quantité de sédiments ou de substances en suspension, mais pas au point d'empêcher le liquide d'être translucide; (*fairly good brine*)

«saumure raisonnablement bonne» signifie que la saumure peut être trouble et de couleur terne ou peut posséder une quantité appréciable de sédiments ou de substances en suspension. (*reasonably good brine*)

*Beans, Lima*

**11.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned lima beans that possess a very good flavour typical of young tender beans; that possess a practically uniform good colour and a good brine; that are tender and are practically free from loose skins, splits, blemished beans and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned lima beans that possess a good flavour typical of fairly tender beans; that possess a fairly uniform good colour and a fairly good brine; that are fairly tender and are fairly free from loose skins, splits, blemished beans and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned lima beans that possess a normal flavour and odour for the maturity; that possess a reasonably good colour and a reasonably good brine; that are reasonably tender and are reasonably free from loose skins, splits, broken or blemished beans and other defects.

*Haricots de lima*

**11.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des haricots de Lima en conserve possédant une très bonne saveur typique des jeunes haricots tendres, une bonne couleur à peu près uniforme et une bonne saumure; ils sont tendres et à peu près exempts de peaux lâches, haricots fendus, haricots tachés et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des haricots de Lima en conserve possédant une bonne saveur typique des haricots passablement tendres, une bonne couleur passablement uniforme et une saumure passablement bonne; ils sont passablement tendres et passablement exempts de peaux lâches, haricots fendus, haricots tachés et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des haricots de Lima en conserve possédant une saveur et une odeur normales pour la maturité, une couleur raisonnablement bonne et une saumure raisonnablement bonne; ils sont raisonnablement tendres et raisonnablement exempts de peaux lâches, haricots fendus, haricots brisés ou tachés et autres défauts.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means not in excess of

(*a*) five per cent by weight of loose skins, split beans or broken beans,

(*b*) two per cent by count of beans showing blemishes caused by discolouration, insect injury or by any other means, or

(*c*) two pieces of extraneous vegetable matter in any one container but if such vegetable matter is found present, it shall not occur in more than an additional 60 ounces of net contents; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good brine" means that the liquid may be dull and cloudy but that it contains no more than a moderate amount of sediment; (*saumure passablement bonne*)

"fairly tender" means a texture typical of fairly young tender beans, which may be quite mealy but not firm; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that 50 per cent of the beans possess a typical green colour and of the remainder not more than 25 per cent may be white beans; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good brine" means that the liquid may be slightly cloudy but that it contains no more than a small amount of sediment; (*bonne saumure*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from objectionable flavours and odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means not in excess of

(*a*) two per cent by weight of loose skins, split beans or broken beans,

(*b*) one per cent by count of beans showing blemishes caused by discolouration, insect injury or by any other means, or

(*c*) one piece of extraneous vegetable matter in any one container but if such vegetable matter is found present, it shall not occur in more than an additional 60 ounces of net contents; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that 90 per cent of the beans possess a typical green colour and of the remainder not more than two per cent may be white beans; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means not in excess of

(*a*) ten per cent by drained weight of loose skins, split beans or broken beans,

(*b*) four per cent by count of beans showing blemishes caused by discolouration, insect injury or by any other means, or

(*c*) three pieces of extraneous vegetable matter in any one container but if such vegetable matter is found present, it shall not occur in more than an additional 60 ounces of net contents; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good brine" means that the liquid or brine may be very starchy but shall not contain an excessive amount of sediment; (*saumure raisonnablement bonne*)

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie au plus

*a*) deux pour cent, au poids, de peaux lâches, haricots fendus ou haricots brisés,

*b*) un pour cent, au comptage, de haricots présentant des taches attribuables à la décoloration, aux dommages par les insectes ou à toute autre cause, ou

*c*) un morceau de matière végétale étrangère dans un contenant quelconque, mais s'il s'en trouve, il ne doit pas être présent dans plus de 60 onces additionnelles du contenu net; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que 90 pour cent des haricots possèdent une couleur verte typique et qu'au plus deux pour cent des haricots restants peuvent être des haricots blancs; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que 50 pour cent des haricots possèdent une couleur verte typique et qu'au plus 25 pour cent des haricots restants peuvent être des haricots blancs; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saumure » signifie que le liquide peut être légèrement trouble mais qu'il contient au plus une faible quantité de sédiments; (*good brine*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que le produit peut avoir une couleur verte variable attribuable à une maturation inégale mais qu'au plus 60 pour cent peuvent être des haricots blancs de Lima; (*reasonably good colour*)

« passablement exempts de défauts » signifie au plus

*a*) cinq pour cent, au poids, de peaux lâches, haricots fendus ou haricots brisés,

*b*) deux pour cent, au comptage, de haricots présentant des taches attribuables à la décoloration, aux dégâts par les insectes ou à toute autre cause, ou

*c*) deux morceaux au plus de matière végétale étrangère dans un contenant quelconque, mais s'il se trouve de tels morceaux, ils ne doivent pas être présents dans plus de 60 onces additionnelles du contenu net; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie la texture typique des haricots passablement jeunes et tendres qui peuvent être très farineux sans être fermes; (*fairly tender*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie au plus

*a*) dix pour cent, poids égoutté, de peaux lâches, haricots fendus ou haricots brisés,

*b*) quatre pour cent, au comptage, de haricots présentant des taches attribuables à la décoloration, aux dommages par les insectes ou à toute autre cause, ou

*c*) trois morceaux au plus de matière végétale étrangère dans un contenant quelconque, mais s'il se trouve de tels morceaux, ils ne doivent pas être présents dans plus de 60 onces additionnelles du contenu net; (*reasonably free from defects*)

"reasonably good colour" means that the product may be a variable green colour due to uneven maturity but not more than 60 per cent may be white lima beans; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means a texture typical of reasonably young beans, which may be firm or mealy but not hard; (*raisonnablement tendres*)

"tender" means a texture typical of young tender lima beans. (*tendres*)

(5) For the purposes of subsection (4) and the definitions for defects,

(*a*) a loose skin is a whole detached bean skin or any portion thereof aggregating in size that of an average whole bean skin;

(*b*) a split bean is a bean from which a half or more of a cotyledon or the equivalent of a cotyledon has become detached, or pieces of cotyledons aggregating the equivalent of an average size whole cotyledon; and

(*c*) a blemished bean is one that shows visible injury or mechanical damage in the form of discolouration but which does not materially affect the appearance or edible qualities of the product.

*Beets (Whole)*

**12.** (1) Canada Fancy is the name of the grade for canned whole beets that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of fresh young beets and a uniform good colour; that are tender, practically uniform in size not over 1½ inches in diameter and are practically free from insect or mechanical injury, skin, poorly trimmed beets and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned whole beets that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of fresh young beets and a fairly uniform good colour; that are fairly tender, fairly uniform in size not exceeding 2½ inches in diameter and are fairly free from insect or mechanical injury, skin, poorly trimmed beets and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned whole beets that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and odour and a reasonably good colour; that are reasonably tender, reasonably uniform in size and are reasonably free from insect or mechanical injury, skin, poorly trimmed beets and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

«raisonnablement tendres» signifie la texture typique des haricots raisonnablement jeunes qui peuvent être fermes ou farineux sans être durs; (*reasonably tender*)

«saumure passablement bonne» signifie que le liquide peut être terne et trouble mais qu'il ne contient qu'une quantité modérée de sédiments; (*fairly good brine*)

«saumure raisonnablement bonne» signifie que le liquide ou la saumure peuvent être très amylacés mais ne doivent pas contenir une quantité excessive de sédiments; (*reasonably good brine*)

«saveur et odeur normales» signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

«tendres» signifie une texture typique de jeunes haricots de Lima tendres. (*tender*)

(5) Aux fins du paragraphe (4) et des définitions pour les défauts,

*a*) une peau lâche est une peau de haricot entière, détachée, ou une partie d'une telle peau, dont la dimension totale est égale à celle d'une peau de haricot entière de dimension moyenne;

*b*) un haricot fendu est un haricot dont la moitié ou plus d'un cotylédon ou l'équivalent d'un cotylédon s'est détaché; ou des morceaux de cotylédons dont la surface totale est égale à un cotylédon entier de dimension moyenne; et

*c*) un haricot tacheté est un haricot qui présente des dégâts visibles ou des dommages causés par les machines, sous forme de décoloration, et qui ne modifient pas sensiblement l'apparence ni la qualité comestible du produit.

*Betteraves (entières)*

**12.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des betteraves entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des jeunes betteraves fraîches et une bonne couleur uniforme; elles sont tendres, de grosseur à peu près uniforme, mesurant au plus 1½ pouce de diamètre, et à peu près exemptes de dommages par les insectes ou par les machines, peaux, betteraves mal parées et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des betteraves entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des jeunes betteraves fraîches et une bonne couleur passablement uniforme; elles sont passablement tendres, de grosseur passablement uniforme, mesurant au plus 2½ pouces de diamètre, et passablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, de peaux, betteraves mal parées et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des betteraves entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues; une saveur et une odeur normales et une couleur raisonnablement bonne; elles sont raisonnablement tendres, de grosseur raisonnablement uniforme et raisonnablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, de peaux, betteraves mal parées et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

"fairly free from defects" means that, for each 20 ounces of net contents, there may be present not more than two beets or 25 per cent by count (whichever is greater) that are defective but do not in any way materially affect the appearance or eating qualities of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly tender" means that the texture is firm and tender but not hard or unduly soft; (*passablement tendres*)

"fairly uniform in size" means a size not over 2½ inches in diameter when measured through the centre transversely to the longitudinal axis having a size variation from the largest to the smallest that does not exceed 3/8 inch in diameter; (*grosseur passablement uniforme*)

"fairly uniform red colour" means that the canned beets possess a red colour that is fairly bright, fairly uniform and typical of beets of similar varietal characteristics; (*couleur rouge passablement uniforme*)

"normal flavour and odour" means that the beets are free from objectionable flavours or odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that, for each 20 ounces of net contents, there may be present not more than one beet or 15 per cent by count (whichever is greater) that is defective but does not in any material way affect the appearance or eating qualities of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform in size" means a size not over 1½ inches in diameter when measured through the centre transversely to the longitudinal axis having a size variation from the largest to the smallest that does not exceed ¼ inch in diameter; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that, for each 20 ounces of net contents, there may be present not more than three whole beets or 35 per cent by count (whichever is greater) that are defective but do not seriously affect the appearance or eating qualities of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means a reddish colour that may be variable but not grey or black; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means that the texture may be variable but not tough and coarse; (*raisonnablement tendres*)

"reasonably uniform in size" means a size that is not over 3 inches in diameter when measured through the centre transversely to the longitudinal axis and that has a size variation from the largest to the smallest that does not exceed 1 inch in diameter; (*grosseur raisonnablement uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the beets possess the colour, texture and shape of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means that the beets are firm and tender, yet readily chewed but not hard and fibrous; (*tendres*)

"uniform good colour" means that the canned beets possess a red colour that is uniform, bright and typical of beets of similar varietal characteristics. (*bonne couleur uniforme*)

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir au plus une betterave défectueuse ou 15 pour cent de betteraves défectueuses, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), mais que ces betteraves ne modifient pas matériellement l'apparence ni la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

«bonne couleur uniforme» signifie que les betteraves en conserve possèdent une couleur rouge uniforme, brillante et typique des betteraves ayant des caractéristiques variétales analogues; (*uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les betteraves possèdent la couleur, la texture et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie une couleur rougeâtre qui peut varier mais qui ne doit pas être grise ni noire; (*reasonably good colour*)

«couleur rouge passablement uniforme» signifie que les betteraves en conserve possèdent une couleur rouge passablement brillante, passablement uniforme et typique des betteraves ayant des caractéristiques variétales analogues; (*fairly uniform red colour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie une grosseur ne dépassant pas 1½ pouce de diamètre mesuré à travers le centre transversalement à l'axe longitudinal et la variation de la grosseur entre la plus grosse et la plus petite ne doit pas dépasser ¼ de pouce de diamètre; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie une grosseur ne dépassant pas 2½ pouces de diamètre mesuré à travers le centre transversalement à l'axe longitudinal et la variation de la grosseur entre la plus grosse et la plus petite ne doit pas dépasser 3/8 de pouce de diamètre; (*fairly uniform in size*)

«grosseur raisonnablement uniforme» signifie une grosseur ne dépassant pas trois pouces de diamètre mesuré à travers le centre transversalement à l'axe longitudinal et la variation de la grosseur entre la plus grosse et la plus petite ne doit pas dépasser un pouce de diamètre; (*reasonably uniform in size*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir au plus deux betteraves défectueuses ou 25 pour cent de betteraves défectueuses, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), mais que ces betteraves ne modifient pas matériellement l'apparence ni la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

«passablement tendres» signifie que la texture est ferme et tendre sans être dure ni excessivement molle; (*fairly tender*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir au plus trois betteraves entières défectueuses ou 35 pour cent de betteraves entières défectueuses, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), mais que ces betteraves ne modifient pas sérieusement l'apparence ni la qualité comestible du produit; (*reasonably free from defects*)

«raisonnablement tendres» signifie que la texture peut varier mais qu'elle ne doit pas être dure ni coriace; (*reasonably tender*)

«saveur et odeur normales» signifie que les betteraves sont exemptes de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

«tendres» signifie que les betteraves sont fermes et tendres tout en étant faciles à mâcher, sans être dures ni fibreuses. (*tender*)

*Beets (Sliced)*

**13.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned sliced beets possessing the characteristics of Canada Fancy whole beets except that

(*a*) the slices are practically uniform in size not exceeding 2½ inches in diameter and ¼ inch in thickness; and

(*b*) not more than three slices or five per cent by count (whichever is greater) show evidence of any skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned sliced beets possessing the characteristics of Canada Choice whole beets except that

(*a*) the slices are fairly uniform in size not exceeding 3 inches in diameter and ¼ inch in thickness; and

(*b*) not more than seven slices or 10 per cent by count (whichever is greater) show evidence of any skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned sliced beets possessing the characteristics of Canada Standard whole beets except that

(*a*) the slices are cut from whole beets not exceeding 3½ inches in diameter and the slices are not more than ¼ inch in thickness; and

(*b*) not more than 10 slices or 15 per cent by count (whichever is greater) show evidence of any skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly uniform in size" means that 80 per cent of the slices shall not be less than one-half the width or diameter of the largest slice; (*grosseur passablement uniforme*)

"practically uniform in size" means that 90 per cent of the slices shall be not less than one half the width or diameter of the largest slice. (*grosseur à peu près uniforme*)

*Betteraves (tranchées)*

**13.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des betteraves tranchées en conserve possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les tranches sont de grosseur à peu près uniforme, ayant au plus 2½ pouces de diamètre et au plus ¼ de pouce d'épaisseur; et

*b*) au plus trois tranches ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des betteraves tranchées en conserve possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de choix sauf que

*a*) les tranches sont de grosseur passablement uniforme, ayant au plus 3 pouces de diamètre et au plus ¼ de pouce d'épaisseur; et

*b*) au plus sept tranches ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des betteraves tranchées en conserve possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada régulière sauf que

*a*) les tranches sont coupées de betteraves entières ayant au plus 3½ pouces de diamètre et elles ne doivent pas avoir plus de ¼ de pouce d'épaisseur; et

*b*) au plus 10 tranches ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«grosseur à peu près uniforme» signifie que 90 pour cent des tranches ne doivent pas mesurer moins que la moitié de la largeur ou du diamètre de la plus grosse tranche; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que 80 pour cent des tranches ne doivent pas mesurer moins que la moitié de la largeur ou du diamètre de la plus grosse tranche. (*fairly uniform in size*)

*Beets (Diced or Cubed)*

**14.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of diced or cubed beets possessing the characteristics of Canada Fancy whole beets except that

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 90 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of diced or cubed beets possessing the characteristics of Canada Choice whole beets except that

*Betteraves (en dés ou en cubes)*

**14.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des betteraves en dés ou en cubes possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) 90 pour cent des cubes ne mesurant pas plus de 3/8 de pouce sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des betteraves en dés ou en cubes possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de choix sauf que

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 80 per cent free from splinters or irregular shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned diced or cubed beets possessing the characteristics of Canada Standard whole beets except that

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 70 per cent free from splinters or irregular shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

(4) For the purposes of this section, "defective units" shall include all units damaged by staining, black internal discolouration, scab, poor peeling or trimming and insect or mechanical injury.

*Beets (Cut or Quartered)*

**15.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned cut or quartered beets possessing the characteristics of Canada Fancy whole beets except that

(*a*) the units, cut from whole beets not exceeding 2½ inches in diameter, are practically uniform in size; and

(*b*) not more than two units or five per cent by count (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned cut or quartered beets possessing the characteristics of Canada Choice whole beets except that

(*a*) the units, cut from whole beets not exceeding 3½ inches in diameter, are fairly uniform in size; and

(*b*) not more than four units or 10 per cent, by count, (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned cut or quartered beets possessing the characteristics of Canada Standard whole beets except that

(*a*) the units, cut from whole beets not exceeding 4½ inches in diameter, are reasonably uniform in size; and

(*b*) not more than six units or 15 per cent by count (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly uniform in size" means that the beets meet the size variation requirements for Canada Choice whole beets; (*grosseur passablement uniforme*)

"practically uniform in size" means that the beets meet the size variation requirements for Canada Fancy whole beets; (*grosseur à peu près uniforme*)

*a*) 80 pour cent des cubes ne mesurant pas plus de 3/8 de pouce sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des betteraves en dés ou en cubes, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada régulière sauf que

*a*) 70 pour cent des cubes ne mesurant pas plus de 3/8 de pouce sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

(4) Aux fins du présent article, les spécimens défectueux doivent comprendre tous les spécimens endommagés par les taches, la décoloration noire interne, la gale, le mauvais pelage ou parage et les insectes ou les machines.

*Betteraves (coupées ou en quartiers)*

**15.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des betteraves coupées ou en quartiers, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les spécimens coupés de betteraves entières n'excédant pas 2½ pouces de diamètre sont de grosseur à peu près uniforme; et

*b*) au plus deux spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des betteraves coupées ou en quartiers, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de choix sauf que

*a*) les spécimens coupés de betteraves entières n'excédant pas 3½ pouces de diamètre sont de grosseur passablement uniforme; et

*b*) au plus quatre spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des betteraves coupées ou en quartiers, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada régulière sauf que

*a*) les spécimens coupés de betteraves entières n'excédant pas 4½ pouces de diamètre sont de grosseur raisonnablement uniforme; et

*b*) au plus six spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« grosseur à peu près uniforme » signifie que les betteraves répondent aux exigences relatives à la variation de la grosseur pour les betteraves entières Canada de fantaisie; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que les betteraves répondent aux exigences relatives à la variation de la grosseur pour les betteraves entières Canada de choix; (*fairly uniform in size*)

"reasonably uniform in size" means that the beets meet the size variation requirements for Canada Standard whole beets. (*grosseur raisonnablement uniforme*)

*Beets (Julienne or Shoestring)*

**16.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned julienne or shoestring beets possessing the characteristics of Canada Fancy whole beets except that

(*a*) the strips are practically uniform in length and not more than 3/16 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned julienne or shoestring beets possessing the characteristics of Canada Choice whole beets except that

(*a*) the strips are fairly uniform in length and not more than 3/8 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned julienne or shoestring beets possessing the characteristics of Canada Standard whole beets except that

(*a*) the strips are reasonably uniform in length and not more than 3/8 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"defective units" includes all units damaged by staining, black internal discolouration, scab, poor peeling or trimming and insect or mechanical injury; (*spécimens défectueux*)

"fairly uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 30 per cent of the total weight of all strips; (*longueur passablement uniforme*)

"practically uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 20 per cent of the total weight of all the strips; (*longueur à peu près uniforme*)

"reasonably uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 40 per cent of the total weight of all strips. (*longueur raisonnablement uniforme*)

**17.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 60]

*Blueberries*

**18.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned blueberries possessing the characteristics of Canada Fancy berries except that, with respect to condition and freedom from defects, there may be present

« grosseur raisonnablement uniforme » signifie que les betteraves répondent aux exigences relatives à la variation de la grosseur pour les betteraves entières Canada régulière. (*reasonably uniform in size*)

*Betteraves (paille ou à la française)*

**16.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des betteraves paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les filaments sont de longueur à peu près uniforme et d'une épaisseur ne dépassant pas 3/16 de pouce; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des betteraves paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada de choix sauf que

*a*) les filaments sont de longueur passablement uniforme et d'une épaisseur ne dépassant pas 3/8 de pouce; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des betteraves paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des betteraves entières Canada régulière sauf que

*a*) les filaments sont de longueur raisonnablement uniforme et d'une épaisseur ne dépassant pas 3/8 de pouce; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids total de tous les spécimens égouttés.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« longueur à peu près uniforme » signifie que le poids total de tous les filaments mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 20 pour cent du poids total de tous les filaments; (*practically uniform in length*)

« longueur passablement uniforme » signifie que le poids total de tous les filaments mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 30 pour cent du poids total de tous les filaments; (*fairly uniform in length*)

« longueur raisonnablement uniforme » signifie que le poids total de tous les filaments mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 40 pour cent du poids total de tous les filaments; (*reasonably uniform in length*)

« spécimens défectueux » comprend tous les spécimens endommagés par les taches, la décoloration noire interne, la gale, le mauvais pelage ou parage et les insectes ou les machines. (*defective units*)

**17.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 60]

*Bleuets*

**18.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des bleuets en conserve possédant les caractéristiques des petits fruits Canada de fantaisie, sauf qu'en ce qui concerne l'état et l'absence de défauts, il peut y avoir

(*a*) not more than 10 per cent of the berries, by drained weight, in any one container that are crushed, mushy or broken down; and

(*b*) not more than 1/8 ounce of harmless extraneous material consisting of any whole or parts of leaves, large stems or twigs, cap stems or clusters and any green or undeveloped berries for each 15 ounces of net contents.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned blueberries possessing the characteristics of Canada Choice berries except that, with respect to condition and freedom from defects, there may be present

(*a*) not more than 20 per cent of the berries, by drained weight, in any one container that are crushed, mushy or broken down; and

(*b*) not more than ¼ ounce of harmless extraneous material consisting of any whole or parts of leaves, large stems or twigs, cap stems or clusters and any green or undeveloped berries for each 15 ounces of net contents.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned blueberries possessing the characteristics of Canada Standard berries except that with respect to condition and freedom from defects there may be present

(*a*) not more than 30 per cent of the berries, by drained weight, in any one container that are crushed, mushy or broken down; and

(*b*) not more than ½ ounce of harmless extraneous material consisting of any whole or parts of leaves, large stems or twigs, cap stems or clusters and any green or undeveloped berries for each 15 ounces of net contents.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"cap stems" are small stems by which the berries are attached to the branches; (*pédoncules*)

"cluster" means three or more cap stems with or without berries attached; (*grappe*)

"condition" refers to the wholeness of the blueberries; (*état*)

"large stems" refers to the branches of the blueberry plant; (*grosses tiges*)

"undeveloped berries" are partly dried berries with wrinkled or tough skins. (*bleuets non développés*)

*Strawberries*

**19.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned strawberries that possess similar varietal characteristics; that possess a flavour typical of well-ripened properly processed strawberries and a practically uniform good colour; that are practically uniform in size, in good condition and are practically free from small cap stems, sepal-like bracts or portions thereof, green or dried berries and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned strawberries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened properly processed strawberries and a fairly uniform colour; that are fairly uniform in size, in fairly good

*a*) dans un contenant, au plus 10 pour cent, poids égoutté, de bleuets broyés, baveux ou brisés en morceaux; et

*b*) au plus 1/8 d'once de substances étrangères inoffensives qui consistent en feuilles entières ou parties de feuilles, grosses tiges ou rameaux, pédoncules ou grappes et bleuets verts ou non développés par 15 onces du contenu net.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des bleuets en conserve possédant les caractéristiques des petits fruits Canada de choix sauf qu'en ce qui concerne l'état et l'absence de défauts, il peut y avoir

*a*) dans un contenant, au plus 20 pour cent, poids égoutté, de bleuets broyés, baveux ou brisés en morceaux; et

*b*) au plus ¼ d'once de substances étrangères inoffensives qui consistent en feuilles entières ou parties de feuilles, grosses tiges ou rameaux pédoncules ou grappes et bleuets verts ou non développés par 15 onces du contenu net.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des bleuets en conserve possédant les caractéristiques des petits fruits Canada régulière sauf qu'en ce qui concerne l'état et l'absence de défauts, il peut y avoir

*a*) dans un contenant, au plus 30 pour cent, poids égoutté, de bleuets broyés, baveux ou brisés, en morceaux; et

*b*) au plus ½ once de substances étrangères inoffensives qui consistent en feuilles entières ou parties de feuilles, grosses tiges ou rameaux, pédoncules ou grappes et bleuets verts ou non développés par 15 onces du contenu net.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« bleuets non développés » signifie des bleuets partiellement desséchés ayant une peau ridée ou dure; (*undeveloped berries*)

« état » se rapporte à l'état entier des bleuets; (*condition*)

« grappe » signifie au moins trois pédoncules avec ou sans les bleuets attachés; (*cluster*)

« grosses tiges » se rapporte aux branches du plant du bleuet; (*large stems*)

« pédoncules » signifie les petites tiges par lesquelles les bleuets sont attachés aux branches. (*cap stems*)

*Fraises*

**19.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des fraises en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur typique des fraises bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, et une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont de grosseur à peu près uniforme, en bon état et à peu près exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou de parties de bractées, fraises vertes ou desséchées et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des fraises en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des fraises bien mûries, conditionnées de la manière appropriée et une couleur passablement uniforme; elles sont de grosseur passablement uniforme, en passablement bon état et passa-

condition and are fairly free from small cap stems, sepal-like bracts and portions thereof, green or dried berries and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned strawberries that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and a reasonably good colour; that are in reasonably good condition and are reasonably free from small cap stems, sepal-like bracts and portions thereof, green or dried berries and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that, for each 15 ounces of net contents, there may be present not more than

(*a*) four berries with stems or sepal-like bracts attached as a result of poor hulling,

(*b*) six partly green immature berries and two dried berries, or

(*c*) three pieces of leaf exceeding ¼ square inch or any other visible injury materially affecting the appearance or edibility of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means that not more than five berries or 10 per cent by count (whichever is greater) in a container are partly or entirely broken down and mushy; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the colour of the berries is a pink to red, characteristic of well-ripened strawberries and that not more than 10 per cent by count of the berries stand apart from the others in colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that 75 per cent by count of the berries in a container shall not vary in size more than plus or minus 1/8 inch in diameter measured crosswise at the greatest width; (*grosseur passablement uniforme*)

"good condition" means that not more than two berries or five per cent by count (whichever is greater) in a container are partly or entirely broken down and mushy; (*bon état*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present not more than

(*a*) two berries with stems or sepal-like bracts attached as a result of improper hulling,

(*b*) two partly green, immature berries and one dried berry, or

(*c*) two pieces of leaf exceeding ¼ square inch or any other visible injury affecting the appearance or edibility of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the colour of the berries is a bright pink to red characteristic of well-ripened strawberries and that not more than five per cent of the berries stand apart from the others in colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that 90 per cent by count of the berries in a container shall not vary in size more than plus or minus 1/8 inch in diameter measured crosswise at the greatest width; no berries under 7/8 inch in diameter shall be packed for Canada Fancy grade in a 300 diameter can or larger; (*grosseur à peu près uniforme*)

blement exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou parties de bractées, fraises vertes ou desséchées et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des fraises en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale et une couleur raisonnablement bonne; elles sont en raisonnablement bon état et raisonnablement exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou de parties de bractées, fraises vertes ou desséchées et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne peut y avoir plus de

*a*) deux fraises avec les pédoncules ou les bractées sépaliformes attachés par suite d'un mauvais équeutage,

*b*) deux fraises partiellement vertes, non mûries et une fraise séchée, ou

*c*) deux morceaux de feuille mesurant plus de ¼ de pouce carré ni quelque autre dégât visible modifiant l'apparence ou la comestibilité du produit; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie qu'au plus deux fraises ou cinq pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), dans un contenant, doivent être partiellement ou entièrement brisées en morceaux et baveuses; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que la couleur des fraises varie du rose brillant au rouge caractéristique des fraises bien mûries et qu'au plus cinq pour cent des fruits diffèrent des autres quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que la couleur des fraises varie du rose au rouge, caractéristique des fraises bien mûries, et qu'au plus 10 pour cent des fruits, au comptage, diffèrent des autres quant à la couleur; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les fraises ont la couleur, la forme et d'autres caractéristiques d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur est généralement typique des fraises passablement bien mûries et qu'au plus 20 pour cent des fraises, au comptage, diffèrent quant à la couleur parce qu'elles sont ratatinées et grenues ou parce qu'elles ne sont pas complètement mûries; (*reasonably good colour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie que 90 pour cent des fraises, au comptage, dans un contenant, ne doivent pas avoir un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré transversalement à l'endroit le plus large; aucune fraise d'un diamètre inférieur à 7/8 de pouce ne doit être emboîtée pour la catégorie Canada de fantaisie dans une boîte d'un diamètre de 300 ou plus; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que le diamètre de 75 pour cent des fruits, au comptage, dans un contenant, ne doit pas varier de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré transversalement à l'endroit le plus large; (*fairly uniform in size*)

«passablement bon état» signifie qu'au plus cinq fraises ou 10 pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), dans un

"reasonably free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present not more than

(*a*) six berries with stems or sepal-like bracts attached,

(*b*) eight partly green immature berries and four dried berries, or

(*c*) four pieces of leaf exceeding ¼ square inch or any other visible injury seriously affecting the appearance and edibility of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the colour is generally typical of fairly well-ripened berries with not more than 20 per cent by count of the berries different in colour as a result of being immature or shrivelled and seedy; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition" means that not more than 30 per cent by drained weight of the berries in a container are partly or entirely broken down and mushy; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means that the berries have the colour, shape and other characteristics of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

*Carrots (Whole)*

**20.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned whole carrots that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of canned fresh young carrots and a uniform good colour; that are tender, practically uniform in size not over one inch in diameter and are practically free from insect or mechanical injury, skin, blemishes and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned whole carrots that possess similar varietal characteristics and a good flavour typical of canned fresh young carrots; that possess a fairly uniform good colour; that are fairly tender, fairly uniform in size not exceeding 1½ inches in diameter and are fairly free from insect or mechanical injury, skin, blemishes and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned whole carrots that possess similar varietal characteristics, a normal flavour and odour and a reasonably good colour; that are reasonably tender, reasonably uniform in size not exceeding two inches in diameter and are reasonably free from insect or mechanical injury, skin, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present not more than two carrots or 25 per cent by count (whichever is greater) that are defective but do not in any way

contenant, sont partiellement ou entièrement brisées en morceaux ou baveuses; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne peut y avoir plus de

*a*) quatre fraises avec les pédoncules ou les bractées sépaliformes attachés par suite d'un mauvais équeutage,

*b*) six fraises partiellement vertes et non mûries et deux fraises séchées, ou

*c*) trois morceaux de feuille ayant plus de ¼ de pouce carré ni quelque autre dégât visible modifiant matériellement l'apparence ou la comestibilité du produit; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement bon état» signifie qu'au plus 30 pour cent des fraises, poids égoutté, dans un contenant, sont partiellement ou entièrement brisées en morceaux et baveuses; (*reasonably good condition*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne peut y avoir plus de

*a*) six fraises avec les pédoncules ou les bractées sépaliformes attachés,

*b*) huit fraises partiellement vertes et non mûries et quatre fraises séchées, ou

*c*) quatre morceaux de feuille mesurant plus de ¼ de pouce carré, ni quelque autre dégât visible modifiant gravement l'apparence et la comestibilité du produit. (*reasonably free from defects*)

*Carottes (entières)*

**20.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des carottes entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des jeunes carottes fraîches en conserve et une bonne couleur uniforme; elles sont tendres, de grosseur à peu près uniforme ne dépassant pas un pouce de diamètre et elles sont à peu près exemptes de dommages par les insectes ou les machines, peaux, taches, et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des carottes entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des jeunes carottes fraîches en conserve, une bonne couleur passablement uniforme; elles sont passablement tendres, de grosseur passablement uniforme ne dépassant pas 1½ pouce de diamètre et passablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, peaux, taches et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des carottes entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur et une odeur normales et une couleur raisonnablement bonne; elles sont raisonnablement tendres, de grosseur raisonnablement uniforme ne dépassant pas deux pouces de diamètre et raisonnablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, peaux, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir au plus une carotte défectueuse ou 15 pour cent de carottes défectueuses, au comptage (selon le plus élevé des

materially affect the appearance or edibility of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly tender" means that the carrots possess a fairly tender texture, are firm but not hard or fibrous nor soft and mushy; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that the canned carrots possess an orange-yellow colour that is fairly uniform and typical of carrots of similar varietal characteristics, and not more than one unit per 15 ounce container may be somewhat but not distinctly different from the overall colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that

(*a*) no units exceed 1½ inches in diameter, and

(*b*) 90 per cent by count of the units do not vary more than ½ inch in diameter from the largest to the smallest and the remaining 10 per cent do not vary more than one inch in diameter from the largest to the smallest; (*grosseur passablement uniforme*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from any objectionable flavours or odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present not more than one carrot or 15 per cent by count (whichever is greater) that is defective but does not in any way affect the appearance or edibility of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform in size" means that

(*a*) no units exceed one inch in diameter (taken at the widest diameter at right angles to the longitudinal axis), and

(*b*) 90 per cent by count of the units do not vary more than ¼ inch in diameter from the largest to the smallest and the remaining 10 per cent do not vary more than ½ inch in diameter from the largest to the smallest; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present not more than three whole carrots or 35 per cent by count (whichever is greater) that are defective but do not seriously affect the appearance or edibility of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the carrots possess an orange-yellow colour that may be dull but is not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means that the carrots are reasonably tender and may possess a few stringy or coarse fibres but are not hard or tough nor soft and mushy; (*raisonnablement tendres*)

"reasonably uniform in size" means that

(*a*) no units exceed two inches in diameter, and

(*b*) 90 per cent by count of the units do not vary more than one inch in diameter from the largest to the smallest; (*grosseur raisonnablement uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the carrots possess the colour, texture and shape of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

deux chiffres), mais que ces carottes ne modifient aucunement l'apparence ni la comestibilité du produit; (*practically free from defects*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les carottes en conserve possèdent une couleur jaune orange passablement uniforme et typique des carottes ayant des caractéristiques variétales analogues et qu'au plus un spécimen par contenant de 15 onces peut différer légèrement mais non distinctement de la couleur générale; (*fairly uniform good colour*)

« bonne couleur uniforme » signifie que les carottes en conserve possèdent une couleur jaune orange uniforme, brillante et typique des carottes ayant des caractéristiques variétales analogues; aucun spécimen présent ne doit différer nettement quant à la couleur lors d'un examen général; (*uniform good colour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les carottes possèdent la couleur, la texture et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que les carottes possèdent une couleur jaune orange qui peut être terne sans être atypique; (*reasonably good colour*)

« grosseur à peu près uniforme » signifie :

*a*) que le diamètre d'aucun spécimen ne dépasse un pouce (mesuré au diamètre le plus large à angle droit avec l'axe longitudinal), et

*b*) qu'au comptage, 90 pour cent des spécimens ne varient pas de plus de ¼ de pouce de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimen et que les 10 pour cent qui restent ne varient pas de plus de ½ pouce de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimen; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme » signifie :

*a*) que le diamètre d'aucun spécimen ne dépasse 1½ pouce, et

*b*) qu'au comptage, 90 pour cent des spécimens ne varient pas de plus de ½ pouce de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimen et que les 10 pour cent qui restent ne varient pas de plus de un pouce entre le plus gros et le plus petit spécimen; (*fairly uniform in size*)

« grosseur raisonnablement uniforme » signifie :

*a*) que le diamètre d'aucun spécimen ne dépasse deux pouces, et

*b*) qu'au comptage, 90 pour cent des spécimens ne varient pas de plus de un pouce de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimen; (*reasonably uniform in size*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir au plus deux carottes défectueuses ou 25 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), mais que ces carottes ne doivent pas modifier matériellement l'apparence ni la comestibilité du produit; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie que les carottes possèdent une texture passablement tendre mais qu'elles sont fermes sans être dures ni fibreuses, ni molles et baveuses; (*fairly tender*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir au plus trois carottes entières défectueuses ou 35 pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), mais que ces carottes ne doivent pas modifier sérieusement

"tender" means that the carrots possess a tender texture typical of young carrots, somewhat firm but not hard, nor soft and mushy; (*tendres*)

"uniform good colour" means that the canned carrots possess an orange-yellow colour that is uniform, bright and typical of carrots of similar varietal characteristics and have no units present that distinctly stand apart in colour on a general survey. (*bonne couleur uniforme*)

l'apparence ni la comestibilité du produit; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement tendres » signifie que les carottes sont raisonnablement tendres et peuvent posséder quelques fibres ligneuses ou grossières, mais qu'elles ne sont pas dures ni coriaces, ni molles et baveuses; (*reasonably tender*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

« tendres » signifie que les carottes possèdent une texture tendre typique des jeunes carottes; elles sont un peu fermes, sans être dures ni molles et baveuses. (*tender*)

*Carrots (Sliced)*

**21.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned sliced carrots possessing the characteristics of Canada Fancy whole carrots except that

(*a*) the slices are cut at right angles to the longitudinal axis of the carrots and the units are not more than 3/8 inch in thickness and not more than 1½ inches in diameter; and

(*b*) not more than four units or five per cent by count (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect and mechanical injury and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned sliced carrots possessing the characteristics of Canada Choice whole carrots except that

(*a*) the units are not more than 3/8 inch in thickness and are not more than two inches in diameter; and

(*b*) not more than seven units or 10 per cent by count (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned sliced carrots possessing the characteristics of Canada Standard whole carrots except that

(*a*) the units are not more than 3/8 inch in thickness and are not more than 3½ inches in diameter; and

(*b*) not more than 10 units or 15 per cent by count (whichever is greater) show evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

*Carottes (tranchées)*

**21.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des carottes tranchées en conserve possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les tranches coupées à angle droit avec l'axe longitudinal des carottes ont au plus 3/8 de pouce d'épaisseur et 1½ pouce de diamètre; et

*b*) au plus quatre spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissant voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des carottes tranchées en conserve possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de choix sauf que

*a*) les spécimens ont au plus 3/8 de pouce d'épaisseur et deux pouces de diamètre; et

*b*) au plus sept spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des carottes tranchées en conserve possédant les caractéristiques des carottes entières Canada régulière sauf que

*a*) les spécimens ont au plus 3/8 de pouce d'épaisseur et 3½ pouces de diamètre; et

*b*) au plus 10 spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laissent voir des peaux, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

*Carrots (Diced or Cubed)*

**22.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of diced or cubed carrots possessing the characteristics of Canada Fancy whole carrots except that

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 90 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of diced or cubed carrots possessing the characteristics of Canada Choice whole carrots except that

*Carottes (en dés ou en cubes)*

**22.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des carottes en dés ou en cubes possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et 90 pour cent du produit sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids total égoutté de tous les spécimens.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des carottes en dés ou en cubes possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de choix sauf que

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 80 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of diced or cubed carrots possessing the characteristics of Canada Standard whole carrots except that

(*a*) the cubes, not exceeding 3/8 inch in measurement, are 70 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

(4) Defective units include units damaged by internal or external discolouration, poor peeling, blemishes and insect or mechanical injury.

*Carrots (Julienne or Shoestring)*

**23.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned julienne or shoestring carrots possessing the characteristics of Canada Fancy whole carrots except that

(*a*) the strips are practically uniform in size and are not more than 3/16 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned julienne or shoestring carrots possessing the characteristics of Canada Choice whole carrots except that

(*a*) the strips are fairly uniform in size and are not more than 3/16 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of the defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned julienne or shoestring carrots possessing the characteristics of Canada Standard whole carrots except that

(*a*) the strips are reasonably uniform in size and are not more than 3/16 inch in thickness; and

(*b*) the aggregate weight of the defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"defective units" means units damaged by internal or external discolouration, poor peeling, blemishes and insect or mechanical injury; (*spécimens défectueux*)

"fairly uniform in size" means that the strips are cut fairly uniform with not more than 12 units or 10 per cent by weight (whichever is greater) less than one inch in length; (*grosseur passablement uniforme*)

"practically uniform in size" means that the strips are cut uniformly with not more than six units or five per cent by weight (whichever is greater) less than one inch in length; (*grosseur à peu près uniforme*)

*a*) les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et 80 pour cent du produit sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des carottes en dés ou en cubes possédant les caractéristiques des carottes entières Canada régulière sauf que

*a*) les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et 70 pour cent du produit sont exempts d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(4) Les spécimens défectueux doivent comprendre les spécimens endommagés par la décoloration interne ou externe, le mauvais pelage, les taches et les insectes ou les machines.

*Carottes (paille ou à la française)*

**23.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des carottes paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de fantaisie sauf que

*a*) les filaments sont de grosseur à peu près uniforme et ont au plus 3/16 de pouce d'épaisseur; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids total égoutté de tous les spécimens.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des carottes paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des carottes entières Canada de choix sauf que

*a*) les filaments sont de grosseur passablement uniforme et ont au plus 3/16 de pouce d'épaisseur; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids total égoutté de tous les spécimens.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des carottes paille ou à la française, en conserve, possédant les caractéristiques des carottes entières Canada régulière sauf que

*a*) les filaments sont de grosseur raisonnablement uniforme et ont au plus 3/16 de pouce d'épaisseur; et

*b*) le poids total des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« grosseur à peu près uniforme » signifie que les filaments sont coupés uniformément et qu'au plus six spécimens ou cinq pour cent, au poids (selon le plus élevé des deux chiffres), mesurent moins de un pouce de longueur; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que les filaments sont coupés d'une manière passablement uniforme et qu'au plus 12 spécimens ou 10 pour cent, au poids (selon le plus élevé des deux chiffres), mesurent moins de un pouce de longueur; (*fairly uniform in size*)

« grosseur raisonnablement uniforme » signifie que les filaments sont raisonnablement bien coupés et qu'au plus 25 spécimens ou 20 pour

"reasonably uniform in size" means that the strips are reasonably well cut with not more than 25 units or 20 per cent by weight (whichever is greater) less than one inch in length. (*grosseur raisonnablement uniforme*)

*Cherries (Red, Sour, Pitted)*

**24.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned red sour pitted cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened, properly processed cherries and a practically uniform good colour; that are in good condition, practically free from pits or pieces of pit and are practically free from blemished cherries showing insect or mechanical injury, hail damage and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned red sour pitted cherries that

(*a*) possess similar varietal characteristics;

(*b*) possess a good flavour typical of well-ripened properly processed cherries and a fairly uniform good colour;

(*c*) are in fairly good condition; and

(*d*) are fairly free from pits or pieces of pit and from blemished cherries showing insect or mechanical injury, hail damage and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned red sour pitted cherries that

(*a*) possess similar varietal characteristics;

(*b*) possess a normal flavour typical of properly processed cherries and a reasonably good colour;

(*c*) are in reasonably good condition; and

(*d*) are reasonably free from pits or pieces of pit and from blemished cherries showing insect or mechanical injury, hail damage and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means not more than

(*a*) 10 per cent, by count, of blemished cherries where the blemish on the cherry is of abnormal appearance, 1/16 inch in diameter or larger, provided that not more than four per cent by count show blemishes in excess of ¼ inch in diameter,

(*b*) 20 per cent by count of cherries are mutilated, crushed or broken to the extent that the cherry does not conform to the shape and appearance of a properly pitted cherry, and

(*c*) two pieces of harmless extraneous material for each 60 ounces of net contents; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly free from pits or pieces of pit" means not more than two pits or pieces of pit or two unpitted cherries for each 60 ounces of net contents; (*passablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

cent, au poids, (selon le plus élevé des deux chiffres), mesurent moins de un pouce de longueur; (*reasonably uniform in size*)

«spécimens défectueux» signifie les spécimens endommagés par la décoloration interne ou externe, le mauvais pelage, les taches et les insectes ou les machines. (*defective units*)

*Cerises (rouges, sures, dénoyautées)*

**24.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des cerises bien mûries, conditionnées de la manière appropriée et une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont en bon état, à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux et à peu près exemptes de cerises tachées, endommagées par les insectes ou les machines et la grêle et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve,

*a*) possédant des caractéristiques variétales analogues;

*b*) ayant une bonne saveur typique des cerises bien mûries, conditionnées de la manière appropriée et une bonne couleur passablement uniforme;

*c*) en passablement bon état; et

*d*) passablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux et passablement exemptes de cerises tachées, endommagées par les insectes ou les machines et la grêle et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve,

*a*) possédant des caractéristiques variétales analogues;

*b*) ayant une saveur normale typique des cerises conditionnées de la manière appropriée et une couleur raisonnablement bonne;

*c*) en raisonnablement bon état; et

*d*) raisonnablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux et raisonnablement exemptes de cerises tachées, endommagées par les insectes ou les machines et la grêle et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'il y a au plus

*a*) cinq pour cent de cerises tachées, au comptage, où la tache sur la cerise a une apparence anormale et mesure 1/16 de pouce de diamètre ou plus, à condition qu'au plus deux pour cent, au comptage, présentent des taches d'un diamètre dépassant ¼ de pouce,

*b*) dix pour cent, au comptage, de cerises mutilées, broyées ou brisées au point où la cerise n'est pas conforme à la forme ni à l'apparence d'une cerise bien dénoyautée, et

*c*) un morceau de substance étrangère inoffensive par 60 onces du contenu net; (*practically free from defects*)

«à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux» signifie qu'il y a au plus un noyau ou morceau de noyau ou une cerise non dénoyautée par 60 onces du contenu net; (*practically free from pits or pieces of pit*)

"fairly good condition" means that the canned cherries are fairly firm and possess a fleshy texture but are not soft or flabby; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that 80 per cent of the canned red sour pitted cherries possess a colour that is fairly bright and typical of red sour cherries that have been properly prepared and properly processed from fairly well-ripened sour cherries, and that not more than five per cent of the cherries by count are so immature as to be a pale yellow colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good condition" means that the cherries possess a firm fleshy texture, typical of canned red sour pitted cherries that have been properly prepared and properly processed; (*bon état*)

"practically free from defects" means that the canned red sour pitted cherries contain not more than

(*a*) five per cent by count of blemished cherries where the blemish on the cherry is of abnormal appearance, 1/16 inch in diameter or larger, provided that not more than two per cent by count show blemishes in excess of ¼ inch in diameter,

(*b*) 10 per cent by count of cherries are mutilated, crushed or broken to the extent that the cherry does not conform to the shape and appearance of a properly pitted cherry, and

(*c*) one piece of harmless extraneous material for each 60 ounces of net contents; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically free from pits or pieces of pit" means not more than one pit, piece of pit or one unpitted cherry for each 60 ounces of net contents; (*à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"practically uniform good colour" means that 90 per cent of the canned red sour pitted cherries possess a colour that is bright and typical of red sour cherries that have been properly prepared and properly processed from well-ripened red sour cherries, and that none of the cherries are so immature as to be a pale yellow colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that not more than

(*a*) 15 per cent, by count, of blemished cherries where the blemish on the cherry is of abnormal appearance, 1/16 inch in diameter or larger, provided that not more than six per cent by count show the blemishes in excess of ¼ inch in diameter,

(*b*) 30 per cent by count of cherries are mutilated, crushed or broken to the extent that the cherry does not conform to the shape and appearance of a properly pitted cherry, and

(*c*) not more than three pieces of harmless extraneous material for each 60 ounces of net contents; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably free from pits or pieces of pit" means that not more than four pits or pieces of pit or four unpitted cherries are contained in each 60 ounces of net contents; (*raisonnablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"reasonably good colour" means that 50 per cent of the canned red sour pitted cherries possess a colour typical of red sour cherries that have been properly prepared and properly processed, which colour may range from a brownish cast to mottled shades of brown, and that not more than 10 per cent of the cherries by count are so immature as to be a pale yellow colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

«bon état» signifie que les cerises possèdent une texture charnue, ferme, typique des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve, qui ont été bien préparées et bien conditionnées; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que 90 pour cent des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve possèdent une couleur qui est brillante et typique des cerises rouges sures qui ont été bien préparées et bien conditionnées à partir de cerises rouges sures bien mûries et qu'aucune cerise présente ne manque suffisamment de maturité pour être de couleur jaune pâle; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que 80 pour cent des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve possèdent une couleur qui est passablement brillante et typique des cerises rouges sures qui ont été bien préparées et bien conditionnées à partir de cerises sures passablement bien mûries et qu'au plus cinq pour cent des cerises, au comptage, manquent suffisamment de maturité pour être de couleur jaune pâle; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les cerises possèdent la grosseur et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que 50 pour cent des cerises rouges, sures, dénoyautées, en conserve possèdent une couleur typique des cerises rouges sures qui ont été bien préparées et bien conditionnées et dont la couleur peut varier d'une teinte brunâtre à des nuances marbrées de brun et qu'au plus 10 pour cent des cerises, au comptage, manquent suffisamment de maturité pour être de couleur jaune pâle; (*reasonably good colour*)

«passablement bon état» signifie que les cerises en conserve sont passablement fermes et possèdent une texture charnue sans être molles ni flasques; (*fairly food condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie qu'il y a au plus

*a*) 10 pour cent, au comptage, de cerises tachées où la tache sur la cerise a une apparence anormale et mesure 1/16 de pouce de diamètre ou plus, à condition qu'au plus quatre pour cent, au comptage, présentent des taches d'un diamètre dépassant ¼ de pouce,

*b*) 20 pour cent, au comptage, de cerises mutilées, broyées ou brisées au point où la cerise n'est pas conforme à la forme ni à l'apparence d'une cerise bien dénoyautée, et

*c*) deux morceaux au plus de substance étrangère inoffensive par 60 onces du contenu net; (*fairly free from defects*)

«passablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux» signifie qu'il y a au plus deux noyaux ou morceaux de noyaux ou deux cerises non dénoyautées par 60 onces du contenu net; (*fairly free from pits or pieces of pit*)

«raisonnablement bon état» signifie que les cerises en conserve possèdent une texture raisonnablement charnue et qu'elles ne sont pas excessivement molles, dures, très peu charnues ni coriaces; (*reasonably good condition*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie qu'il y a au plus

*a*) 15 pour cent, au comptage, de cerises tachées où la tache sur la cerise a une apparence anormale et mesure 1/16 de pouce de diamètre ou plus, à condition qu'au plus six pour cent, au comptage, présentent des taches d'un diamètre dépassant ¼ de pouce,

"reasonably good condition" means that the canned cherries possess a reasonably fleshy texture and are not overly soft, tough, very thin fleshed, or leathery in character; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means that the cherries possess the size and shape conformation of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

*Cherries (Sweet)*

**25.** (1) In this section,

(*a*) canned sweet cherries are normally considered as "unpitted", unless specifically designated as "pitted";

(*b*) "unpitted" sweet cherries are stemmed cherries without the pits removed; and

(*c*) "pitted" sweet cherries are stemmed cherries with the pits removed.

(2) The types of canned sweet cherries are as follows:

(*a*) "light" type are of the light sweet varietal group and includes, but is not limited to, such varieties as Royal Anne, Napoleon and Windsor; and

(*b*) "dark" type are of the dark sweet varietal group and includes, but is not limited to, such varieties as Bing, Lambert.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned sweet cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened properly processed sweet cherries and a practically uniform good colour characteristic of the varietal group; that are firm and thick fleshed, uniform in size and are practically free from cracked or misshapen cherries, insect or mechanical injury, blemishes and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned sweet cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened properly processed sweet cherries and a fairly uniform good colour characteristic of the varietal group; that are fairly firm and thick fleshed, fairly uniform in size and are fairly free from cracked or misshapen cherries, insect or mechanical injury, blemishes and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned sweet cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour typical of properly processed sweet cherries and a reasonably good colour characteristic of the varietal group; that are reasonably firm and fairly well fleshed and are reasonably free from cracked or misshapen cherries, insect or mechanical injury, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

*b*) 30 pour cent, au comptage, de cerises mutilées, broyées ou brisées au point où la cerise n'est pas conforme à la forme ni à l'apparence d'une cerise bien dénoyautée, et

*c*) trois morceaux au plus de substance étrangère inoffensive par 60 onces du contenu net; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux » signifie qu'il y a au plus quatre noyaux ou morceaux de noyaux ou quatre cerises non dénoyautées par 60 onces du contenu net. (*reasonably free from pits or pieces of pit*)

*Cerises (douces)*

**25.** (1) Dans le présent article,

*a*) les cerises douces en conserve sont normalement considérées comme « non dénoyautées », à moins qu'elles ne soient spécifiquement désignées comme « dénoyautées »;

*b*) les cerises douces « non dénoyautées » sont des cerises équeutées dont les noyaux n'ont pas été enlevés; et

*c*) les cerises douces « dénoyautées » sont des cerises équeutées dont les noyaux ont été enlevés.

(2) Les types de cerises douces en conserve sont les suivants :

*a*) le type « pâle » est le groupe des variétés douces pâles et comprend les variétés comme les Royal Anne, Napoléon et Windsor, mais il n'est pas limité à ces variétés; et

*b*) le type « foncé » est le groupe des variétés douces foncées et comprend les variétés comme les Bing et Lambert, mais il n'est pas limité à ces variétés.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des cerises douces en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des cerises douces bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, et une bonne couleur à peu près uniforme caractéristique du groupe variétal; elles ont une chair ferme et épaisse et sont de grosseur uniforme et à peu près exemptes de cerises fendues ou difformes, de dommages par les insectes ou les machines, taches et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie des cerises douces en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des cerises douces bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, et une bonne couleur passablement uniforme caractéristique du groupe variétal; elles ont une chair passablement ferme et épaisse et sont de grosseur passablement uniforme et passablement exemptes de cerises fendues ou difformes, dommages par les insectes ou les machines, taches et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie des cerises douces en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale typique des cerises douces, conditionnées de la manière appropriée, et une couleur raisonnablement bonne caractéristique d'un groupe variétal; elles sont raisonnablement fermes et en état passable de chair et raisonnablement exemptes de cerises fendues ou difformes, de dommages par les insectes ou les machines, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) misshapen or distinctly different in shape,

(*b*) not more than four cherries or eight per cent by count (whichever is greater) damaged by cracks, rain checks in which the flesh of the cherry partly exudes and is exposed, or

(*c*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of 1/8 square inch; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly firm and thick fleshed" means that there shall not be present more than five soft and flabby cherries or 10 per cent by count (whichever is greater) per 20 ounces of net contents; (*chair passablement ferme et épaisse*)

"fairly uniform good colour" means that although the cherries may be slightly dull in appearance, they are 80 per cent uniform in colour characteristic of well-ripened properly processed sweet cherries of either the "light" or "dark" varietal group; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that 80 per cent by count of the cherries are of the most uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more than 1/8 inch; (*grosseur passablement uniforme*)

"firm and thick fleshed", with reference to the fleshiness and the texture of the cherries in relation to their maturity, means that there shall not be present more than two soft and flabby cherries or four per cent by count (whichever is greater) per 20 ounces of net contents; (*chair ferme et épaisse*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one cherry or two per cent by count (whichever is greater) misshapen or distinctly different in shape,

(*b*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) damaged by cracks or rain checks in which the flesh of the cherry partly exudes and is exposed, or

(*c*) not more than one cherry or two per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of 1/8 square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the cherries are bright in appearance and are 90 per cent uniform in colour characteristic of well-ripened, properly processed sweet cherries of either the "light" or "dark" varietal group; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably firm and fairly well fleshed" means that the cherries may lack firmness and may be somewhat lacking in thickness of flesh but not more than 25 per cent by count may be very soft and flabby; (*raisonnablement fermes et en état passable de chair*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than four cherries or eight per cent by count (whichever is greater) that are misshapen or distinctly different in shape, and

« à peu près exemptes de défauts » signifie que par 20 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus une cerise ou deux pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), difforme ou nettement différente quant à la forme,

*b*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), endommagées par les fentes, les fendillements attribuables à la pluie, dans lesquelles la chair de la cerise est exposée et exsude partiellement, ou

*c*) au plus une cerise ou deux pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles de plus de 1/8 de pouce carré; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les cerises ont une apparence brillante et qu'elles sont, dans une proportion de 90 pour cent, de couleur uniforme caractéristique des cerises douces bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, du groupe des variétés « pâles » ou « foncées »; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que bien que les cerises puissent avoir une apparence légèrement terne, elles sont, dans une proportion de 80 pour cent, de couleur uniforme caractéristique des cerises douces bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, du groupe des variétés « pâles » ou « foncées »; (*fairly uniform good colour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les cerises appartiennent au groupe des variétés douces « pâles » ou au groupe de variétés douces « foncées », décrits au paragraphe (2); (*similar varietal characteristics*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que la couleur et l'éclat peuvent être variables et même un peu ternes, mais la couleur ne doit pas être atypique; (*reasonably good colour*)

« chair ferme et épaisse », en ce qui concerne l'état de chair et la texture des cerises par rapport à leur maturité, signifie qu'il ne doit pas y avoir plus de deux cerises molles ou flasques ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), par 20 onces du contenu net; (*firm and thick fleshed*)

« chair passablement ferme et épaisse » signifie qu'il ne doit pas y avoir plus de cinq cerises molles et flasques ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), par 20 onces du contenu net; (*fairly firm and thick fleshed*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que 80 pour cent des cerises, au comptage, ont un diamètre des plus uniformes, la plus grosse cerise ne dépassant pas de plus de 1/8 de pouce la plus petite cerise; (*fairly uniform in size*)

« grosseur uniforme » signifie que 90 pour cent des cerises, au comptage, ont un diamètre des plus uniformes, la plus grosse cerise ne dépassant pas de plus de 1/16 de pouce la plus petite cerise; (*uniform in size*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que par 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), difformes ou nettement différentes quant à la forme,

(*b*) not more than four cherries or eight per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of 1/8 square inch; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the colour and the blush may be variable and somewhat dull but not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"similar varietal characteristics" means that the cherries are of the "light" sweet varietal group or of the "dark" sweet varietal group as described in subsection (2); (*caractéristiques variétales analogues*)

"uniform in size" means that 90 per cent by count of the cherries are of the most uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more than 1/16 inch. (*grosseur uniforme*)

*Cherries (Maraschino, Creme de Menthe or Cocktail)*

**26.** (1) In this section,

(*a*) "maraschino", "creme de menthe" and "cocktail" cherries are cherries of the sweet varietal group that during the conditioning process are artificially coloured and artificially flavoured;

(*b*) "cocktail" cherries may be packed with or without stems attached; and

(*c*) "maraschino", "creme de menthe" or "cocktail" cherries may contain a preservative.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of maraschino, creme de menthe or cocktail cherries that possess a normal flavour and odour; that possess a uniform bright colour; that are whole and of a uniform size not less than 17 millimetres in diameter; that are properly packed and are practically free from spotted, cracked or any blemished cherries.

(3) Canada Choice is the name for the grade of maraschino, creme de menthe or cocktail cherries that possess a normal flavour and odour; that possess a uniform bright colour; that are whole and of a fairly uniform size of not less than 15 millimetres in diameter; that are properly packed and are fairly free from spotted, cracked or any blemished cherries.

(4) Canada Standard is the name for the grade of maraschino, creme de menthe or cocktail cherries that possess a normal flavour and odour; that possess a uniform bright colour; that are whole and broken; that are properly packed and are reasonably free from spotted, cracked or any blemished cherries.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present not more than

*b*) au plus quatre cerises ou huit pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), endommagées par les fentes, les fendillements attribuables à la pluie, dans lesquelles la chair de la cerise est exposée et exsude partiellement, ou

*c*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie que par 20 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus quatres cerises ou huit pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), difformes ou nettement différentes quant à la forme, et

*b*) au plus quatre cerises ou huit pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles ayant plus de 1/8 de pouce carré; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement fermes et en état passable de chair » signifie que les cerises peuvent manquer de fermeté et que la chair peut manquer légèrement d'épaisseur, mais qu'au plus 25 pour cent, au comptage, sont très molles et flasques. (*reasonably firm and fairly well fleshed*)

*Cerises (au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail)*

**26.** (1) Dans le présent article,

*a*) les cerises « au marasquin », « à la crème de menthe » et « à cocktail » sont des cerises appartenant au groupe de variétés douces qui, au cours du conditionnement, sont artificiellement colorées et artificiellement aromatisées;

*b*) les cerises « à cocktail » peuvent être emboîtées avec ou sans queues; et

*c*) les cerises « au marasquin », « à la crème de menthe » ou « à cocktail » peuvent contenir un préservatif.

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des cerises au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail possédant une saveur et une odeur normales, une couleur brillante uniforme; elles sont entières et de grosseur uniforme n'ayant pas moins de 17 millimètres de diamètre; elles sont bien emboîtées et à peu près exemptes de cerises tachées, fendues ou abîmées.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des cerises au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail possédant une saveur et une odeur normales, et une couleur brillante uniforme; elles sont entières et de grosseur passablement uniforme n'ayant pas moins de 15 millimètres de diamètre; elles sont bien emboîtées et passablement exemptes de cerises tachées, fendues ou abîmées.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des cerises au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail possédant une saveur et une odeur normales et une couleur brillante uniforme; elles sont entières et brisées, bien emboîtées et raisonnablement exemptes de cerises tachées, fendues ou abîmées.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que par 20 onces du contenu net, il peut y avoir au plus

(*a*) two cherries or four per cent by count (whichever is greater) that are spotted or blemished in excess of 1/8 inch in diameter, or

(*b*) four cherries showing cracks that are readily discernible; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly uniform in size" means that 90 per cent by count of the cherries are of the most uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more than 1/8 inch; (*grosseur passablement uniforme*)

"normal flavour and odour" means that the product possesses no objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present not more than

(*a*) one cherry or two per cent by count (whichever is greater) of cherries spotted or blemished in excess of 1/8 inch in diameter, or

(*b*) two cherries showing cracks that are readily discernible; (*à peu près exemptes de défauts*)

"properly packed" means that in the case of consumer size containers of 6, 12, 16 and 32 fluid ounces, the cherries are a tight pack and the jars are well filled with cherries before the syrup is added; in the case of commercial sizes of 64, 105 and 128 fluid ounces, the containers shall be well filled and the drained weight of cherries shall not be less than 3, 5 and 6 pounds respectively for those sizes; (*bien emboîtées*)

"reasonably free from defects" means that not more than 10 per cent by drained weight of whole and broken cherries shall be spotted or blemished in excess of 1/8 inch in diameter; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"uniform in size" means that the cherries are of a uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more than 1/16 inch; (*grosseur uniforme*)

"whole and broken" cherries as permitted in Canada Standard means not more than 75 per cent by drained weight of contents in any one container shall be broken cherries. (*cerises entières et brisées*)

*Corn (Whole or Cut Kernel, with or without Seasoning)*

**27.** (1) In this section,

(*a*) "whole or cut kernel corn" means the canned product prepared from clean, sound, succulent kernels of sweet corn removed from the cob by cutting and packed into containers with a brine liquid media either as a "brine or liquid pack" or "vacuum packed";

(*b*) the packing liquid media in "vacuum packed" or "vacuum pack" whole or cut kernel corn shall not exceed 20 per cent of the total net weight of the product in any one container;

(*c*) the packing media for "brine or liquid pack" whole or cut kernel corn shall conform to weights set out for that product in Table I of Schedule IV; and

*a*) une cerise ou deux pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches ou des défauts ayant plus de 1/8 de pouce de diamètre, ou

*b*) deux cerises présentant des fentes facilement visibles; (*practically free from defects*)

« bien emboîtées » signifie que dans le cas des contenants de 6, 12, 16 et 32 onces liquides, destinés aux consommateurs, les cerises sont bien serrées dans la boîte et les bocaux sont bien remplis de cerises avant l'addition du sirop; dans le cas des contenants commerciaux de 64, 105 et 128 onces liquides, les contenants doivent être bien remplis et le poids égoutté des cerises ne doit pas être inférieur à 3, 5 et 6 livres, respectivement, pour ces grosseurs; (*properly packed*)

« cerises entières et brisées », permises dans la catégorie Canada régulière, signifie qu'au plus 75 pour cent du contenu, poids égoutté, dans un contenant quelconque, doivent être des cerises brisées; (*whole and broken*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que 90 pour cent des cerises, au comptage, ont un diamètre des plus uniformes, la plus grosse ne dépassant pas de plus de 1/8 de pouce la plus petite cerise; (*fairly uniform in size*)

« grosseur uniforme » signifie que les cerises ont un diamètre uniforme, la plus grosse cerise ne dépassant pas de plus de 1/16 de pouce la plus petite cerise; (*uniform in size*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que par 20 onces du contenu net, il peut y avoir au plus

*a*) deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), tachées ou abîmées, ayant plus de 1/8 de pouce de diamètre, ou

*b*) quatre cerises présentant des fentes facilement visibles; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie qu'au plus 10 pour cent, poids égoutté, des cerises entières et brisées, présentent des taches ou des défauts ayant plus de 1/8 de pouce de diamètre; (*reasonably free from defects*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit ne possède aucune saveur indésirable ni aucune odeur indésirable d'aucune sorte. (*normal flavour and odour*)

*Maïs (à grains entiers ou à grains coupés avec ou sans assaisonnement)*

**27.** (1) Dans le présent article,

*a*) « maïs à grains entiers ou à grains coupés » signifie le produit en conserve, préparé à partir de grains propres, sains, succulents de maïs sucré coupés de l'épi et mis en conserve dans des contenants avec une saumure, soit comme « conserve dans la saumure ou un liquide », soit comme « conserve sous vide »;

*b*) l'agent de conservation liquide dans le maïs à grains entiers ou à grains coupés « conservé sous vide » ou « mis en conserve sous vide » ne doit pas dépasser 20 pour cent du poids net total du produit dans un contenant quelconque;

*c*) l'agent de conservation pour le maïs à grains entiers ou à grains coupés « conservé dans la saumure ou un liquide » doit être

(*d*) "whole or cut kernel corn with seasoning" means whole or cut kernel corn packed with the addition of not more than 15 per cent by weight of the product of any or all of the following ingredients: pieces of green peppers, pieces of red peppers, other vegetables and any other natural flavouring ingredient.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned whole or cut kernel corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a very good flavour typical of young, properly processed sweet corn and practically uniform good colour; that is tender, well cut and is practically free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned whole or cut kernel corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a good flavour typical of fairly young, properly processed sweet corn and a fairly good colour; that is fairly tender, fairly well cut and is fairly free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned whole or cut kernel corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a normal flavour for the maturity of the corn and a reasonably good colour; that is reasonably tender and is reasonably free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

(5) The grades for canned whole or cut kernel corn with seasoning, the grade names therefor and the standards thereof are the same as for canned whole or cut kernel corn as set out in subsections (2) to (4).

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the combined defects present do not materially affect the appearance or eating quality of the product and that there are not more than six kernels with cob tissue attached in 100 ounces of drained weight; (*passablement exempt de défauts*)

"fairly good colour" means that the product, while it may lack brightness, is not dull or greyish to the extent that the appearance is materially affected; (*couleur passablement bonne*)

"fairly tender" means that the kernels have a fairly tender texture offering only slight resistance when chewed; (*passablement tendre*)

"fairly well cut" means that the kernels are cut fairly evenly and neatly from the cob and that the product is 90 per cent by weight free from torn or ragged kernels; (*passablement bien coupé*)

"practically free from defects" means that the combined defects present do not more than slightly affect the appearance or eating quality of the product and that there are not more than three kernels with cob tissue attached in 100 ounces of drained weight; (*à peu près exempt de défauts*)

conforme aux poids stipulés pour ce produit au tableau I de l'annexe IV; et

*d*) « maïs à grains entiers ou à grains coupés avec assaisonnement » signifie le maïs à grains entiers ou à grains coupés mis en conserve avec addition d'au plus 15 pour cent, au poids, du produit d'un ou de la totalité des ingrédients suivants : morceaux de piments verts, morceaux de piments rouges, autres légumes et tout autre produit aromatisant naturel.

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du maïs à grains entiers ou à grains coupés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique du maïs sucré jeune, bien conditionné, et une bonne couleur à peu près uniforme; il est tendre, bien coupé et à peu près exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie du maïs à grains entiers ou à grains coupés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique du maïs sucré passablement jeune, bien conditionné, et une couleur passablement bonne; il est passablement tendre, passablement bien coupé et passablement exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie du maïs à grains entiers ou à grains coupés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale pour la maturité du maïs et une couleur raisonnablement bonne; il est raisonnablement tendre et raisonnablement exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(5) Les catégories de maïs à grains entiers ou à grains coupés en conserve avec assaisonnement, les noms de catégories de ce maïs et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le maïs à grains entiers ou à grains coupés en conserve, tels qu'ils sont établis aux paragraphes (2) à (4).

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

« à peu près exempt de défauts » signifie que les défauts combinés présents n'atténuent que légèrement l'apparence ou la qualité comestible du produit et qu'il n'y a pas plus de trois grains par 100 onces de poids égoutté auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*practically free from defects*)

« bien coupé » signifie que les grains sont coupés de l'épi d'une manière régulière et nette et qu'en poids, le produit est à 95 pour cent exempt de grains arrachés et déchiquetés; (*well cut*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que le produit est brillant et d'une couleur typique du maïs jeune, tendre pour la variété; (*practically uniform good colour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie le maïs à grains entiers ou à grains coupés, d'un groupe variétal de même couleur; (*similar varietal characteristics*)

« couleur passablement bonne » signifie que le produit, qui peut ne pas être de couleur vive, n'est ni terne ni grisâtre au point d'en modifier matériellement l'apparence; (*fairly good colour*)

"practically uniform good colour" means that the product is bright and of a colour typical of young, tender corn for the variety; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that the combined defects present do not seriously affect the appearance or eating quality of the product and that there are not more than 10 kernels with cob tissue attached in 100 ounces of drained weight; (*raisonnablement exempt de défauts*)

"reasonably good colour" means that the product may be somewhat dull and greyish but not to the extent that the appearance is seriously affected; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means that the kernels have a reasonably tender texture offering some resistance when chewed but are not hard or firm; (*raisonnablement tendre*)

"reasonably well cut" means that the kernels are cut reasonably evenly and neatly from the cob and that the product is 80 per cent by weight free from torn or ragged cut kernels; (*raisonnablement bien coupé*)

"similar varietal characteristics" means whole or cut kernel corn of one colour variety; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means that the kernels have a tender texture and are in the milk or early cream stage of maturity; (*tendre*)

"well cut" means that the kernels are cut evenly and neatly from the cob and that the product is 95 per cent by weight free from torn or ragged kernels. (*bien coupé*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que le produit peut être un peu terne et grisâtre sans que l'apparence en soit gravement modifiée; (*reasonably good colour*)

«passablement bien coupé» signifie que les grains sont coupés de l'épi d'une manière passablement régulière et nette et qu'en poids, le produit est à 90 pour cent exempt de grains arrachés et déchiquetés; (*fairly well cut*)

«passablement exempt de défauts» signifie que les défauts combinés présents ne modifient pas matériellement l'apparence ni la qualité comestible du produit et qu'il n'y a pas plus de six grains par 100 onces de poids égoutté auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*fairly free from defects*)

«passablement tendre» signifie que les grains ont une texture passablement tendre n'offrant que peu de résistance à la mastication; (*fairly tender*)

«raisonnablement bien coupé» signifie que les grains sont coupés de l'épi d'une manière raisonnablement régulière et nette et qu'en poids, le produit est à 80 pour cent exempt de grains arrachés et déchiquetés; (*reasonably well cut*)

«raisonnablement exempt de défauts» signifie que les défauts combinés présents ne modifient pas sérieusement l'apparence ni la qualité comestible du produit et qu'il n'y a pas plus de 10 grains par 100 onces de poids égoutté auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*reasonably free from defects*)

«raisonnablement tendre» signifie que les grains ont une texture raisonnablement tendre offrant une certaine résistance à la mastication, mais qu'ils ne sont ni durs ni fermes; (*reasonably tender*)

«tendre» signifie que les grains ont une texture tendre et sont au stade laiteux ou au stade crème hâtif de maturité. (*tender*)

*Corn (Cream Style)*

**28.** (1) In this section, canned cream style corn

(*a*) means the canned product properly prepared from clean, sound, succulent kernels of sweet corn by a thorough mixing of the ingredients to form a product of a creamy consistency; and

(*b*) may include starch in a quantity not more than sufficient to ensure smoothness.

(2) Colour varieties of cream style corn are as follows:

(*a*) golden or yellow; and

(*b*) white, which includes, but is not limited to, such varieties as Crosby and Evergreen.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned cream style corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a very good flavour typical of young, properly processed sweet corn; that possesses a good colour and a good consistency; that is tender and is practically free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned cream style corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a good flavour typical of fairly young, properly processed sweet corn; that possesses a fairly good colour and a fairly good consistency; that

*Maïs (crème)*

**28.** (1) Dans le présent article, le maïs crème en conserve

*a*) est le produit en conserve préparé de la façon appropriée à partir de grains propres, sains, succulents de maïs sucré, en mélangeant parfaitement les ingrédients de manière à obtenir un produit à consistance crémeuse; et

*b*) peut contenir de l'amidon en une quantité au plus suffisante pour assurer un état lisse.

(2) Les variétés de maïs crème de couleur sont les suivantes:

*a*) maïs doré ou jaune; et

*b*) maïs blanc, qui comprend, par exemple, sans y être limité, les variétés Crosby et Evergreen.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du maïs crème, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique du maïs sucré jeune, bien conditionné, une bonne couleur et une bonne consistance; il est tendre et à peu près exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie du maïs crème, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique du maïs sucré passablement jeune, bien conditionné, une couleur passablement bonne et une consistance passable-

is fairly tender and is fairly free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned cream style corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a normal flavour for the maturity of corn; that possesses a reasonably good colour and a reasonably good consistency; that is reasonably tender and is reasonably free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces net weight of product there is not more than

(*a*) ½ cubic centimetre of pieces of cob,

(*b*) ½ square inch of husk in the aggregate,

(*c*) three discoloured or blemished kernels,

(*d*) three inches of silk when placed end to end, each piece not less than ½ inch in length, or

(*e*) two kernels with attached cob tissue; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good colour" means that the cut kernels possess a fairly uniform colour and that the product, while it may lack brightness, is not dull to the extent that the appearance is materially affected; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good consistency" means that the product possesses a fairly smooth creamy consistency and when emptied from the container to a dry flat surface may flow just enough to level off to a nearly uniform depth or may be moderately mounded and from which, after two minutes, there may be a slight separation of free liquid; (*consistance passablement bonne*)

"fairly tender" means that the kernels are of a fairly tender texture offering slight resistance when chewed; (*passablement tendre*)

"good colour" means that the cut kernels possess a practically uniform colour and the product shows no evidence of any greyness or dullness; (*bonne couleur*)

"good consistency" means that the product possesses a smooth creamy consistency and when emptied from the container to a dry flat surface forms a slightly mounded mass from which, after two minutes, there is practically no separation of free liquid; (*bonne consistance*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces net weight of product there is not more than

(*a*) ¼ cubic centimetre of pieces of cob,

(*b*) 3/8 square inch of husk in the aggregate,

(*c*) two discoloured or blemished kernels,

(*d*) 2 inches of silk when placed end to end, each piece of which is not less than ½ inch in length, or

(*e*) one kernel with attached cob tissue; (*à peu près exempts de défauts*)

ment bonne; il est passablement tendre et passablement exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie du maïs crème, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale pour la maturité du maïs, une couleur raisonnablement bonne et une consistance raisonnablement bonne; il est raisonnablement tendre et raisonnablement exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie que dans 20 onces de poids net du produit, il n'y a pas plus de

*a*) ¼ de centimètre cube de morceaux d'épi,

*b*) 3/8 de pouce carré d'enveloppes dans l'ensemble,

*c*) deux grains décolorés ou flétris,

*d*) deux pouces de soies foncées, mises bout à bout dont chacune mesure au moins ½ pouce de longueur, ou

*e*) un grain auquel adhère des tissus de l'épi; (*practically free from defects*)

«bonne consistance» signifie que le produit possède une consistance crémeuse fine et qu'une fois vidé du contenant sur une surface plane et sèche, il forme un petit monticule à pente douce dont, au bout de deux minutes, il n'y a pas de liquide libre qui s'en sépare ou à peu près pas; (*good consistency*)

«bonne couleur» signifie que les grains coupés possèdent une couleur à peu près uniforme et que le produit ne laisse voir aucune nuance grise ou terne; (*good colour*)

«consistance passablement bonne» signifie que le produit possède une consistance crémeuse passablement fine et qu'une fois vidé du contenant sur une surface plane et sèche, il peut couler tout juste assez pour se niveler à une profondeur à peu près uniforme ou il peut former un petit monticule à pente modérée dont, au bout de deux minutes, il peut s'en séparer une faible quantité de liquide libre; (*fairly good consistency*)

«consistance raisonnablement bonne» signifie que le produit possède une consistance qui peut être claire sans être excessivement claire; épaisse et très épaisse sans être excessivement sèche ou pâteuse et dont, au bout de deux minutes, il peut s'en séparer une quantité modérée mais non excessive de liquide libre; (*reasonably good consistency*)

«couleur passablement bonne» signifie que les grains coupés possèdent une couleur passablement uniforme et que le produit, qui peut ne pas avoir une couleur vive, n'est pas terne au point d'en modifier matériellement l'apparence; (*fairly good colour*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que les grains coupés possèdent une couleur raisonnablement uniforme et que le produit peut être plutôt terne et grisâtre mais pas au point d'en modifier gravement l'apparence; (*reasonably good colour*)

«passablement exempts de défauts» signifie que dans 20 onces du poids net du produit, il n'y a pas plus de

*a*) ½ centimètre cube de morceaux d'épi,

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces net weight of product there is present not more than

(*a*) one cubic centimetre of pieces of cob,

(*b*) one square inch of husk in the aggregate,

(*c*) six discoloured or blemished kernels,

(*d*) six inches of dark silk, or

(*e*) five kernels with attached cob tissue; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good colour" means that the cut kernels possess a reasonably uniform colour and that the product may be rather dull and greyish but not to the extent that the appearance is seriously affected; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good consistency" means that the product possesses a consistency that may be thin but not excessively thin, thick and heavy but not excessively dry or pasty and from which, after two minutes, there may be a moderate but not excessive separation of free liquid; (*consistance raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means that the kernels are of a reasonably tender texture offering some resistance when chewed but are not hard or firm; (*raisonnablement tendre*)

"similar varietal characteristics" means cream style corn from one colour variety; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means that the kernels are of a tender texture and are in the early to middle cream stage of maturity. (*tendre*)

*b*) ½ pouce carré d'enveloppes dans l'ensemble,

*c*) trois grains décolorés ou flétris,

*d*) trois pouces de soies, mises bout à bout, dont chacune mesure au moins ½ pouce de longueur, ou

*e*) deux grains auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*fairly free from defects*)

« passablement tendre » signifie que les grains ont une texture passablement tendre offrant une légère résistance à la mastication; (*fairly tender*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie que dans 20 onces de poids net de produit, il n'y a pas plus de

*a*) un centimètre cube de morceaux d'épi,

*b*) un pouce carré d'enveloppes dans l'ensemble,

*c*) six grains décolorés ou flétris,

*d*) six pouces de soies foncées, ou

*e*) cinq grains auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement tendre » signifie que les grains ont une texture raisonnablement tendre offrant une certaine résistance à la mastication, sans être dure ni ferme; (*reasonably tender*)

« tendre » signifie que les grains ont une texture tendre et se trouvent entre le début et le milieu du stade crémeux de maturité. (*tender*)

*Corn on the Cob*

**29.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned corn on the cob that possesses the characteristics of Canada Fancy whole or cut kernel corn except that the well-filled cobs are evenly cut, properly trimmed and are practically uniform in size.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned corn on the cob that possesses the characteristics of Canada Choice whole or cut kernel corn except that the fairly well-filled cobs are evenly cut, properly trimmed and are fairly uniform in size.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned corn on the cob that possesses the characteristics of Canada Standard whole or cut kernel corn except that the cobs are reasonably well trimmed and are reasonably uniform in size.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly uniform in size" means that all the cobs are cut to the height of the can to within 5/8 inch from the top of the container and the diameter of the largest cob shall not exceed the diameter of the smallest cob by more than ½ inch when measured at its widest part; (*grosseur passablement uniforme*)

"fairly well-filled" means that the cobs are 90 per cent filled with well developed corn kernels that are in the middle cream stage of maturity; (*passablement bien remplis*)

*Maïs en épis*

**29.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du maïs en épis, en conserve, possédant les caractéristiques du maïs à grains entiers ou à grains coupés Canada de fantaisie, sauf que les épis bien remplis sont coupés uniformément, parés d'une manière appropriée et de grosseur à peu près uniforme.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie du maïs en épis, en conserve, possédant les caractéristiques du maïs à grains entiers ou à grains coupés Canada de choix, sauf que les épis passablement bien remplis sont uniformément coupés, parés d'une manière appropriée et de grosseur passablement uniforme.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie du maïs en épis, en conserve, possédant les caractéristiques du maïs à grains entiers ou à grains coupés de la catégorie Canada régulière, sauf que les épis sont raisonnablement bien parés et de grosseur raisonnablement uniforme.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« bien remplis » signifie que les épis sont remplis dans une proportion de 95 pour cent de grains de maïs bien développés qui sont au début du stade laiteux de maturité; (*well-filled*)

« grosseur à peu près uniforme » signifie que tous les épis sont coupés à la hauteur de la boîte, soit à moins de 3/8 de pouce du haut du contenant, et que le diamètre du plus gros épi, mesuré à son endroit le plus large, ne doit pas dépasser de plus de ¼ de pouce celui du plus petit épi; (*practically uniform in size*)

"practically uniform in size" means that all the cobs are cut to the height of the can to within 3/8 inch from the top of the container and the diameter of the largest cob shall not exceed the diameter of the smallest cob by more than ¼ inch when measured at its widest part; (*grosseur à peu près uniforme*)

"properly trimmed" means that the ends of the cob are carefully trimmed so that there is no husk and only a small amount of silk remaining on the cob; (*parés d'une manière appropriée*)

"reasonably uniform in size" means that all the cobs are cut to the height of the can to within 7/8 inch from the top of the container and the diameter of the largest cob shall not exceed the diameter of the smallest cob by more than ¾ inch when measured at its widest part; (*grosseur raisonnablement uniforme*)

"reasonably well trimmed" means that the ends of the cob are reasonably well trimmed and the amount of husk or silk left on the cob does not seriously affect the appearance or edibility of the product; (*raisonnablement bien parés*)

"well-filled" means that the cobs are 95 per cent filled with well developed corn kernels that are in the early milk stage of maturity. (*bien remplis*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que tous les épis sont coupés à la hauteur de la boîte, soit à moins de 5/8 de pouce du haut du contenant, et que le diamètre du plus gros épi, mesuré à son endroit le plus large, ne doit pas dépasser de plus de ½ pouce celui du plus petit épi; (*fairly uniform in size*)

«grosseur raisonnablement uniforme» signifie que tous les épis sont coupés à la hauteur de la boîte, soit à moins de 7/8 de pouce du haut du contenant, et que le diamètre du plus gros épi, mesuré à son endroit le plus large, ne doit pas dépasser de plus de ¾ de pouce celui du plus petit épi; (*reasonably uniform in size*)

«parés d'une manière appropriée» signifie que les extrémités des épis sont minutieusement parées de façon à ne pas laisser d'enveloppes et à ne laisser qu'une légère quantité de soies sur les épis; (*properly trimmed*)

«passablement bien remplis» signifie que les épis sont remplis dans une proportion de 90 pour cent de grains de maïs bien développés qui sont au milieu du stade crémeux de maturité; (*fairly well-filled*)

«raisonnablement bien parés» signifie que les extrémités des épis sont raisonnablement bien parées et que la quantité d'enveloppes ou de soies laissées sur les épis ne modifie pas gravement l'apparence ni la comestibilité du produit. (*reasonably well trimmed*)

*Fruit Cocktail*

**30.** (1) In this section, fruit cocktail shall contain the fruit ingredients in the following style and proportions:

(*a*) not less than 30 per cent and not more than 50 per cent by drained weight of diced peaches;

(*b*) not less than 25 per cent and not more than 45 per cent by drained weight of diced pears;

(*c*) not less than six per cent and not more than 16 per cent by drained weight of pineapple segments; and

(*d*) not less than two per cent and not more than 20 per cent by drained weight of either whole or halved cherries or whole grapes or both.

(2) Cherries contained in canned fruit cocktail may be natural or artificially coloured and flavoured.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned fruit cocktail that possesses a very good flavour and odour; that possesses a very good colour typical of each of the fruits in the mixture; that possesses good character; that is of good maturity and texture and is practically free from skin, blemishes, discoloured units, staining from artificially coloured cherries and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned fruit cocktail that possesses a good flavour and odour; that possesses a fairly good colour typical of each of the fruits in the mixture; that possesses fairly good character; that is of a fairly good maturity and texture and is fairly free from skin, blemishes, discoloured units, staining from artificially coloured cherries and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned fruit cocktail that possesses a normal flavour and odour; that possesses a reasonably good colour typical of each of the fruits in the mixture;

*Cocktail aux fruits*

**30.** (1) Dans le présent article, le cocktail aux fruits doit contenir les fruits du genre et dans les proportions indiqués ci-dessous :

*a*) au moins 30 pour cent et au plus 50 pour cent, poids égoutté, de pêches coupées en dés;

*b*) au moins 25 pour cent et au plus 45 pour cent, poids égoutté, de poires coupées en dés;

*c*) au moins six pour cent et au plus 16 pour cent, poids égoutté, de segments d'ananas; et

*d*) au moins deux pour cent et au plus 20 pour cent, poids égoutté, de cerises entières ou coupées en moitiés ou de raisins entiers, ou des deux.

(2) Les cerises utilisées dans le cocktail aux fruits peuvent être à l'état naturel ou colorées et aromatisées artificiellement.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du cocktail aux fruits en conserve possédant une très bonne saveur et une très bonne odeur, une très bonne couleur, typique de chacun des fruits dans le mélange, un bon caractère; les fruits ont une bonne maturité et une bonne texture et ils sont à peu près exempts de peaux, spécimens abîmés et décolorés, taches de cerises colorées artificiellement et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie du cocktail aux fruits en conserve possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une couleur passablement bonne, typique de chacun des fruits dans le mélange et un caractère passablement bon; les fruits ont une maturité et une texture passablement bonnes et ils sont passablement exempts de peaux, spéciments abîmés ou décolorés, taches de cerises colorées artificiellement et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie du cocktail aux fruits en conserve possédant une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne, typique de chacun des fruits dans le

that possesses reasonably good character; that is of reasonably good maturity and texture and is reasonably free from skin, blemishes, staining from coloured cherries, discoloured units and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the product is 90 per cent free from units showing skin, blemishes or any staining from artificially coloured cherries; (*passablement exempt de défauts*)

"fairly good character" means that the diced units are fairly well cut and fairly uniform in size and with not more than 20 per cent by drained weight of soft and mushy fruit; (*caractère passablement bon*)

"fairly good colour" means that each of the ingredients possesses a fairly uniform colour characteristic of the fruit; some variation in colour may exist between units but no units of any one fruit may stand more than slightly apart in colour other than because of artificial colour staining; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good texture" means a texture characteristic of well-ripened fruit with not more than three units or five per cent by count (whichever is greater) distinctly hard but with no gritty pear units present; (*texture passablement bonne*)

"good character" means that the diced units are cleanly cut, practically uniform in size and with not more than 10 per cent by drained weight of soft and mushy fruit; (*bon caractère*)

"good colour" means that each of the ingredients possesses a practically uniform bright colour characteristic of the fruit and having little or no variation in colour between units of each fruit apart from some very slight colour staining from artificially coloured cherries; (*bonne couleur*)

"good texture" means a texture characteristic of well-ripened fruit with no units distinctly hard and no gritty pear units present; (*bonne texture*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that the product is 98 per cent free from units showing skin, blemishes or any staining from artificially coloured cherries; (*à peu près exempt de défauts*)

"reasonably free from defects" means that the product is 80 per cent free from units showing skin, blemishes and any excessive staining from artificially coloured cherries; (*raisonnablement exempt de défauts*)

"reasonably good character" means that the diced units are reasonably well cut, reasonably uniform in size and with not more than 30 per cent by drained weight of broken down or mushy fruit; (*caractère raisonnablement bon*)

"reasonably good colour" means that each of the ingredients possesses a reasonably uniform colour for the fruit; the colour of the unit may vary but the overall appearance is not dark or greyish in colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good texture" means a texture characteristic of well-ripened fruit with not more than 10 units or 20 per cent by count

mélange et un caractère raisonnablement bon; les fruits ont une maturité et une texture raisonnablement bonnes et sont raisonnablement exempts de peaux, spécimens abîmés, taches de cerises colorées, spécimens décolorés et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

«à peu près exempt de défauts» signifie que le produit est exempt dans une proportion de 98 pour cent de spécimens présentant des peaux, des taches ou une teinte quelconque communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*practically free from defects*)

«bon caractère» signifie que les spécimens coupés en dés sont coupés avec netteté, sont de grosseur à peu près uniforme et qu'il y a au plus 10 pour cent, poids égoutté, de fruits mous et baveux; (*good character*)

«bonne couleur» signifie que chacun des ingrédients possède une couleur brillante à peu près uniforme, caractéristique du fruit, les spécimens de chaque fruit n'accusant que peu ou pas de variation de couleur sauf une très légère teinte communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*good colour*)

«bonne texture» signifie une texture caractéristique des fruits bien mûris et qu'il n'y a pas de poires graveleuses présentes ni de spécimens incontestablement durs; (*good texture*)

«caractère passablement bon» signifie que les spécimens coupés en dés sont coupés avec passablement de netteté et sont de grosseur passablement uniforme et qu'il y a au plus 20 pour cent, poids égoutté, de fruits mous et baveux; (*fairly good character*)

«caractère raisonnablement bon» signifie que les spécimens coupés en dés sont coupés avec une netteté raisonnable, sont de grosseur raisonnablement uniforme et qu'il y a au plus 30 pour cent, poids égoutté, de fruits brisés en morceaux ou baveux; (*reasonably good character*)

«couleur passablement bonne» signifie que chacun des ingrédients possède une couleur passablement uniforme caractéristique du fruit; la couleur des différents spécimens peut varier légèrement mais aucun spécimen des différents fruits ne peut présenter plus qu'une légère variation de couleur autre que celle qui résulte de la teinture artificielle; (*fairly good colour*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que chacun des ingrédients possède une couleur raisonnablement uniforme pour le fruit; la couleur des spécimens peut varier mais l'apparence générale n'a pas une couleur foncée ni grisâtre; (*reasonably good colour*)

«passablement exempt de défauts» signifie que le produit est exempt dans une proportion de 90 pour cent de spécimens présentant des peaux, des taches ou une teinte quelconque communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement exempt de défauts» signifie que le produit est exempt dans une proportion de 80 pour cent de spécimens présentant des peaux, taches et une teinte excessivement prononcée communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*reasonably free from defects*)

«saveur et odeur normales» signifie que le produit est exempt de saveurs indésirables et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

(whichever is greater) that are hard and immature. (*texture raisonnablement bonne*)

«texture passablement bonne» signifie une texture caractéristique des fruits bien mûris et qu'il y a au plus trois spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), incontestablement durs mais qu'il n'y a pas de poires graveleuses présentes; (*fairly good texture*)

«texture raisonnablement bonne» signifie une texture caractéristique des fruits bien mûris et qu'il y a au plus 10 spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), qui sont durs et incomplètement développés. (*reasonably good texture*)

*Fruits for Salad*

**31.** (1) In this section, fruits for salad shall contain the fruit ingredients in the following style and proportions:

(*a*) not less than 24 per cent and not more than 40 per cent by drained weight of sliced or quartered peaches;

(*b*) not less than 21 per cent and not more than 35 per cent by drained weight of sliced or quartered pears;

(*c*) not less than 18 per cent and not more than 30 per cent by drained weight of peeled or unpeeled apricot halves or quarters;

(*d*) not less than eight per cent and not more than 16 per cent by drained weight of pineapple segments; and

(*e*) not less than three per cent and not more than eight per cent by drained weight of either whole cherries or whole grapes or both.

(2) Cherries contained in fruits for salad may be natural or artificially coloured and flavoured.

(3) The grades for canned fruits for salad, the grade names therefor and the standards thereof, are the same as for fruit cocktail, except for the nature of cut and the uniformity of count and size of the units.

*Fruits à salade*

**31.** (1) Dans le présent article, les fruits à salade doivent contenir les fruits du genre et dans les proportions indiqués ci-après :

*a*) au moins 24 pour cent et au plus 40 pour cent, poids égoutté, de pêches tranchées ou en quartiers;

*b*) au moins 21 pour cent et au plus 35 pour cent, poids égoutté, de poires tranchées ou en quartiers;

*c*) au moins 18 pour cent et au plus 30 pour cent, poids égoutté, d'abricots en moitiés ou en quartiers, pelés ou non pelés;

*d*) au moins huit pour cent et au plus 16 pour cent, poids égoutté, de segments d'ananas; et

*e*) au moins trois pour cent et au plus huit pour cent, poids égoutté, de cerises entières ou de raisins entiers ou des deux.

(2) Les cerises dans les fruits à salade peuvent être à l'état naturel ou colorées et aromatisées artificiellement.

(3) Les catégories des fruits à salade en conserve, les noms de catégories de ces fruits et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le cocktail aux fruits, sauf en ce qui concerne le genre de coupe et l'uniformité de la numération et de la grosseur des spécimens.

*Fruit Salad*

**32.** (1) In this section, the product known as fruit salad is the product consisting of a mixture of any two or more fruits that are diced, halved, quartered or sliced, exclusive of cherries, and in which the predominating fruit does not exceed 60 per cent of the total product by drained weight.

(2) Cherries contained in canned fruit salad may be natural or artificially coloured and flavoured.

(3) The grades for canned fruit salad, the grade names therefor and the standards thereof, are the same as for fruit cocktail.

*Salade aux fruits*

**32.** (1) Dans le présent article, la salade aux fruits est le produit comprenant un mélange d'au moins deux fruits coupés en dés, en moitiés, en quartiers ou en tranches, à l'exception des cerises, et dans lequel le fruit prédominant représente au plus 60 pour cent du produit total, poids égoutté.

(2) Les cerises dans la salade aux fruits en boîte peuvent être à l'état naturel ou colorées et aromatisées artificiellement.

(3) Les catégories de la salade aux fruits en conserve, les noms de catégories de cette salade et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le cocktail aux fruits.

*Mixed Vegetables, Macedoine (Optional)*

**33.** (1) In this section, mixed vegetables, macedoine shall be the product consisting of a combination of three or more vegetables in which the predominating vegetable does not exceed 60 per cent of the total product by drained weight.

(2) The vegetables included in the product shall be named on the label by their common names in descending order of their proportions.

*Légumes mixtes ou macédoine (catégories facultatives)*

**33.** (1) Dans le présent article, les légumes mixtes ou macédoine doivent être le produit composé d'une combinaison d'au moins trois légumes dans laquelle le légume [prédominant] représente au plus 60 pour cent du produit total, poids égoutté.

(2) Les légumes compris dans le produit doivent être nommés sur l'étiquette par leurs noms communs dans l'ordre descendant de leurs proportions.

(3) The grades for mixed vegetables, macedoine are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof shall be Canada Fancy, Canada Choice and Canada Standard graded on the basis of the respective vegetables that enter into its composition.

**34.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 61]

*Mushrooms*

**35.** (1) In this section,

"button mushrooms" are mushrooms with veils completely closed and stems removed immediately below the veil; (*champignons en boutons*)

"canned mushrooms" shall be the product prepared from clean, sound, fresh mushrooms of the cultivated type packed with or without salt, ascorbic acid, citric acid or any combination thereof; (*champignons en conserve*)

"sliced button mushrooms" are button mushrooms sliced parallel to the longitudinal axis; (*champignons en boutons tranchés*)

"sliced mushrooms" are whole mushrooms sliced parallel to the longitudinal axis; (*champignons tranchés*)

"unit" means an individual mushroom or a portion of mushroom in canned mushrooms; (*spécimen*)

"whole mushrooms" are mushrooms with attached stems, the length of which does not exceed the diameter of the cap. (*champignons entiers*)

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned button mushrooms or sliced button mushrooms that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of properly processed button mushrooms; that possess a practically uniform good colour and a good brine; that are young and tender, practically uniform in size and are practically free from discolouration, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned whole mushrooms, button mushrooms or sliced mushrooms that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of properly processed mushrooms; that possess a fairly uniform good colour and a fairly good brine; that are fairly young and tender; fairly uniform in size and fairly free from discolouration, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned whole mushrooms or sliced mushrooms that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour typical of properly processed mushrooms; that possess a reasonably good colour and a reasonably good brine; that are reasonably tender, reasonably uniform in size and reasonably free from discolouration, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

(3) Les catégories des légumes mixtes ou de la macédoine sont facultatives, mais si les noms de catégories et les normes sont déclarés, ils doivent être Canada de fantaisie, Canada de choix et Canada régulière, selon les légumes respectifs qui entrent dans la composition du produit.

**34.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 61]

*Champignons*

**35.** (1) Dans le présent article,

« champignons en boutons » sont les champignons dont les voiles sont complètement fermés et les pieds enlevés immédiatement en dessous du voile; (*button mushrooms*)

« champignons en boutons tranchés » sont des champignons en boutons tranchés parallèlement à l'axe longitudinal; (*sliced button mushrooms*)

« champignons en conserve » doivent être le produit préparé à partir de champignons propres, sains, frais, de type cultivés, emballés avec ou sans sel, acide ascorbique, acide citrique ou toute combinaison de ces produits; (*canned mushrooms*)

« champignons entiers » sont les champignons dont les pieds n'ont pas été détachés, la longueur de ces pieds ne devant pas dépasser le diamètre du chapeau; (*whole mushrooms*)

« champignons tranchés » sont des champignons entiers tranchés parallèlement à l'axe longitudinal; (*sliced mushrooms*)

« spécimen » signifie un seul champignon ou une partie de champignon dans les champignons en conserve. (*unit*)

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des champignons en boutons ou des champignons en boutons tranchés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des champignons en boutons conditionnés de la manière appropriée, une bonne couleur à peu près uniforme et une bonne saumure; ils sont jeunes et tendres, de grosseur à peu près uniforme et à peu près exempts de décolorations, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des champignons entiers, des champignons en boutons ou des champignons tranchés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des champignons conditionnés de la manière appropriée, une bonne couleur passablement uniforme et une saumure passablement bonne; ils sont passablement jeunes et tendres, de grosseur passablement uniforme et passablement exempts de décolorations, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des champignons entiers ou des champignons tranchés, en conserve, possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normale typique des champignons conditionnés de la manière appropriée, une couleur raisonnablement bonne et une saumure raisonnablement bonne; ils sont raisonnablement tendres, de grosseur raisonnablement uniforme et raisonnablement exempts de décolorations, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

"fairly free from defects" means that, for each can containing 10 to 20 mushrooms, there shall be present not more than three defective units showing discolouration, blemishes, insect or mechanical injury; not more than five defective units in a can containing 21 to 40 mushrooms; not more than seven defective units in a can containing over 40 mushrooms; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good brine" means a brine that is light in colour and fairly clear with only a slight amount of sediment noticeable; (*saumure passablement bonne*)

"fairly uniform good colour" means that the mushrooms possess a good natural colour and while some colour variation may be present, not more than four units in any one container may be distinctly different in colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that the diameter of the largest cap does not exceed the diameter of the smallest cap by more than ¼ inch; (*grosseur passablement uniforme*)

"fairly young and tender" means that the mushrooms are of a fairly tender texture with not more than four units in any one container of a fibrous and rubbery nature and, with respect to whole or button mushrooms, 75 per cent by count with completely closed veils; (*passablement jeunes et tendres*)

"good brine" means a brine that is clear and light in colour; (*bonne saumure*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from any objectionable flavour or objectionable odour of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that, in a can containing 10 to 20 mushrooms, there shall be present not more than two defective units showing discolouration, blemishes, insect or mechanical injury; not more than three defective units in a can containing 21 to 40 mushrooms; not more than four defective units in a can containing over 40 mushrooms; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the mushrooms possess a good natural colour typical of the variety and while there may be some slight variation in colour present, such variation is not distinctly noticeable in a general survey; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that the diameter of the largest cap does not exceed the diameter of the smallest cap by more than 1/8 inch; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each can containing 10 to 20 mushrooms there shall be present not more than seven defective units showing discolouration, blemishes, insect or mechanical injury; not more than 10 defective units in a can containing 21 to 40 mushrooms; not more than 15 defective units in a can containing over 40 mushrooms; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good brine" means a brine that is a light to medium brownish colour but is not an off-colour and contains a moderate amount of sediment; (*saumure raisonnablement bonne*)

"reasonably good colour" means that the colour may be dull and variable but not dark grey or black; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means that the mushrooms are of a reasonably tender texture free from any distinctly fibrous or rubbery units; (*raisonnablement tendres*)

«à peu près exempts de défauts» signifie que dans une boîte contenant de 10 à 20 champignons, il doit y avoir au plus deux spécimens défectueux présentant des décolorations, des taches, des dommages par les insectes ou les machines; au plus trois spécimens défectueux dans une boîte contenant de 21 à 40 champignons; au plus quatre spécimens défectueux dans une boîte contenant plus de 40 champignons; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les champignons possèdent une bonne couleur naturelle typique de la variété et bien qu'il puisse y avoir une légère variation de couleur, cette variation n'est pas nettement visible lors d'un examen général; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les champignons possèdent une bonne couleur naturelle, et bien qu'il puisse y avoir une légère variation de couleur, au plus quatre spécimens dans un contenant peuvent avoir une couleur nettement différente; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saumure» signifie une saumure qui est claire et de couleur pâle; (*good brine*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les champignons appartiennent à un groupe variétal de même couleur, blanc ou crème, ou brun; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur peut être terne et variable sans être gris foncé ni noire; (*reasonably good colour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie que le diamètre du plus gros chapeau ne dépasse pas de plus de 1/8 de pouce celui du plus petit chapeau; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que le diamètre du plus gros chapeau ne dépasse pas de plus de ¼ de pouce celui du plus petit chapeau; (*fairly uniform in size*)

«grosseur raisonnablement uniforme» signifie que le diamètre du plus gros chapeau ne dépasse pas de plus de 3/8 de pouce celui du plus petit chapeau; (*reasonably uniform in size*)

«jeunes et tendres» signifie une texture tendre exempte de spécimens fibreux ou caoutchouteux et, en ce qui concerne les champignons en boutons, à voiles complètement fermés; (*young and tender*)

«passablement exempts de défauts» signifie que dans chaque boîte contenant de 10 à 20 champignons, il doit y avoir au plus trois spécimens défectueux présentant des décolorations, taches, dommages par les insectes ou les machines; au plus cinq spécimens défectueux dans une boîte contenant de 21 à 40 champignons; au plus sept spécimens défectueux dans une boîte contenant plus de 40 champignons; (*fairly free from defects*)

«passablement jeunes et tendres» signifie que les champignons ont une texture passablement tendre, au plus quatre spécimens dans un contenant étant d'une nature fibreuse et caoutchouteuse et, en ce qui concerne les champignons entiers ou en boutons, 75 pour cent, au comptage, ayant les voiles complètement fermés; (*fairly young and tender*)

«raisonnablement exempts de défauts» signifie que dans chaque boîte contenant de 10 à 20 champignons, il doit y avoir au plus sept spécimens défectueux présentant des décolorations, taches, dommages par les insectes ou les machines; au plus 10 spécimens défec-

"reasonably uniform in size" means that the diameter of the largest cap does not exceed the diameter of the smallest cap by more than 3/8 inch; (*grosseur raisonnablement uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the mushrooms are of one colour variety white or cream, or brown; (*caractéristiques variétales analogues*)

"young and tender" means a tender texture free from fibrous or rubbery units and in respect of button mushrooms with veils completely closed. (*jeunes et tendres*)

tueux dans une boîte contenant de 21 à 40 champignons; au plus 15 spécimens défectueux dans une boîte contenant plus de 40 champignons; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement tendres » signifie que les champignons ont une texture raisonnablement tendre exempte de spécimens nettement fibreux ou caoutchouteux; (*reasonably tender*)

« saumure passablement bonne » signifie une saumure qui est passablement claire et de couleur pâle et qui ne contient qu'une faible quantité de sédiments visibles; (*fairly good brine*)

« saumure raisonnablement bonne » signifie une saumure qui peut avoir une couleur brunâtre pâle à moyenne, pourvu que la couleur ne soit pas atypique, et qui peut contenir une quantité modérée de sédiments; (*reasonably good brine*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit est exempt de saveurs indésirables ou d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour and odour*)

*Peaches (Whole, Halved, Sliced, Diced or Quartered)*

**36.** (1) In this section,

"canned peaches" means peaches packed "whole", "halved", "sliced", "diced" or "quartered"; (*pêches en conserve*)

"diced" canned peaches are peeled and pitted peaches cut into approximate cubes; (*en dés*)

"halves" or "halved" canned peaches are peeled and pitted peaches cut approximately in half along the suture from stem to apex; (*en moitiés*)

"quarters" or "quartered" canned peaches are halved peaches cut into two approximately equal parts; (*en quartiers*)

"slices" or "sliced" canned peaches are peeled and pitted peaches cut into sectors smaller than quarters; (*en tranches or tranchées*)

"unit" means an individual half, slice, quarter, cube or a whole peach in canned peaches; (*spécimen*)

"whole" canned peaches are peeled, unpitted, whole peaches with stems removed. (*entières*)

(2) The types of canned peaches are as follows:

(*a*) "clingstone" peaches are peaches having stones or pits that adhere to the flesh; and

(*b*) "freestone" peaches are peaches the flesh of which separates readily from the stones or pits.

(3) The grades for canned peaches outlined in this section apply to both freestone and clingstone type peaches.

(4) Canada Fancy is the name for the grade of canned peaches that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened peaches of the clingstone or freestone type; that possess a practically uniform good colour; with units that are practically uniform in size and in good condition; if halved, sliced, diced or quartered are free from pits or portions of pit and are

*Pêches (entières, en moitiés, tranchées, en dés ou en quartiers)*

**36.** (1) Dans le présent article,

« pêches en conserve » signifie les pêches emboîtées « entières », « en moitiés », « tranchées », « en dés » ou « en quartiers »; (*canned peaches*)

« en dés » en conserve sont des pêches pelées et dénoyautées, coupées à peu près en cubes; (*diced*)

« en moitiés » en conserve sont des pêches pelées et dénoyautées, coupées à peu près en moitiés le long de la suture à partir du pédoncule jusqu'à la pointe; (*halves ou halved*)

« en quartiers » en conserve sont des moitiés de pêches coupées en deux parties à peu près égales; (*quarters ou quartered*)

« en tranches » ou « tranchées » en conserve sont des pêches pelées et dénoyautées, coupées en secteurs plus petits que des quartiers; (*slices ou sliced*)

« entières » en conserve sont des pêches entières, pelées et dénoyautées, dont les pédoncules ont été enlevés; (*whole*)

« spécimen » signifie une moitié, une tranche, un quartier, un cube ou une pêche entière dans les pêches en conserve. (*unit*)

(2) Les genres de pêches en conserve sont les suivants :

*a*) les pêches « à noyau adhérent » sont des pêches dont le noyau adhère à la chair; et

*b*) les pêches « à noyau non adhérent » sont des pêches dont la chair se sépare facilement du noyau.

(3) Les catégories pour les pêches en conserve décrites dans le présent article doivent s'appliquer aux pêches à noyau adhérent et à noyau non adhérent.

(4) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pêches en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des pêches bien mûries du type à noyau adhérent et à noyau non adhérent, une bonne couleur à peu près uniforme; les spécimens sont de grosseur à peu près uniforme et en bon état; si les pêches sont coupées en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers, elles sont exemptes de noyaux ou de parties de noyaux et à peu

practically free from stems, peel, bruised spots, hail damage, insect injury or mechanical injury and other defects.

(5) Canada Choice is the name for the grade of canned peaches that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened peaches of the clingstone or freestone type; that possess a fairly uniform good colour; units that are fairly uniform in size and in fairly good condition; if halved, sliced, diced or quartered are free from pits or portions of pit and are fairly free from stems, peel, bruised spots, hail damage, insect or mechanical injury and other defects.

(6) Canada Standard is the name for the grade of canned peaches that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour typical of well-ripened peaches of the clingstone or freestone type; that possess a reasonably good colour; units that are in reasonably good condition; if halved, sliced, diced or quartered are practically free from pits or portions of pit and are reasonably free from stems, peel, bruised spots, hail damage, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(7) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one square inch of peel in aggregate either attached to the flesh of the peach or floating in the syrup,

(*b*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing mechanical damage resulting from trimming the peach in which the cutting was over and above that required to half or quarter the peach, or

(*c*) not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured bruising, hail damage or insect injury in excess of 1/8 square inch; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means that the units possess a texture typical of mature, well-ripened peaches, some definite softening and fraying of the cut edges may be present and with respect to halves or quarters not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) are decidedly soft and flattened out while still retaining their normal shape; with respect to sliced peaches, 65 per cent of the slices are well formed and intact with not more than 35 per cent slivers or broken down pieces; with respect to diced peaches, not more than 20 per cent by drained weight of broken down and mushy fruit; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the units possess a fairly bright colour typical of mature, well-ripened peaches properly prepared for canning and which show only some slight browning due to oxidation, improper processing or other causes; in addition, not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) may show a deeper or lesser colour readily discernible but no unit shall be so immature as to be of a distinct greenish colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

près exemptes de pédoncules, peaux, taches de meurtrissures, dégâts par la grêle, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(5) Canada de choix est le nom de la catégorie des pêches en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des pêches bien mûries du type à noyau adhérent ou à noyau non adhérent, une bonne couleur passablement uniforme; les spécimens sont de grosseur passablement uniforme, en passablement bon état; si les pêches sont coupées en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers, elles sont exemptes de noyaux ou de parties de noyaux et passablement exemptes de pédoncules, peaux, taches de meurtrissures, dégâts par la grêle, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(6) Canada régulière est le nom de la catégorie des pêches en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur normal typique des pêches bien mûries du type à noyau adhérent ou à noyau non adhérent, une couleur raisonnablement bonne; les spécimens sont en raisonnablement bon état; s'ils sont coupés en moitiés, tranchés, en dés ou en quartiers, ils sont à peu près exempts de noyaux ou de parties de noyaux et raisonnablement exempts de pédoncules, peaux, taches de meurtrissures, dégâts par la grêle, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(7) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus ½ pouce carré de peau, au total, attachée à la chair de la pêche ou flottant dans le sirop, ou

*b*) au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des décolorations, des dégâts par la grêle ou par les insectes, mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*practically free from defects*)

«à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux» signifie que si un noyau ou un morceau de noyau est trouvé dans un contenant quelconque, il ne doit pas se trouver d'autres noyaux dans une quantité additionnelle de 60 onces du contenu net; (*practically free from pits or pit portions*)

«bon état» signifie que les spécimens possèdent une texture tendre, charnue, typique des pêches bien mûries, complètement développées, avec une coupe bien nette, et en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers, au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), laisse voir nettement de l'amollissement ou de l'effilochage de bords dans la cavité intérieure de la moitié ou du quartier de pêche; en ce qui concerne les pêches tranchées, 85 pour cent des tranches sont bien formées et intactes et il y a au plus 15 pour cent d'éclats ou de morceaux brisés; en ce qui concerne les pêches en dés, il y a au plus 10 pour cent, poids égoutté, des fruits brisés en morceaux ou baveux; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les spécimens possèdent une couleur brillante typique des pêches bien mûries, complètement développées, qui ont été bien préparées pour la mise en conserve et qui sont exemptes de toute couleur légèrement brunâtre attribuable à l'oxydation, au mauvais conditionnement ou à d'autres causes; (*practically uniform good colour*)

"fairly uniform in size" with respect to whole, halved or quartered peaches means that not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured across the inside center on the shortest axis; in the case of Canada Choice halves or quarters, no peaches under 1¾ inches in diameter shall be used; sliced and diced peaches are exempt in regard to size requirements; (*grosseur passablement uniforme*)

"free from pits or portions of pit" means that if a pit or any pit material is found present in any one container, no further evidence of pit material shall occur in an additional 100 ounces of net contents; (*exemptes de noyaux ou de parties de noyaux*)

"good condition" means that the units possess a tender, fleshy texture typical of mature, well-ripened peaches with clean cut edges and, with respect to halves or quarters, not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of definite softening or fraying of edges on the inside cup of the peach half or quarter; with respect to sliced peaches, 85 per cent of the slices are well formed and intact with not more than 15 per cent slivers or broken down pieces; with respect to diced peaches, not more than 10 per cent by drained weight of broken down and mushy fruit; (*bon état*)

"normal flavour" means that the canned peaches are free from objectionable flavours of any kind; (*saveur normale*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than ½ square inch of peel in aggregate either attached to the flesh of the peach or floating in the syrup, or

(*b*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured blemishes, hail damage or insect injury in excess of 1/8 square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically free from pits or pit portions" means that if a pit or any pit material is found present in any one container, no further evidence of pit material shall occur in an additional 60 ounces of net contents; (*à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"practically uniform good colour" means that the units possess a bright colour typical of mature, well-ripened peaches that have been properly prepared for canning and are free from any slight brownish colour due to oxidation, improper processing or other causes; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" with respect to whole, halved or quartered peaches means that not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured across the inside centre on the shortest axis; in the case of Canada Fancy halves or quarters, no peaches under two inches in diameter shall be packed in a 300 diameter can or larger; in the case of Canada Fancy whole, no peaches under 1¾ inches in diameter shall be packed in any size container; sliced and diced peaches are exempt in regard to size requirements; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) one stem or portion thereof,

(*b*) not more than two square inches of peel in the aggregate either attached to the flesh of the peach or floating in the syrup,

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les spécimens possèdent une couleur passablement brillante typique des pêches bien mûries, complètement développées, bien préparées pour la mise en conserve et qui ne présentent qu'un léger brunissement attribuable à l'oxydation; au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentent une couleur plus ou moins foncée facilement visible, mais aucun spécimen ne manque suffisamment de maturité pour être d'une couleur verdâtre distincte; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des pêches possédant la texture et la formation d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur peut varier dans une proportion allant jusqu'à 50 pour cent, les spécimens présentant une couleur plus ou moins foncée facilement visible par suite de pêches non complètement développées ou de brunissement attribuable à l'oxydation, pourvu que cette décoloration ne modifie pas gravement l'apparence du produit; (*reasonably good colour*)

«éclat» signifie un spécimen qui est beaucoup plus petit que la grosseur générale des tranches et qui s'écarte de la forme générale des tranches; (*sliver*)

«exemptes de noyau ou de parties de noyaux» signifie que si un noyau ou un morceau de noyau est trouvé dans un contenant, il ne doit pas s'en trouver d'autres dans une quantité additionnelle de 100 onces du contenu net; (*free from pits or portions of pit*)

«grosseur à peu près uniforme», en ce qui concerne les pêches entières, en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doit varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins, mesuré en travers du centre intérieur selon l'axe le plus court; dans le cas des moitiés ou des quartiers Canada de fantaisie, aucune pêche ayant un diamètre inférieur à deux pouces ne doit être mise dans une boîte ayant un diamètre de 300 ou plus; dans le cas des pêches entières Canada de fantaisie, aucune pêche ayant un diamètre inférieur à 1¾ pouce ne peut être mise dans aucune grosseur de contenant; les pêches tranchées et en dés ne sont pas visées par les conditions de grosseur; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme», en ce qui concerne les pêches entières, en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doivent varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins, mesuré en travers du centre intérieur selon l'axe le plus court; dans le cas des moitiés ou des quartiers Canada de choix, il ne doit pas être employé de pêches ayant un diamètre inférieur à 1¾ pouce; les pêches en tranches et en dés ne sont pas visées par les conditions de la grosseur; (*fairly uniform in size*)

«passablement bon état» signifie que les spécimens possèdent une texture typique des pêches bien mûries, complètement développées; il peut y avoir un amollissement et un effilochage bien nets des bords coupés et en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers, au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), sont nettement mous et aplatis tout en conservant leur forme normale; en ce qui concerne les pêches tranchées, 65 pour cent des tranches sont bien formées et intactes et présentent au plus 35 pour cent d'éclats ou de morceaux brisés; en ce qui concerne les

(*c*) not more than four units or 40 per cent by count (whichever is greater) showing heavy discoloured bruising, hail damage or insect injury in excess of ¼ square inch, or

(*d*) hail damage, insect or mechanical injury but not to the extent that the appearance and eating quality of the product is seriously affected; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the colour may vary up to 50 per cent with units showing a deeper or lesser colour which is readily discernible as a result of immature peaches or from browning due to oxidation, provided that such discolouration does not seriously affect the appearance of the product; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition", with respect to peach halves or quarters, means that the units may be excessively frayed at the edges and quite soft but not cut into and trimmed to the extent that their normal shape is not retained; with respect to sliced peaches, 50 per cent of the slices are fairly well formed and intact; with respect to diced peaches 30 per cent by drained weight of broken down and mushy fruit; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means peaches that possess the texture and formation of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"sliver" means a unit that is substantially smaller than the general size of slices and does not conform to the general shape of slices. (*éclat*)

pêches en dés, il doit y avoir au plus 20 pour cent, poids égoutté, de fruits brisés en morceaux et baveux; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus un pouce carré de peau, au total, attachée à la chair de la pêche ou flottant dans le sirop,

*b*) au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des dommages causés par les machines par suite du parage de la pêche qui représente une surface coupée plus considérable que celle d'une pêche divisée en moitiés ou en quartiers, ou

*c*) au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des meurtrissures décolorées, des dommages par la grêle ou les insectes, mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement bon état», en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers de pêches, signifie que les spécimens peuvent être excessivement effilochés sur les bords et très mous mais non coupés ni parés au point de défaire leur forme normale; en ce qui concerne les pêches tranchées, 50 pour cent des tranches sont passablement bien formées et intactes; en ce qui concerne les pêches en dés, 30 pour cent, poids égoutté, sont des fruits brisés en morceaux et baveux; (*reasonably good condition*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) un pédoncule ou une partie de pédoncule,

*b*) au plus deux pouces carrés de peau, au total, attachée à la chair de la pêche ou flottant dans le sirop,

*c*) au plus quatre spécimens ou 40 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des meurtrissures décolorées très prononcées, des dommages par la grêle ou les insectes, mesurant plus de ¼ de pouce carré, ou

*d*) des dommages par la grêle, les insectes ou les machines mais pas au point de modifier gravement l'apparence et la qualité comestible du produit; (*reasonably free from defects*)

«saveur normale» signifie que les pêches en conserve sont exemptes de saveurs indésirables de toutes sortes. (*normal flavour*)

*Pears (Whole, Halved, Sliced, Diced or Quartered)*

**37.** (1) In this section,

"canned pears" means pears packed "whole", "halved", "sliced", "diced" or "quartered"; (*poires en conserve*)

"diced" canned pears are peeled pears with cores and stems removed and cut into approximate cubes; (*en dés*)

"halved" canned pears are peeled pears with cores and stems removed and cut longitudinally from stem to calyx into approximate halves; (*en moitiés*)

"quartered" canned pears are peeled pears with cores and stems removed and cut longitudinally from stem to calyx into approximate quarters; (*en quartiers*)

*Poires (entières, en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers)*

**37.** (1) Dans le présent article,

«poires en conserve» signifie des poires emboîtées «entières», «en moitiés», «tranchées», «en dés» ou «en quartiers»; (*canned pears*)

«en dés» en conserve sont des poires pelées dont le cœur et le pédoncule ont été enlevés et qui sont coupées à peu près en cubes; (*diced*)

«en moitiés» en conserve sont des poires dont le cœur et le pédoncule ont été enlevés et qui sont coupées longitudinalement à peu près en moitiés du pédoncule au calice; (*halved*)

«en quartiers» en conserve sont des poires pelées dont le cœur et le pédoncule ont été enlevés et qui sont coupées longitudinalement à peu près en quartiers du pédoncule au calice; (*quartered*)

"sliced" canned pears are halved pears sliced longitudinally; (*en tranches*)

"unit" means an individual half, slice, quarter, cube or a whole pear in canned pears; (*spécimen*)

"whole" canned pears are whole peeled pears, with or without stems removed. (*entières*)

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned pears that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened pears for the variety; that possess a practically uniform good colour and a fleshy tender texture; units that are in good condition, practically uniform in size, free from seed cells or carpel tissue and are practically free from skin, bruised spots, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned pears that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened pears for the variety; that possess a fairly uniform good colour and a fleshy tender texture; units that are in fairly good condition, fairly uniform in size, practically free from seed cells or carpel tissue and are fairly free from skin, bruised spots, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned pears that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and odour; that possess a reasonably good colour, and a reasonably tender texture; units that are in reasonably good condition, reasonably uniform in size, fairly free from seed cells or carpel tissue and are reasonably free from skin, bruised spots, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing any noticeable carpel tissue or any seed cells,

(*b*) not more than ½ square inch of skin in the aggregate either attached to the flesh of the pear or floating in the syrup, or

(*c*) not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured bruising, blemishes, insect or mechanical injury in excess of 1/8 square inch; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means that the pear units are intact and quite pliable but firm enough to possess fairly clean-cut edges with only a slight visible breakdown of the flesh; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the pear units possess a fairly uniform colour and have no more than a slight variation from the typical white or light yellow-white colour, and not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) show any evidence of slight browning or pinkish discolouration due to oxidation or improper processing; (*bonne couleur passablement uniforme*)

«en tranches» en conserve sont des moitiés de poires tranchées longitudinalement; (*sliced*)

«entières» en conserve sont des poires entières pelées, avec ou sans pédoncule; (*whole*)

«spécimen» signifie une moitié, une tranche, un quartier, un cube ou une poire entière dans les poires en conserve. (*unit*)

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des poires en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des poires bien mûries pour la variété, une bonne couleur à peu près uniforme et une texture charnue et tendre; les spécimens sont en bon état, de grosseur à peu près uniforme, exempts de cellules de pépins ou de tissus de carpelles et à peu près exempts de peaux, meurtrissures, taches, dommages, par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des poires en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des poires bien mûries pour la variété, une bonne couleur passablement uniforme et une texture charnue et tendre; les spécimens sont en passablement bon état, de grosseur passablement uniforme, à peu près exempts de cellules de pépins ou de tissus de carpelles et passablement exempts de peaux, meurtrissures, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des poires en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne et une texture raisonnablement tendre; les spécimens sont en raisonnablement bon état, de grosseur raisonnablement uniforme, passablement exempts de cellules de pépins ou de tissus de carpelles et raisonnablement exempts de peaux, meurtrissures, taches, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net,

*a*) il ne peut y avoir virtuellement aucune cellule de pépin ni aucun tissu de carpelle,

*b*) il peut y avoir au plus ¼ de pouce carré de peau, au total, attachée à la chair de la poire ou flottant dans le sirop, ou

*c*) il peut y avoir au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des meurtrissures décolorées, taches, dommages par les insectes ou les machines mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les spécimens de poires sont uniformément intacts et passablement souples tout en étant suffisamment fermes pour présenter une coupe nette des bords sans décomposition visible de la chair; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les spécimens de poires possèdent tous et chacun une couleur à peu près uniforme qui est blanche ou blanc jaune pâle typique, ne présentant aucune décoloration ni aucun brunissement attribuable à l'oxydation ou au mauvais conditionnement; (*practically uniform good colour*)

"fairly uniform in size" with respect to whole, halved or quartered pears means that not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured at right angles to the longitudinal axis at the widest part; in the case of Canada Choice halves or quarters, no pears under 1¾ inches in diameter shall be used; diced pears and sliced pears are exempt in regard to size requirements; (*grosseur passablement uniforme*)

"fleshy tender texture" means the fruit possesses a tender texture free from noticeable graininess or toughness; (*texture charnue et tendre*)

"good condition" means that the pear units are uniformly intact and are fairly pliable but firm enough to possess clean-cut edges with no visible breakdown of the flesh; (*bon état*)

"normal flavour and odour" means that the product possesses no objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) virtually no seed cells or carpel tissue,

(*b*) not more than ¼ square inch of skin in the aggregate either attached to the flesh of the pear or floating in the syrup, or

(*c*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured bruising, blemishes, insect or mechanical injury in excess of 1/8 square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the pear units individually and collectively possess a practically uniform colour that is typical white or light yellow-white with no discolouration or browning due to oxidation or improper processing; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" with respect to whole, halved or quartered pears means not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter measured at the widest part at right angles to the longitudinal axis; in the case of Canada Fancy halves or quarters, no pears under two inches in diameter shall be packed in a 300 diameter can or larger; in the case of Canada Fancy whole, no pears under 1¾ inches in diameter shall be packed in any size container; sliced pears and diced pears are exempt in regard to size requirements; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) with a completely intact seed cell,

(*b*) not more than one square inch of skin in the aggregate either attached to the flesh of the pear or floating in the syrup,

(*c*) not more than four units or 40 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured bruises or blemishes in excess of ¼ square inch, or

(*d*) units showing insect or mechanical injury but not to the extent that it seriously affects the appearance and eating quality of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les spécimens de poires possèdent une couleur passablement uniforme, accusant au plus une légère variation à partir de la couleur typique blanche ou blanc jaune pâle, et qu'au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentent des symptômes de léger brunissement ou de décoloration rosâtre attribuable à l'oxydation ou au mauvais conditionnement; (*fairly uniform good colour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie des poires possédant la texture et la formation d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que les spécimens possèdent une couleur raisonnablement uniforme qui peut être légèrement rose ou avoir une nuance brunâtre, mais ils ne doivent pas être d'une couleur atypique rosâtre ou brunâtre foncée; (*reasonably good colour*)

« grosseur à peu près uniforme », en ce qui concerne les poires entières, en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doit varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins, mesuré à la partie la plus large, à angle droit avec l'axe longitudinal; dans le cas des moitiés ou des quartiers Canada de fantaisie, aucune poire ayant un diamètre inférieur à deux pouces ne doit être mise dans une boîte ayant un diamètre de 300 ou plus; dans le cas des poires entières Canada de fantaisie, aucune poire ayant un diamètre inférieur à 1¾ pouce ne peut être mise dans aucune grosseur de contenant; les poires en tranches et les poires en dés ne sont pas visées par les conditions de grosseur; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme », en ce qui concerne les poires entières, en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doivent varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins, mesuré à angle droit avec l'axe longitudinal à la partie la plus large; dans le cas des moitiés ou des quartiers Canada de choix, aucune poire ayant un diamètre inférieur à 1¾ pouce ne doit être employée; les poires en dés et les poires en tranches ne sont pas visées par les conditions de grosseur; (*fairly uniform in size*)

« passablement bon état » signifie que les spécimens de poires sont intacts et très souples tout en étant suffisamment fermes pour présenter une coupe passablement nette des bords et ne présentant qu'une légère décomposition visible de la chair; (*fairly good condition*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des cellules de pépins ou des tissus de carpelles visibles,

*b*) au plus ½ pouce carré de peau, au total, attachée à la chair de la poire ou flottant dans le sirop, ou

*c*) au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des meurtrissures décolorées, taches, dommages par les insectes ou les machines mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement bon état », en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers de poires, signifie que les spécimens peuvent être légèrement effilochés aux bords et partiellement parés sans être coupés au

"reasonably good colour" means that the units possess a reasonably uniform colour that may have a slightly pink or brownish cast but are not a deep pinkish or brownish off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition" with respect to pear halves or quarters means that the units may be somewhat frayed at the edges and partly trimmed but not cut to the extent that their normal shape is not retained; with respect to sliced or diced pears, not more than 20 per cent by drained weight may be broken down and mushy fruit; (*raisonnablement bon état*)

"reasonably tender texture" means that the texture may be variable ranging from soft with some breakdown of the flesh to quite firm, but no hard units from immature pears shall be present; (*texture raisonnablement tendre*)

"similar varietal characteristics" means pears that possess the texture and formation of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

(6) Canned pears may be packed with or without the addition of citric acid for more effective processing.

*Plums, Prune Plums*

**38.** (1) Canned plums (including prune plums) are properly ripened fresh plums prepared by stemming and washing and are packed whole, unpeeled and unpitted in water with or without sweetening ingredients.

(2) Varietal groups of canned plums are as follows:

(*a*) purple plum group;

(*b*) green plum group; and

(*c*) yellow egg plum group.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned plums that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened properly processed canned plums; that possess a practically uniform good colour; that are in good condition, practically uniform in size and are practically free from stems, loose pits, surface blemishes and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned plums that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened properly processed canned plums; that possess a fairly uniform good colour; that are in fairly good condition, fairly uniform in size and are fairly free from stems, loose pits, surface blemishes and other defects.

point de défaire leur forme normale; en ce qui concerne les poires en tranches ou en dés, qu'il y a au plus de 20 pour cent, poids égoutté, de fruits brisés en morceaux et baveux; (*reasonably good condition*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant une cellule de pépin entièrement intacte,

*b*) au plus un pouce carré de peau, au total, attachée à la chair de la poire ou flottant dans le sirop,

*c*) au plus quatre spécimens ou 40 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des meurtrissures décolorées ou des taches mesurant plus de ¼ de pouce carré, ou

*d*) d'autres dégâts causés par les insectes ou les machines mais pas au point de modifier gravement l'apparence et la qualité comestible du produit; (*reasonably free from defects*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit est exempt de saveurs indésirables et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

« texture charnue et tendre » signifie que les fruits possèdent une texture tendre qui n'est pas visiblement granuleuse ni coriace; (*fleshy tender texture*)

« texture raisonnablement tendre » signifie que la texture peut varier de molle, avec une légère décomposition de la chair, à très ferme, mais qu'il ne doit pas y avoir de spécimens durs à cause de poires non complètement développées. (*reasonably tender texture*)

(6) Les poires en conserve peuvent être préparées avec ou sans addition d'acide citrique pour assurer une meilleure transformation.

*Prunes et prunes à pruneaux*

**38.** (1) Les prunes (y compris les prunes à pruneaux) en conserve sont des prunes fraîches bien mûries, préparées par l'enlèvement des pédoncules et le lavage et emboîtées entières, non pelées et non dénoyautées, dans l'eau, avec ou sans ingrédients d'édulcoration.

(2) Les groupes de variétés de prunes en conserve sont les suivants :

*a*) groupe de prunes pourpres;

*b*) groupe de prunes vertes; et

*c*) groupe de prunes Yellow Egg (jaunes).

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des prunes en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des prunes en conserve bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont en bon état, de grosseur à peu près uniforme et à peu près exemptes de pédoncules, noyaux lâches, taches superficielles et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie des prunes en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des prunes en conserve bien mûries, conditionnées de la manière appropriée, une bonne couleur passablement uniforme; elles sont en passablement bon état, de grosseur passablement

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned plums that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and odour and a reasonably good colour; that are in reasonably good condition and are reasonably free from stems, loose pits, surface blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than one loose pit per 15 ounces of net contents,

(*b*) not more than one stem or small leaf per 30 ounces of net contents, or

(*c*) not more than two units or six per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes such as sunburn or scab in excess of ¼ inch in diameter; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means that the plums are fairly thick fleshed and tender and remain substantially whole with not more than 10 per cent by count of the units crushed or broken; skin cracks or splits which do not expose the pit cavity may be present; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the plums possess a fairly uniform bright colour typical of well-ripened plums of a single varietal group and that not more than 20 per cent by count may possess an overall "dead brown" colour in canned purple plums; characteristic mottling on the skin for the varietal group is considered as typical colour and not as lacking in uniformity of colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that the plums from the largest to the smallest in any one container do not vary more than ¼ inch in diameter; and for Canada Choice grade plums no plums or prune plums less than one inch in diameter shall be packed in a container; (*grosseur passablement uniforme*)

"good condition" means that the plums are thick fleshed and tender; they may be soft but still hold their apparent original conformation with only minor cracks or splits in the skin evident; (*bon état*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than one loose pit per 30 ounces of net contents,

(*b*) not more than one stem, leaf or part thereof per 60 ounces of net contents, or

(*c*) not more than one unit or three per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes such as sunburn or scab in excess of 3/16 inch in diameter; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the plums possess a practically uniform bright colour typical of well-ripened plums of a single varietal group; characteristic mottling on the skin for the varietal group is considered as typical colour and not as lacking in uniformity of colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that the plums from the largest to the smallest in any one container do not vary more than 1/8 inch in diameter; and for Canada Fancy grade plums no plums less than one uniforme et passablement exemptes de pédoncules, noyaux lâches, taches superficielles et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie des prunes en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur et une odeur normales et une couleur raisonnablement bonne; elles sont en raisonnablement bon état et raisonnablement exemptes de pédoncules, noyaux lâches, taches superficielles et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus un noyau lâche par 30 onces du contenu net,

*b*) au plus un pédoncule, une feuille ou une partie de feuille par 60 onces du contenu net, ou

*c*) au plus un spécimen ou trois pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles comme la brûlure du soleil ou la tavelure mesurant plus de 3/16 de pouce de diamètre; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les prunes ont une chair épaisse et sont tendres; elles peuvent être molles tout en conservant leur conformation première apparente et ne présentant que de légères fentes sur la peau; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les prunes possèdent une couleur brillante à peu près uniforme typique des prunes bien mûries d'un seul groupe variétal; les marbrures caractéristiques sur la peau pour le groupe variétal sont considérées comme une couleur typique et non pas comme un manque d'uniformité de couleur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les prunes possèdent une couleur brillante passablement uniforme typique des prunes bien mûries d'un seul groupe variétal et qu'au plus 20 pour cent, au comptage, peuvent posséder une couleur brune mate générale en ce qui concerne les prunes pourpres en conserve; les marbrures caractéristiques sur la peau pour le groupe variétal sont considérées comme une couleur typique et non pas comme un manque d'uniformité de couleur; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les prunes ou les prunes à pruneaux dans un contenant quelconque appartiennent à une variété ou à des variétés semblables dans le même groupe variétal; (*similar varietal characteristics*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que les prunes possèdent la couleur des prunes au moins passablement bien mûries d'un seul groupe variétal qui peut varier considérablement, y compris une couleur brune mate générale dans le cas des prunes pourpres, mais elles ne doivent jamais être d'une couleur atypique; (*reasonably good colour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie que le diamètre des prunes, de la plus grosse à la plus petite dans un contenant, ne varie pas de plus de 1/8 de pouce; pour la catégorie Canada de fantaisie, aucune prune ayant un diamètre inférieur à un pouce et aucune prune à pruneau ayant un diamètre inférieur à 1 1/8 de pouce ne doivent être utilisées pour la mise en conserve; (*practically uniform in size*)

inch in diameter and no prune plums less than 1 1/8 inches in diameter shall be packed in any container; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than two loose pits per 15 ounces of net contents,

(*b*) not more than one stem or small leaf per 15 ounces of net contents, or

(*c*) not more than four units or 10 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes such as sunburn or scab in excess of ¼ inch in diameter; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the plums possess a colour of at least fairly well-matured plums of a single varietal group, which may be markedly variable including an overall "dead brown" colour in purple plums, but are not an off-colour for any reason; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good condition" means that the plums may be very soft, badly split or cracked but with not more than 25 per cent by count of units crushed or broken; (*raisonnablement bon état*)

"similar varietal characteristics" means that the plums or prune plums in any one container are of one or more like varieties in the same varietal group. (*caractéristiques variétales analogues*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que le diamètre des prunes, de la plus grosse à la plus petite dans un contenant, ne varie pas de plus de ¼ de pouce; pour la catégorie Canada de choix, aucune prune ou prune à pruneau ayant un diamètre inférieur à un pouce ne doit être emboîtée; (*fairly uniform in size*)

«passablement bon état» signifie que les prunes ont une chair passablement épaisse et sont tendres, demeurant à peu près entières, et qu'au plus de 10 pour cent, au comptage, des spécimens sont broyés ou brisés; il peut y avoir des fentes de la peau qui n'exposent pas la cavité du noyau; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus un noyau lâche par 15 onces de contenu net,

*b*) au plus un pédoncule ou une petite feuille par 30 onces du contenu net, ou

*c*) au plus deux spécimens ou six pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles comme la brûlure du soleil ou la tavelure mesurant plus de ¼ de pouce de diamètre; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement bon état» signifie que les prunes peuvent être très molles, très fendues, mais qu'au plus 25 pour cent des spécimens, au comptage, sont broyés ou brisés; (*reasonably good condition*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus deux noyaux lâches par 15 onces du contenu net,

*b*) au plus un pédoncule ou une petite feuille par 15 onces du contenu net, ou

*c*) au plus quatre spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles comme la brûlure du soleil ou la tavelure mesurant plus de ¼ de pouce de diamètre. (*reasonably free from defects*)

*Peas*

**39.** (1) In this section, canned peas

(*a*) means the canned product prepared from clean, sound, succulent, shelled peas of smooth skinned or late maturing sweet wrinkled varieties packed in water with or without the addition of salt and sugar, invert sugar or dextrose, in dry or liquid form, and to which may be added a natural vegetable seasoning ingredient; and

(*b*) may include alkalis in an amount not exceeding 0.01 per cent of calcium hydroxide and 0.05 per cent of magnesium hydroxide.

(2) The types of canned peas are as follows:

(*a*) "early peas" are peas of early maturing or other smooth skin varieties; and

(*b*) "sweet peas" or "late peas" are peas of late maturing, sweet, wrinkled varieties.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned peas that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour; that possess a practically uniform good colour and a good brine; that are tender and are practically free from loose skins, splits, broken

*Pois*

**39.** (1) Dans le présent article, les pois en conserve

*a*) sont le produit en conserve préparé à partir de pois propres, sains, succulents, décortiqués des variétés sucrées, ridées, à peau lisse ou à maturation tardive, conservé dans l'eau avec ou sans addition de sel et de sucre, de sucre inverti ou de dextrose à l'état sec ou liquide, et auquel un assaisonnement végétal naturel peut être ajouté; et

*b*) peuvent contenir des alcalis en une quantité qui ne dépasse pas 0,01 pour cent d'hydroxyde de calcium et 0,05 pour cent d'hydroxyde de magnésium.

(2) Les types de pois en conserve sont les suivants :

*a*) les « pois hâtifs » sont des pois à maturation hâtive ou d'autres variétés à peau lisse; et

*b*) les « pois sucrés » ou « pois tardifs » sont des pois des variétés à maturation tardive, sucrées et ridées.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pois en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur, une bonne couleur à peu près uniforme et une bonne saumure; ils sont tendres et à peu près exempts de peaux lâches, pois

peas, spotted or otherwise discoloured peas, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned peas that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour; that possess a fairly uniform good colour and a fairly good brine; that are fairly tender and are fairly free from loose skins, splits, broken peas, spotted or otherwise discoloured peas, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned peas that possess similar varietal characteristics; that possess a fairly good flavour; that possess a reasonably good colour and a reasonably good brine; that are reasonably tender and are reasonably free from loose skins, splits, broken peas, spotted or otherwise discoloured peas, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) in approximately 50 ounces of net contents not more than one piece or pieces of vegetable material common to the pea plant having an aggregate area of ¼ square inch, not more than one thistle bud or other spherical piece of vegetable matter from other plants and not more than one cylindrical piece or pieces of vegetable material from other plants exceeding ½ inch in length in the aggregate,

(*b*) not more than a combined total of seven per cent by count of broken peas, split peas or loose skins except that in the case of sizes No. 1 and No. 2 or a blend of those sizes, not more than a combined total of 15 per cent by count of peas, and

(*c*) not more than three-quarters of one per cent by count of spotted or otherwise discoloured peas; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good brine" means that the brine surrounding the peas may be slightly cloudy with no more than a small quantity of suspended material or sediment present; (*saumure passablement bonne*)

"fairly good flavour" means that the product has a characteristic normal flavour and odour for the maturity of the peas and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*saveur passablement bonne*)

"fairly tender" means a fairly tender texture of peas that may be slightly mealy but not firm and the skins of not more than five per cent by count of the peas may be ruptured to a width of 1/16 inch or more; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that the peas possess a fairly uniform colour typical of the type or variety and are 90 per cent free from peas that stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good brine" means that the brine surrounding the peas is practically clear and, while it may possess a slight tint of green, shows no evidence of cloudiness; (*bonne saumure*)

fendus, pois brisés, pois tachetés ou décolorés de toute autre façon, matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie des pois en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur, une bonne couleur passablement uniforme et une saumure passablement bonne; ils sont passablement tendres et passablement exempts de peaux lâches, pois fendus, pois brisés, pois tachetés ou décolorés de toute autre façon, matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie des pois en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur passablement bonne, une couleur raisonnablement bonne et une saumure raisonnablement bonne; ils sont raisonnablement tendres et raisonnablement exempts de peaux lâches, pois fendus, pois brisés, pois tachetés ou décolorés de toute autre façon, matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) dans environ 100 onces du contenu net, au plus un morceau ou des morceaux de matière végétale provenant du plant du pois et ayant une surface totale de ¼ de pouce carré, au plus un bourgeon de chardon ou un autre morceau sphérique de matière végétale provenant d'autres plantes et au plus un morceau ou plusieurs morceaux cylindriques de matière végétale provenant d'autres plantes et ne dépassant pas ½ pouce de longueur, au total,

*b*) au plus un total combiné de cinq pour cent, au comptage, de pois brisés, pois fendus ou peaux lâches, sauf dans le cas des grosseurs n° 1 et n° 2 ou d'un mélange de ces grosseurs, alors qu'il peut y avoir au plus un total combiné de 10 pour cent, au comptage, de ces pois, et

*c*) au plus ½ pour cent, au comptage, de pois tachetés ou autrement décolorés; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les pois possèdent une couleur à peu près uniforme typique du type ou de la variété et qu'ils sont virtuellement exempts de pois dont la couleur diffère de la couleur générale du produit; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les pois possèdent une couleur passablement uniforme typique du type ou de la variété et que 90 pour cent sont exempts de pois dont la couleur diffère de la couleur générale du produit; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saumure » signifie que la saumure qui entoure les pois est à peu près claire et, bien qu'elle puisse posséder une légère teinte verte, ne présente aucun signe de turbidité; (*good brine*)

« bonne saveur » signifie que le produit a une bonne saveur et une bonne odeur normales caractéristiques des jeunes pois tendres; (*good flavour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les pois possèdent la couleur et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que les pois peuvent accuser une légère variation de couleur mais qu'ils sont 75 pour cent

"good flavour" means that the product has a good characteristic normal flavour and odour of young tender peas; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) in approximately 100 ounces of net contents not more than one piece or pieces of vegetable material common to the pea plant having an aggregate area of ¼ square inch, not more than one thistle bud or other spherical piece of vegetable matter from other plants and not more than one cylindrical piece or pieces of vegetable material from other plants exceeding ½ inch in length in the aggregate,

(*b*) not more than a combined total of five per cent by count of broken peas, split peas or loose skins except that in the case of sizes No. 1 and No. 2 or a blend of those sizes, not more than a combined total of 10 per cent by count of such peas, and

(*c*) not more than one half of one per cent by count of spotted or otherwise discoloured peas; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the peas possess a practically uniform colour typical of the type or variety and are virtually free from any peas that stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that there may be present

(*a*) in approximately 30 ounces of net contents not more than one piece or pieces of vegetable material common to the pea plant having an aggregate area of ¼ square inch, not more than one thistle bud or other spherical piece of vegetable matter from other plants and not more than one cylindrical piece or pieces of vegetable material from other plants exceeding ½ inch in length in the aggregate,

(*b*) not more than a combined total of 10 per cent by count of broken peas, split peas or loose skins except that in the case of sizes No. 1 and No. 2 or a blend of those sizes, not more than a combined total of 20 per cent by count of peas, and

(*c*) not more than one per cent by count of spotted or otherwise discoloured peas; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good brine" means that the brine may be cloudy and dull but not an off colour and may possess a noticeable accumulation of sediment; (*saumure raisonnablement bonne*)

"reasonably good colour" means that the peas may show some variation in colour but are 75 per cent free from peas which stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably tender" means a reasonably tender texture of peas which may be mealy and rather firm but not hard or ripe and that the skins of not more than 25 per cent, by count, of peas may be ruptured to a width of 1/16 inch or more; (*raisonnablement tendres*)

"similar varietal characteristics" means that the peas possess the colour and shape of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means a tender texture typical of very young peas. (*tendres*)

exempts de pois dont la couleur diffère de la couleur générale du produit; (*reasonably good colour*)

« passablement exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) dans environ 50 onces du contenu net, au plus un ou plusieurs morceaux de matière végétale provenant du plant du pois et ayant une surface totale de ¼ de pouce carré, au plus un bourgeon de chardon ou un autre morceau sphérique de matière végétale provenant d'autres plantes et au plus un ou plusieurs morceaux cylindriques de matière végétale provenant d'autres plantes et ne dépassant pas ½ pouce de longueur, au total,

*b*) au plus un total combiné de sept pour cent, au comptage, de pois brisés, pois fendus ou peaux lâches sauf dans le cas des grosseurs nº 1 et nº 2 ou d'un mélange de ces grosseurs, alors qu'il peut y avoir au plus un total combiné de 15 pour cent, au comptage, de ces pois, et

*c*) au plus ¾ pour cent, au comptage, de pois tachetés ou autrement décolorés; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie une texture passablement tendre des pois qui peuvent être légèrement farineux sans être fermes et que les peaux d'au plus cinq pour cent, au comptage, des pois peuvent être rupturées sur une largeur de 1/16 de pouce ou plus; (*fairly tender*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) dans environ 30 onces du contenu net, au plus un ou plusieurs morceaux de matière végétale provenant du plant du pois et ayant une surface totale de ¼ de pouce carré, au plus un bourgeon de chardon ou un autre morceau sphérique de matière végétale provenant d'autres plantes et au plus un ou plusieurs morceaux cylindriques de matière végétale provenant d'autres plantes et ne dépassant pas ½ pouce de longueur, au total,

*b*) au plus un total combiné de 10 pour cent, au comptage, de pois brisés, pois fendus ou peaux lâches, sauf que dans le cas des grosseurs nº 1 et nº 2 ou d'un mélange de ces grosseurs, il peut y avoir au plus un total combiné de 20 pour cent, au comptage, de ces pois, et

*c*) au plus un pour cent, au comptage, de pois tachetés ou autrement décolorés; (*reasonably free from defects*)

« raisonnablement tendres » signifie une texture raisonnablement tendre des pois qui peuvent être farineux et plutôt fermes sans être durs ni mûrs et que les peaux d'au plus 25 pour cent, au comptage, des pois peuvent être rupturées sur une largeur de 1/16 de pouce ou plus; (*reasonably tender*)

« saumure passablement bonne » signifie que la saumure qui entoure les pois peut être légèrement trouble sans contenir plus qu'une faible quantité de substances en suspension ou de sédiments; (*fairly good brine*)

« saumure raisonnablement bonne » signifie que la saumure peut être trouble et terne, mais non de couleur atypique, et peut contenir une accumulation perceptible de sédiments; (*reasonably good brine*)

« saveur passablement bonne » signifie que le produit a une saveur et une odeur normales caractéristiques pour la maturité des pois et qu'il est exempt de saveur et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*fairly good flavour*)

(7) For the purpose of classifying defects in this section,

"broken pea" means one which, while having little or none of its interior substance separated from it, is crushed or broken from the natural shape but does not include skins and cracked peas which do not materially affect the shape of the pea; (*pois brisé*)

"loose skin" means a whole detached pea skin or portions of detached pea skin aggregating the approximate equivalent of an average size whole pea skin; (*peau lâche*)

"split pea" means one from which a cotyledon or a large portion thereof has become detached or two whole detached cotyledons or pieces of detached cotyledons aggregating the size of an average pea and which can be counted as one; (*pois tacheté*)

"spotted pea" means one which has discoloured markings on its surface distinctly setting it apart from other peas in the container. (*pois tacheté*)

SOR/85-729, s. 1.

*Peas And Carrots*

**40.** (1) In this section,

(*a*) "peas and carrots" shall be the canned product consisting of not less than 52 per cent and not more than 75 per cent by drained weight of peas and not less than 25 per cent and not more than 48 per cent by drained weight of diced carrots; and

(*b*) "carrots and peas" may be packed using the percentages outlined in paragraph (*a*) in reverse.

(2) The grades for canned peas and carrots or carrots and peas, the grade names therefor and the standards thereof shall be Canada Fancy, Canada Choice and Canada Standard graded on the basis of the peas and diced carrots for which grades are established in this Table.

*White Potatoes (Whole)*

**41.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned whole white potatoes that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour and odour typical of canned fresh potatoes; that possess a good colour and a good texture; that are practically uniform in size unless labelled "assorted sizes" or "mixed sizes" and are practically free from skin, untrimmed eyes, mechanical or insect injury and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned whole white potatoes that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour and odour typical of canned fresh potatoes; that possess a fairly good colour and a fairly good texture; that are fairly uniform in size unless labelled "assorted sizes" or "mixed sizes" and are fairly free from skin, untrimmed eyes, mechanical or insect injury and other defects.

«tendres» signifie une texture tendre typique des pois très jeunes. (*tender*)

(7) Aux fins de la classification des défauts dans le présent article,

«peau lâche» signifie une peau de pois entière, détachée, ou des parties de peau de pois détachée dont la surface totale est à peu près égale à celle d'une peau de pois entière de grosseur moyenne; (*loose skin*)

«pois brisé» signifie un pois qui, tout en étant séparé d'une faible partie de sa substance intérieure ou n'en étant pas séparé du tout, est broyé ou brisé par rapport à sa forme naturelle, mais ne comprend pas les peaux ni les pois fendillés qui ne modifient pas considérablement la forme du pois; (*broken pea*)

«pois fendu» signifie un pois dont un cotylédon, ou une grande partie d'un cotylédon, s'est détaché, ou deux cotylédons entiers détachés ou des morceaux de cotylédons détachés dont la surface totale est égale à la grosseur d'un pois moyen et qui peuvent être considérés comme un seul cotylédon; (*split pea*)

«pois tacheté» signifie un pois sur la surface duquel se trouvent des décolorations qui lui donnent une apparence nettement différente de celle des autres pois dans le contenant. (*spotted pea*)

DORS/85-729, art. 1.

*Pois et carottes*

**40.** (1) Dans le présent article,

*a*) « pois et carottes » doivent être le produit en conserve comprenant au moins 52 pour cent et au plus 75 pour cent, poids égoutté, de pois, et au moins 25 pour cent et au plus 48 pour cent, poids égoutté, de carottes coupées en dés; et

*b*) « carottes et pois » peuvent être mis en conserve en utilisant en ordre inverse les pourcentages indiqués à l'alinéa *a*).

(2) Les catégories pour les pois et carottes en conserve ou les carottes et pois en conserve, leurs noms de catégories et les normes pour ces catégories doivent être Canada de fantaisie, Canada de choix et Canada régulière, classés en fonction des pois et des carottes coupées en dés pour lesquels des catégories sont établies dans le présent tableau.

*Pommes de terre blanches (entières)*

**41.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes de terre blanches entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur et une très bonne odeur typiques des pommes de terre fraîches en conserve, une bonne couleur et une bonne texture; elles sont de grosseur à peu près uniforme à moins d'être étiquetées « grosseurs assorties » ou « grosseurs mélangées » et à peu près exemptes de peaux, yeux non enlevés, dégâts causés par les machines ou les insectes et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des pommes de terre blanches entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et une bonne odeur typiques des pommes de terre fraîches en conserve, une couleur passablement bonne et une texture passablement bonne; elles sont de grosseur passablement uniforme à moins d'être étiquetées « grosseurs assorties » ou « grosseurs mélangées » et passablement exemptes de peaux, yeux

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned whole white potatoes that possess similar varietal characteristics; that possess a normal flavour and odour; that possess a reasonably good colour and a reasonably good texture; that are reasonably uniform in size unless labelled "assorted sizes" or "mixed sizes" and are reasonably free from skin, untrimmed eyes, mechanical or insect injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than ½ square inch in the aggregate of skin, or

(*b*) not more than three units or 15 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of untrimmed eyes, mechanical damage, insect or any other surface blemishes; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good colour" means that the canned potatoes possess a fairly uniform colour typical of white potatoes which may be variable, yellow-white to greyish-white indicative of slight oxidation or slight discolouration; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good texture" means that the canned potatoes are firm, possessing a fairly fine even grain, some sloughing in evidence but not to the extent that pieces greater than ¼ quare inch are separated from the potatoes; (*texture passablement bonne*)

"fairly uniform in size" means that 80 per cent of the potatoes are of a uniform size not varying more than plus or minus 1/8 inch; in Canada Choice the maximum size is two inches in diameter with not more than two potatoes in any one container exceeding that size by ¼ inch; (*de grosseur passablement uniforme*)

"good colour" means that the canned potatoes possess a bright white to creamish-white colour practically free from oxidation and not more than one unit or five per cent by count (whichever is greater) stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur*)

"good texture" means that the potatoes are firm possessing a fine even grain and showing only a slight amount of sloughing on the outer surface not affecting the appearance of the product in any material way; (*bonne texture*)

"normal flavour and odour" means that the canned potatoes possess no objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than ¼ square inch in the aggregate of skin, or

(*b*) not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of untrimmed eyes, mechanical damage, insect injury or any other surface blemishes; (*à peu près exemptes de défauts*)

non enlevés, dégâts causés par les machines ou les insectes et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des pommes de terre blanches entières en conserve possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne et une texture raisonnablement bonne; elles sont de grosseur raisonnablement uniforme à moins d'être étiquetées « grosseurs assorties » ou « grosseurs mélangées » et raisonnablement exemptes de peaux, yeux non enlevés, dégâts causés par les machines ou les insectes et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'il peut y avoir dans 20 onces du contenu net

*a*) au plus ¼ de pouce carré de peau au total, ou

*b*) au plus deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des yeux non enlevés, dégâts causés par les machines ou les insectes ou autres taches superficielles; (*practically free from defects*)

«bonne couleur» signifie que les pommes de terre en conserve possèdent une couleur blanche ou blanc crémeux brillante, à peu près exempte d'oxydation, et que la couleur d'au plus un spécimen ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), diffère de la couleur générale du produit; (*good colour*)

«bonne texture» signifie que les pommes de terre sont fermes, qu'elles possèdent un grain fin uniforme et ne présentent, sur la surface extérieure, qu'un léger délitage qui ne modifie pas considérablement l'apparence du produit; (*good texture*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des pommes de terre possédant la couleur, la forme et la texture d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

«couleur passablement bonne» signifie que les pommes de terre en conserve possèdent une couleur passablement uniforme typique des pommes de terre blanches, qui peut être variable, blanc jaunâtre à blanc grisâtre, indiquant une légère oxydation ou une légère décoloration; (*fairly good colour*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie que la couleur des pommes de terre en conserve peut varier de blanc jaunâtre à gris foncé par suite de l'oxydation, mais la couleur ne doit pas être atypique; (*reasonably good colour*)

«de grosseur à peu près uniforme» signifie que 90 pour cent des pommes de terre ont un diamètre ne variant pas de plus de ¼ de pouce du plus gros au plus petit spécimen et qu'au plus deux pommes de terre dans un contenant quelconque dépassent de 1/8 de pouce ou plus le diamètre maximum de 1¾ pouce; (*practically uniform in size*)

«de grosseur passablement uniforme» signifie que 80 pour cent des pommes de terre sont de grosseur uniforme ne variant pas de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins; pour les Canada de choix, la grosseur maximum est un diamètre de deux pouces et pas plus de deux pommes de terre dans un contenant quelconque dépassant cette grosseur de ¼ de pouce; (*fairly uniform in size*)

"practically uniform in size" means that 90 per cent of the potatoes are of a size not varying more than ¼ inch in diameter from the largest to the smallest and that not more than two potatoes in any one container exceed by 1/8 inch or more the maximum diameter of 1¾ inches; (*de grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one square inch in the aggregate of skin, or

(*b*) not more than five units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of untrimmed eyes, serious mechanical damage, insect injury or any other surface blemishes; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the canned potatoes may be variable in colour from yellow-white to dark greyish as a result of oxidation but not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good texture" means that the units may show considerable sloughing and some disintegration but that not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) may be completely broken down, seriously affecting the appearance of the product; (*texture raisonnablement bonne*)

"reasonably uniform in size" means that 70 per cent of the potatoes are of a uniform size not varying more than plus or minus 1/8 inch; in Canada Standard the maximum size is 2½ inches in diameter with not more than two potatoes in any one container exceeding that size by ¼ inch; (*de grosseur raisonnablement uniforme*)

"similar varietal characteristics" means potatoes that possess the colour, shape and texture of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

(5) For the purpose of classifying defects in this section,

"mechanical damage" means moderate to heavy trimming or gouges due to trimming of a whole potato, which materially affects the appearance of the whole potato; slight cuts or slight indentations due to trimming are not considered mechanical damage; (*dégâts causés par les machines*)

"serious mechanical damage" means broken units, serious trimming or deep gouges due to trimming the whole potato, which seriously affects the whole potato and destroys the conformation of the unit; (*graves dégâts causés par les machines*)

"unit" means an individual potato or a portion of a potato. (*spécimen*)

*White Potatoes (Sliced)*

**42.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned sliced potatoes possessing the characteristics of Canada Fancy whole potatoes except that

«de grosseur raisonnablement uniforme» signifie que 70 pour cent des pommes de terre sont de grosseur uniforme ne variant pas de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins; pour les Canada régulière, la grosseur maximum est un diamètre de 2½ pouces et pas plus de deux pommes de terre dans un contenant quelconque dépassant cette grosseur de ¼ de pouce; (*reasonably uniform in size*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus ½ pouce carré de peau au total, ou

*b*) au plus trois spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des yeux non enlevés, dégâts causés par les machines ou les insectes ou autres taches superficielles; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus un pouce carré de peau, au total, ou

*b*) au plus cinq spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des yeux non enlevés, dégâts graves causés par les machines ou dégâts par les insectes ou autres taches superficielles; (*reasonably free from defects*)

«saveur et odeur normales» signifie que le produit en conserve ne possède aucune saveur ni odeur indésirables d'aucune sorte; (*normal flavour and odour*)

«texture passablement bonne» signifie que les pommes de terre en conserve sont fermes, qu'elles possèdent un grain passablement fin, uniforme, et présentent un léger délitage pas assez prononcé pour que des morceaux plus gros que ¼ de pouce carré soient séparés des pommes de terre; (*fairly good texture*)

«texture raisonnablement bonne» signifie que les spécimens peuvent présenter un délitage considérable et une légère désintégration mais qu'au plus deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent être complètement brisés et modifier gravement l'apparence du produit. (*reasonably good texture*)

(5) Aux fins des défauts de classement dans le présent article,

«dégâts causés par les machines» signifie un parage modéré à très prononcé ou des rainures attribuables au parage d'une pomme de terre entière, qui modifient sensiblement l'apparence de la pomme de terre entière; les légères coupures ou les légères entailles attribuables au parage ne sont pas considérées comme des dégâts causés par les machines; (*mechanical damage*)

«graves dégâts causés par les machines» signifie des spécimens brisés, un parage important ou des rainures profondes attribuables au parage de la pomme de terre entière qui modifient gravement la pomme de terre entière et détruisent la conformation du spécimen; (*serious mechanical damage*)

«spécimen» signifie une pomme de terre ou une partie d'une pomme de terre. (*unit*)

*Pommes de terre blanches (tranchées)*

**42.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes de terre tranchées en conserve possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de fantaisie, sauf

(*a*) the slices are practically uniform in size not exceeding two inches in diameter and 3/8 inch in thickness; and

(*b*) not more than three slices or five per cent by count (whichever is greater) show evidence of any skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned sliced potatoes possessing the characteristics of Canada Choice whole potatoes except that

(*a*) the slices are fairly uniform in size not exceeding 2½ inches in diameter and 3/8 inch in thickness; and

(*b*) not more than seven units or 10 per cent by count (whichever is greater) show evidence of any skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned sliced potatoes possessing the characteristics of Canada Standard whole potatoes except that

(*a*) the slices are reasonably uniform in size not exceeding three inches in diameter and 3/8 inch in thickness; and

(*b*) not more than 10 units or 15 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of skin, blemishes, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly uniform in size" means that 80 per cent of the units shall be not less than one-half the width or diameter of the largest slice; (*de grosseur passablement uniforme*)

"practically uniform in size" means that 90 per cent of the units shall be not less than one-half the width or diameter of the largest slice; (*de grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably uniform in size" means that 70 per cent of the units shall be not less than one-half the width or diameter of the largest slice; (*de grosseur raisonnablement*)

"unit" means an individual slice cut from a whole potato. (*spécimen*)

SOR/82-720, s. 2.

*White Potatoes (Diced or Cubed)*

**43.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned diced or cubed potatoes possessing the characteristics of Canada Fancy whole potatoes except that

(*a*) the cubes do not exceed 3/8 inch in measurement and are 90 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned diced or cubed potatoes possessing the characteristics of Canada Choice whole potatoes except that

*a*) que les tranches sont de grosseur à peu près uniforme, mesurant au plus deux pouces de diamètre et 3/8 de pouce d'épaisseur; et

*b*) qu'au plus trois tranches ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentent des peaux, taches, dégâts par les insectes ou les machines et autres défauts.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des pommes de terre tranchées en conserve possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de choix, sauf

*a*) que les tranches sont de grosseur passablement uniforme, mesurant au plus 2½ pouces de diamètre et 3/8 de pouce d'épaisseur; et

*b*) qu'au plus sept spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentent des peaux, taches, dégâts par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des pommes de terre tranchées en conserve possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada régulière, sauf

*a*) que les tranches sont de grosseur raisonnablement uniforme, mesurant au plus trois pouces de diamètre et 3/8 de pouce d'épaisseur; et

*b*) qu'au plus 10 spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentent des peaux, taches, dégâts par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« de grosseur à peu près uniforme » signifie que 90 pour cent des spécimens ne doivent pas mesurer moins de la moitié de la largeur ou du diamètre de la plus grosse tranche; (*practically uniform in size*)

« de grosseur passablement uniforme » signifie que 80 pour cent des spécimens ne doivent pas mesurer moins de la moitié de la largeur ou du diamètre de la plus grosse tranche; (*fairly uniform in size*)

« de grosseur raisonnablement uniforme » signifie que 70 pour cent des spécimens ne doivent pas mesurer moins de la moitié de la largeur ou du diamètre de la plus grosse tranche; (*reasonably uniform in size*)

« spécimen » signifie une tranche coupée d'une pomme de terre entière. (*unit*)

DORS/82-720, art. 2.

*Pommes de terre blanches (en dés ou en cubes)*

**43.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes de terre coupées en dés ou en cubes, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de fantaisie, sauf

*a*) que les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et sont exempts à 90 pour cent d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) que le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des pommes de terre coupées en dés ou en cubes, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de choix, sauf

(*a*) the cubes do not exceed 3/8 inch in measurement and are 80 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned diced or cubed potatoes possessing the characteristics of Canada Standard whole potatoes except that

(*a*) the cubes do not exceed 3/8 inch in measurement and are 70 per cent free from splinters or irregularly shaped units; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"defective units" includes all units damaged by any discolouration, unpeeled eyes, scab, insect or mechanical injury; (*spécimens défectueux*)

"unit" means an individual dice or cube cut from a whole potato. (*spécimen*)

*White Potatoes (Julienne, Shoestring, Regular Cut or Crinkle Cut)*

**44.** (1) Canada Fancy is the name for the grade of canned julienne, shoestring, regular cut or crinkle cut potatoes possessing the characteristics of Canada Fancy whole potatoes except that

(*a*) the strips are practically uniform in length; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed five per cent of the total drained weight of all units.

(2) Canada Choice is the name for the grade of canned julienne, shoestring, regular or crinkle cut potatoes possessing the characteristics of Canada Choice whole potatoes except that

(*a*) the strips are fairly uniform in length; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 10 per cent of the total drained weight of all units.

(3) Canada Standard is the name for the grade of canned julienne, shoestring, regular or crinkle cut potatoes possessing the characteristics of Canada Standard whole potatoes except that

(*a*) the strips are reasonably uniform in length; and

(*b*) the aggregate weight of defective units does not exceed 15 per cent of the total drained weight of all units.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"crinkle cut" means potatoes cut into strips with corrugated surfaces of cross-sectional dimensions varying from approximately 3/8 by 3/8 inch to approximately ½ by ½ inch; (*coupées en morceaux ondulés*)

*a*) que les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et sont exempts à 80 pour cent d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) que le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des pommes de terre coupées en dés ou en cubes, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada régulière, sauf

*a*) que les cubes mesurent au plus 3/8 de pouce et sont exempts à 70 pour cent d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; et

*b*) que le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« spécimen » signifie un dé ou un cube coupé d'une pomme de terre entière; (*unit*)

« spécimens défectueux » comprend tous les spécimens endommagés par la décoloration, les yeux non enlevés, la gale, les insectes ou les dégâts physiques. (*defective units*)

*Pommes de terre blanches (paille, à la française, coupées en morceaux réguliers ou ondulés)*

**44.** (1) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes de terre paille, à la française, coupées en morceaux réguliers ou ondulés, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de fantaisie, sauf que

*a*) les morceaux sont d'une longueur à peu près uniforme; et

*b*) le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(2) Canada de choix est le nom de la catégorie des pommes de terre paille, à la française, coupées en morceaux réguliers ou ondulés, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada de choix, sauf que

*a*) les morceaux sont de longueur passablement uniforme; et

*b*) le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

(3) Canada régulière est le nom de la catégorie des pommes de terre paille, à la française, coupées en morceaux réguliers ou ondulés, en conserve, possédant les caractéristiques des pommes de terre entières Canada régulière, sauf que

*a*) les morceaux sont de longueur raisonnablement uniforme; et

*b*) le poids global des spécimens défectueux ne dépasse pas 15 pour cent du poids égoutté total de tous les spécimens.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« coupées en morceaux ondulés » signifie des pommes de terre coupées en morceaux à surface ondulée dont les dimensions transversales varient d'environ 3/8 de pouce sur 3/8 de pouce à environ ½ pouce sur ½ pouce; (*crinkle cut*)

"defective units" means all units damaged by staining, black internal discolouration, scab, poor peeling or trimming and insect or mechanical injury; (*spécimens défectueux*)

"fairly uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 30 per cent of the total weight of all strips; (*de longueur passablement uniforme*)

"julienne" or "shoestring" means potatoes cut into straight cut strips that are predominantly ¼ by ¼ inch or less in cross-sectional dimensions; (*paille or à la française*)

"practically uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 20 per cent of the total weight of all the strips; (*de longueur à peu près uniforme*)

"reasonably uniform in length" means that the aggregate weight of all strips less than 1½ inches in length does not exceed 40 per cent of the total weight of all strips; (*de longueur raisonnablement uniforme*)

"regular cut" means potatoes cut into strips of cross-sectional dimensions varying from approximately ¼ by ¼ inch to approximately ½ by ½ inch; (*coupées en morceaux réguliers*)

"unit" means an individual strip cut from a whole potato. (*spécimen*)

«coupées en morceaux réguliers» signifie des pommes de terre coupées en morceaux dont les dimensions transversales varient d'environ ¼ de pouce sur ¼ de pouce à environ ½ pouce sur ½ pouce; (*regular cut*)

«de longueur à peu près uniforme» signifie que le poids global de tous les morceaux mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 20 pour cent du poids total de tous les morceaux; (*practically uniform in length*)

«de longueur passablement uniforme» signifie que le poids global de tous les morceaux mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 30 pour cent du poids total de tous les morceaux; (*fairly uniform in length*)

«de longueur raisonnablement uniforme» signifie que le poids global de tous les morceaux mesurant moins de 1½ pouce de longueur ne dépasse pas 40 pour cent du poids total de tous les morceaux; (*reasonably uniform in length*)

«paille» ou «à la française» signifie des pommes de terre coupées en morceaux à coupe droite dont la plupart mesurent ¼ de pouce sur ¼ de pouce ou moins transversalement; (*julienne ou shoestring*)

«spécimen» signifie un morceau coupé provenant d'une pomme de terre entière; (*unit*)

«spécimens défectueux» signifie tous les spécimens endommagés par les taches, la décoloration noire interne, la gale, le mauvais pelage ou parage et les dommages par les insectes ou les dégâts physiques. (*defective units*)

*Sweet Potatoes (Whole or Cut)*

**45.** (1) In this section,

"canned sweet potatoes" means sweet potatoes packed in a liquid packing medium consisting of water or a syrup or else "vacuum packed" without any packing media; (*patates douces en conserve*)

"cut" or "pieces" means canned sweet potatoes that consist of cut units and include some pieces or broken units; (*coupées ou morceaux*)

"unit" means an individual sweet potato or a portion of a sweet potato; (*spécimen*)

"whole" means canned sweet potatoes that retain their approximate original conformation after peeling and trimming. (*entières*)

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned sweet potatoes that possess a very good flavour typical of properly processed sweet potatoes; that possess a good colour and a good texture; units that are fairly uniform in size and shape and are practically free from peel, untrimmed ends, blemished areas and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned sweet potatoes that possess a good flavour typical of properly processed sweet potatoes; that possess fairly good colour and a fairly good texture; units that are reasonably uniform in size and shape and are fairly free from peel, untrimmed ends, blemished areas and other defects.

*Patates douces (entières ou coupées)*

**45.** (1) Dans le présent article, l'expression

«coupées» ou «morceaux» signifie des patates douces en conserve qui se composent de spécimens coupés, et comprenant quelques morceaux ou spécimens brisés; (*cut or pieces*)

«entières» signifie des patates douces en conserve qui gardent leur conformation originale approximative après le pelage et le parage; (*whole*)

«patates douces en conserve» signifie des patates douces mises en conserve dans un agent de conservation liquide comprenant de l'eau ou un sirop, ou sinon « mises en conserve sous vide » sans agent de conservation; (*canned sweet potatoes*)

«spécimen» signifie une patate douce ou une partie d'une patate douce. (*unit*)

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des patates douces en conserve possédant une très bonne saveur typique des patates douces conditionnées de la manière appropriée, une bonne couleur et une bonne texture; les spécimens sont de grosseur et de forme passablement uniformes et à peu près exempts de pelure, extrémités non parées, surfaces tachées et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des patates douces en conserve possédant une bonne saveur typique des patates douces conditionnées de la manière appropriée, une couleur passablement bonne et une texture passablement bonne; les spécimens sont de grosseur et de forme raisonnablement uniformes et passablement exempts de pelure, extrémités non parées, surfaces tachées et autres défauts.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned sweet potatoes that possess a normal flavour and odour; that possess a reasonably good colour and a reasonably good texture; units that are reasonably free from peel, untrimmed ends, blemished areas and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than one unit or five per cent by count (whichever is greater) showing any untrimmed fibrous ends or secondary rootlets, and

(*b*) not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) showing peel or discoloured or blemished areas in excess of ¼ square inch; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good colour" means a fairly good characteristic yellow or golden colour which may be somewhat variable in each unit or among the units; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good texture" means that the whole potatoes or the cut units possess a fairly smooth texture, and are practically free from any tough or coarse fibres; some slight disintegration of the outer surface may be present in an amount that does not materially affect the appearance of the product; (*texture passablement bonne*)

"fairly uniform in size and shape" means that the units may vary moderately in size and shape and that the weight of the largest unit is not more than three times the weight of the smallest unit; (*de grosseur et de forme passablement uniformes*)

"good colour" means a reasonably bright characteristic yellow or golden colour with some variation of such characteristic colour in the units or in each unit; (*bonne couleur*)

"good texture" means that the units possess a uniformly smooth texture that is soft to firm but not hard, are practically free from tough or coarse fibres and have no noticeable disintegration of the outer surface; (*bonne texture*)

"normal flavour and odour" means that the product is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) virtually no untrimmed fibrous ends or secondary rootlets, and

(*b*) not more than one unit or five per cent by count (whichever is greater) showing peel or discoloured or blemished areas in excess of ¼ square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"reasonably free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) with untrimmed fibrous ends or secondary rootlets, and

(*b*) not more than four units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing peel or discoloured or blemished areas in excess of ¼ square inch; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means a colour that may be dull and quite variable in the units or in each unit but is not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des patates douces en conserve possédant une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne et une texture raisonnablement bonne; les spécimens sont raisonnablement exempts de pelure, extrémités non parées, surfaces tachées et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie

*a*) qu'il ne doit y avoir virtuellement aucune extrémité fibreuse non parée ni aucune radicule secondaire, et

*b*) qu'il peut y avoir au plus un spécimen ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des pelures, des surfaces décolorées ou tachées de plus de ¼ de pouce carré; (*practically free from defects*)

« bonne couleur » signifie une couleur jaune ou dorée raisonnablement brillante, caractéristique, cette couleur caractéristique pouvant varier légèrement dans les spécimens ou dans chaque spécimen; (*good colour*)

« bonne texture » signifie que les spécimens possèdent une texture uniformément lisse, qu'ils sont de mous à fermes sans être durs et à peu près exempts de fibres dures ou grossières et sans désintégration appréciable de la surface extérieure; (*good texture*)

« couleur passablement bonne » signifie une couleur jaune ou dorée caractéristique passablement bonne qui peut varier légèrement dans chaque spécimen ou parmi les spécimens; (*fairly good colour*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie une couleur qui peut être terne et très variable dans les spécimens ou dans chaque spécimen mais la couleur ne doit pas être atypique; (*reasonably good colour*)

« de grosseur et de forme passablement uniformes » signifie que la grosseur et la forme des spécimens peuvent varier modérément et que le poids du plus gros spécimen ne dépasse pas de plus de trois fois celui du plus petit spécimen; (*fairly uniform in size and shape*)

« de grosseur et de forme raisonnablement uniformes » signifie que la grosseur et la forme des spécimens peuvent varier considérablement et que le poids du plus gros spécimen ne dépasse pas de plus de quatre fois celui du plus petit spécimen; (*reasonably uniform in size and shape*)

« passablement exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus un spécimen ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des extrémités fibreuses non parées ou des radicules secondaires, et

*b*) au plus deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des pelures, des surfaces décolorées ou tachées mesurant plus de ¼ de pouce carré; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), avec des extrémités fibreuses non parées ou des radicules secondaires, et

*b*) au plus quatre spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des pelures, des sur-

"reasonably uniform in size and shape" means that the units may vary considerably in size and shape and that the weight of the largest unit is not more than four times the weight of the smallest unit; (*de grosseur et de forme raisonnablement uniformes*)

"reasonably uniform texture" means a texture which may be somewhat variable ranging from soft to rather firm but not hard and tough, and may possess a few tough or coarse fibres and may also possess some partial disintegration of the units, but not enough to seriously affect the appearance of the product. (*texture raisonnablement uniforme*)

(6) Whole sweet potatoes and cut sweet potatoes may be packed in combination as "whole and pieces", in which case the product shall be assigned a grade that corresponds with the grade specifications for the respective units.

*Pumpkin*

**46.** (1) In this section,

(*a*) canned pumpkin is the canned product prepared from clean, sound, ripe, golden fleshed sweet varieties of common field pumpkin by thorough washing, stemming, cutting, steaming and reducing to a pulp through a fine mesh sieve; and

(*b*) 40 per cent of field squash prepared in the same manner as canned pumpkin may be added to canned pumpkin.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned pumpkin that possesses a good flavour; that possesses a practically uniform good colour; that possesses a smooth fine finish and a heavy, thick consistency; and is practically free from particles of seed, rind, fibre and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned pumpkin that possesses a good flavour; that possesses a fairly uniform good colour; that possesses a fairly smooth finish and a fairly thick consistency; and is fairly free from particles of seed, rind, fibre and other defects.

(4) Canada Standard is the name for the grade of canned pumpkin that possesses a normal flavour and odour; that possesses a reasonably good colour; that possesses a reasonably good finish and a reasonably thick consistency; and is reasonably free from particles of seed, rind, fibre and other defects.

(5) Canned pumpkin packed in cans containing more than 28 fluid ounces is deemed to be

(*a*) of the grade Canada Fancy, if it conforms to all requirements of subsection (2), except that it has a fairly thick consistency or reasonably thick consistency rather than a heavy thick consistency; and

faces décolorées ou tachées mesurant plus de ¼ de pouce carré; (*reasonably free from defects*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

« texture passablement bonne » signifie que les pommes de terre entières ou les spécimens coupés possèdent une texture passablement lisse et qu'ils sont à peu près exempts de fibres dures ou grossières; il peut y avoir une légère désintégration de la surface extérieure dans une proportion qui ne modifie pas sensiblement l'apparence du produit; (*fairly good texture*)

« texture raisonnablement uniforme » signifie une texture qui peut varier légèrement de molle à plutôt ferme sans être dure ni coriace, qu'il peut y avoir quelques fibres coriaces ou grossières et une légère désintégration partielle des spécimens mais pas assez prononcée pour modifier gravement l'apparence du produit. (*reasonably uniform texture*)

(6) Les patates douces entières et les patates douces coupées peuvent être mises en conserve ensemble comme « entières et morceaux », le classement du produit devant correspondre aux descriptions des catégories pour les genres respectifs.

*Citrouilles*

**46.** (1) Dans le présent article,

*a*) les citrouilles en conserve sont le produit en conserve préparé à partir de variétés sucrées, propres, en bon état, mûres, à chair dorée, de citrouilles communes de grande culture, par le lavage à fond, l'enlèvement de la tige, la coupe, la cuisson à la vapeur et la réduction en pulpe à travers un tamis à mailles fines; et

*b*) 40 pour cent de courges de grande culture préparées de la même manière que les citrouilles en boîte peuvent être ajoutées aux citrouilles en conserve.

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des citrouilles en conserve possédant une bonne saveur, une bonne couleur à peu près uniforme, un fini fin et doux et une consistance lourde et épaisse; elle sont à peu près exemptes de particules de graines, écorces, fibres et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie des citrouilles en conserve possédant une bonne saveur, une bonne couleur passablement uniforme, un fini passablement doux et une consistance passablement épaisse; elles sont passablement exemptes de particules de graines, écorces, fibres et autres défauts.

(4) Canada régulière est le nom de la catégorie des citrouilles en conserve possédant une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne, un fini raisonnablement bon et une consistance raisonnablement épaisse; elles sont raisonnablement exemptes de particules de graines, écorces, fibres et autres défauts.

(5) Les citrouilles en conserve logées dans des boîtes contenant plus de 28 onces liquides sont censées être

*a*) de la catégorie Canada de fantaisie, si elles se conforment à toutes les exigences du paragraphe (2); toutefois, elles ont une consistance passablement épaisse ou une consistance raisonnablement épaisse plutôt qu'une consistance lourde et épaisse; et

(*b*) of the grade Canada Choice, if it conforms to all requirements of subsection (3), except that it has a reasonably thick consistency rather than a fairly thick consistency.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that, while some minute particles of rind, fibre or seed may be present, such shall be only slightly noticeable in a general survey, and that defects present do not detract in any material way from the appearance or edibility of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly smooth finish" means that the product possesses a fairly smooth finish but is not pasty and may be somewhat grainy but not coarse; (*fini passablement doux*)

"fairly thick consistency" means that when the product is emptied at room temperature from the container to a flat dry surface, it more or less retains the general shape of the container with some spreading of the product and at the end of two minutes there is not more than a moderate separation of free liquid; (*consistance passablement épaisse*)

"fairly uniform good colour" means that the pumpkin is fairly bright showing some slight discolouration which is typical of fairly well-matured pumpkin; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good flavour" means that pumpkin has the typical flavour of well-ripened properly matured pumpkin; (*bonne saveur*)

"heavy thick consistency" means that when the product is emptied at room temperature from the container to a flat dry surface, it practically retains the shape of the container and at the end of two minutes there is only a slight separation of free liquid; (*consistance lourde et épaisse*)

"normal flavour and odour" means that the product does not possess objectionable flavours or objectionable odours of any kind and is not noticeably bitter and unpalatable; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that, while traces of minute particles of rind, fibre or seed may be present, such shall not be noticeable in a general survey, and that defects present do not in any way detract from the appearance or edibility of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the pumpkin is uniformly bright possessing the typical colour of properly matured pumpkin; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that while small particles of rind, fibre or seed may be present such defects are not prominent to the extent that they seriously affect the appearance or edible qualities of the product; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good colour" means that the product may be somewhat discoloured and variable in colour, showing tinges of dark orange or brown, but is not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"reasonably good finish" means that the product may be quite grainy but not markedly coarse and is free from any hard particles; (*fini raisonnablement doux*)

*b*) de la catégorie Canada de choix, si elles se conforment à toutes les exigences du paragraphe (3); toutefois, elles ont une consistance raisonnablement épaisse plutôt qu'une consistance passablement épaisse.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que bien qu'il puisse y avoir des traces de très petites particules d'écorce, fibre ou graine, ces particules ne doivent pas être apparentes lors d'un examen général et que les défauts présents ne nuisent aucunement à l'apparence ni à la comestibilité du produit; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les citrouilles sont uniformément brillantes, possédant la couleur typique de citrouilles parvenues à maturité; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que la citrouille est passablement brillante, présentant une légère décoloration qui est typique d'une citrouille à peu près parvenue à maturité; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie que les citrouilles ont la saveur typique de citrouilles parvenues à maturité et bien mûries; (*good flavour*)

« consistance lourde et épaisse » signifie que lorsque le produit est vidé, à la température de la pièce, du contenant sur une surface plane et sèche, il conserve à peu près la forme du contenant et qu'au bout de deux minutes, il ne se produit qu'une faible séparation du liquide libre; (*heavy thick consistency*)

« consistance passablement épaisse » signifie que lorsque le produit est vidé, à la température de la pièce, du contenant sur une surface plane et sèche, il conserve plus ou moins la forme générale du contenant et se répand légèrement et qu'au bout de deux minutes, il ne se produit qu'une faible séparation du liquide libre; (*fairly thick consistency*)

« consistance raisonnablement épaisse » signifie que lorsque le produit est vidé, à la température de la pièce, sur une surface plane et sèche, il forme un monticule qui se répand et tend à se niveler, et dont, au bout de deux minutes, il ne s'écoule pas une quantité excessive de liquide libre; (*reasonably thick consistency*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que le produit peut être légèrement décoloré et de couleur variable, présentant des teintes d'orange foncé ou de brun, mais la couleur ne doit pas être atypique; (*reasonably good colour*)

« fini fin et doux » signifie que le produit a un grain doux et fin; (*smooth fine finish*)

« fini passablement doux » signifie que le produit possède un fini passablement doux sans être pâteux et qu'il peut être légèrement granuleux sans être grossier; (*fairly smooth finish*)

« fini raisonnablement bon » signifie que le produit peut être très granuleux sans être très grossier et qu'il est exempt de toutes particules dures; (*reasonably good finish*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que bien qu'il puisse y avoir quelques très petites particules d'écorce, fibre ou graine, ces particules ne doivent être que légèrement apparentes lors d'un exa-

"reasonably thick consistency" means that when the product is emptied at room temperature to a dry flat surface, it forms a spreading mounded mass tending to level itself and from which at the end of two minutes there is not an excessive amount of free liquid; (*consistance raisonnablement épaisse*)

"smooth fine finish" means that the product is smooth and fine grained. (*fini fin et doux*)

men général et que les défauts présents ne nuisent aucunement à l'apparence ni à la comestibilité du produit; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir de très petites particules d'écorce, fibre ou graine, mais que ces défauts ne sont pas assez apparents pour modifier sérieusement l'apparence ou la comestibilité du produit; (*reasonably free from defects*)

« saveur et odeur normales » signifie que le produit ne possède pas de saveurs ni d'odeurs indésirables d'aucune sorte et qu'il n'est pas perceptiblement amer ni désagréable au goût. (*normal flavour and odour*)

*Squash*

**47.** (1) Canned squash is the canned product prepared from clean, sound, ripe, sweet varieties of common field squash by thorough washing, stemming, cutting, steaming and reducing to a pulp through a fine mesh sieve.

(2) The grades for canned squash, the grade names therefor and the standards thereof, are the same as for canned pumpkin.

*Courges*

**47.** (1) Les courges en conserve sont le produit en conserve préparé à partir de variétés sucrées, propres, en bon état, mûres de courges communes de grande culture, par le lavage à fond, l'enlèvement des tiges, la coupe, la cuisson à la vapeur et la réduction en pulpe à travers un tamis à mailles fines.

(2) Les catégories pour les courges en conserve, les noms de catégories de ces courges et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour les citrouilles en conserve.

*Sauerkraut*

**48.** (1) In this section,

(*a*) subject to paragraph (*c*), sauerkraut is the product obtained by the full natural fermentation of properly prepared and shredded cabbage to which salt is added and, upon completion of fermentation, contains not less than one per cent acid, expressed as lactic;

(*b*) acidity, expressed as lactic, shall be determined by direct titration with standard tenth normal sodium hydroxide solution, using phenolphthalein to indicate the end point; and

(*c*) sauerkraut may be packed with other natural flavouring ingredients to give the product a specific flavour characteristic.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of sauerkraut that possesses a good well developed kraut flavour; that possesses a uniform light straw colour; that is crisp and firm; shreds well when cut to approximately 1/16 inch in thickness and is practically free from large pieces of core, heavy mid ribs, large pieces of leaves, blemishes and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of sauerkraut that possesses a good normal kraut flavour; that possesses a fairly good light straw colour; that is reasonably crisp and reasonably firm; shreds fairly evenly when cut to approximately 1/16 inch in thickness and is fairly free from large pieces of core, heavy mid ribs, large pieces of leaves, blemishes and other defects.

*Choucroute*

**48.** (1) Dans le présent article,

*a*) la choucroute est le produit obtenu par la fermentation naturelle complète de choux bien préparés et débités en lanières auxquels il est ajouté du sel et qui, une fois la fermentation terminée, contient au moins un pour cent d'acide exprimé en acide lactique;

*b*) l'acidité, exprimée en acide lactique, doit être déterminée par titrage direct avec une solution-étalon O,1 N d'hydrate de sodium en se servant de phénolphthaléine pour indiquer le virage; et

*c*) la choucroute peut être mise en conserve avec d'autres ingrédients aromatisants naturels pour donner au produit une saveur spécifique caractéristique.

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie de la choucroute possédant une bonne saveur de choucroute bien marquée, une couleur paille claire uniforme; elle est croustillante et ferme, se débite bien en lanières lorsqu'elle est coupée à une épaisseur d'environ 1/16 de pouce et elle est à peu près exempte de gros morceaux de trognons, nervures médianes épaisses, gros morceaux de feuilles, taches et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie de la choucroute possédant une bonne saveur normale de choucroute, une couleur paille claire passablement bonne; elle est raisonnablement croustillante et raisonnablement ferme, elle se débite en lanières passablement uniformes lorsqu'elle est coupée à une épaisseur d'environ 1/16 de pouce et elle est passablement exempte de gros morceaux de trognons, nervures médianes épaisses, gros morceaux de feuilles, taches et autres défauts.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly evenly cut" means that the shreds are fairly cleanly cut and that the presence of short or irregular cut pieces does not seriously

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exempte de défauts » signifie que 98 pour cent du produit sont exempts de gros morceaux de trognons ou de feuilles, nervures médianes épaisses, lanières maculées ou autres défauts qui ne modi-

detract from the appearance of the product; (*coupée d'une manière passablement uniforme*)

"fairly free from defects" means that the product is 90 per cent free from large pieces of core or leaf, heavy mid ribs, spotted shreds or other defects all of which do not seriously affect the appearance or eating quality of the product; (*passablement exempte de défauts*)

"fairly good light straw colour" means that the product possesses a reasonably bright typical cream to light straw general appearance which may be slightly dull but not an off-colour; (*couleur paille claire passablement bonne*)

"normal kraut flavour" means a characteristic kraut flavour free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind which may seriously affect the eating quality of the product; (*saveur de choucroute normale*)

"practically free from defects" means that the product is 98 per cent free from large pieces of core or leaf, heavy mid ribs, spotted shreds or other defects which do not more than slightly affect the appearance or eating quality of the product; (*à peu près exempte de défauts*)

"reasonably crisp and reasonably firm" means that the product may be lacking somewhat in crispness but is not soft or mushy or in any way tough and chewy; (*raisonnablement croustillante et raisonnablement ferme*)

"uniform light straw colour" means that the product possesses a bright, practically uniform, typical white to light cream general appearance characteristic of properly prepared and properly processed sauerkraut; (*couleur paille claire uniforme*)

"well cut" means that the shreds are clean cut and uniform in thickness and that the presence of any short or irregular cut pieces do not in any way detract from the appearance of the product. (*bien coupées*)

**49.** [Repealed, SOR/93-330, s. 10]

*Spinach*

**50.** (1) Canned spinach is the product prepared from the whole or cut, clean, sound leaves and stems of fresh spinach by sorting, trimming, washing and blanching such leaves and stems which are then packed in water with or without the addition of salt.

(2) The styles of canned spinach are as follows:

(*a*) "whole" or "whole leaf" spinach shall consist substantially of the leaf and adjoining portion of the stem; and

(*b*) "cut" or "chopped" spinach shall consist of the leaf and adjoining portion of the stem which has been cut or chopped into small pieces.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned spinach that possesses a normal flavour and odour typical of properly prepared and properly processed fresh spinach; that possesses a practically uniform typical green colour and has good character; that is free from any grit, sand or silt and is practically free from any harmless extraneous leafy matter, seedy heads, root stubs, blemished or wilted leaves and other defects.

fient que légèrement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

« bien coupées » signifie que les lanières sont coupées nettement et d'épaisseur uniforme et que la présence des morceaux coupés courts ou irréguliers ne nuit aucunement à l'apparence du produit; (*well cut*)

« couleur paille claire passablement bonne » signifie que le produit possède une apparence générale de couleur crème à paille claire typique, raisonnablement brillante, qui peut être légèrement terne, mais la couleur ne doit pas être atypique; (*fairly good light straw colour*)

« couleur paille claire uniforme » signifie que le produit possède une apparence générale de couleur blanche à crème pâle typique, à peu près uniforme, brillante, caractéristique de la choucroute bien préparée et bien conditionnée; (*uniform light straw colour*)

« coupée d'une manière passablement uniforme » signifie que les lanières sont coupées assez nettement et que la présence de morceaux coupés courts ou irréguliers ne modifie pas gravement l'apparence du produit; (*fairly evenly cut*)

« passablement exempte de défauts » signifie que 90 pour cent du produit sont exempts de gros morceaux de trognons ou de feuilles, nervures médianes épaisses, lanières maculées ou autres défauts et que tous ces défauts ne modifient pas sérieusement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

« raisonnablement croustillante et raisonnablement ferme » signifie que le produit peut manquer légèrement de qualité croustillante sans être mou ni baveux ou dur et difficile à mastiquer; (*reasonably crisp and reasonably firm*)

« saveur de choucroute normale » signifie une saveur de choucroute caractéristique exempte de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes qui peuvent modifier gravement la qualité comestible du produit. (*normal kraut flavour*)

**49.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 10]

*Épinards*

**50.** (1) Les « épinards en conserve » sont le produit préparé à partir de feuilles et de tiges en bon état, propres, entières ou coupées, d'épinards frais, en triant, parant, lavant et blanchissant ces feuilles et ces tiges, mises ensuite en conserve dans l'eau avec ou sans addition de sel.

(2) Les genres d'épinards en conserve sont les suivants :

*a*) les épinards « entiers » ou « à feuilles entières » doivent comprendre une grande partie de la feuille et de la partie adjacente de la tige; et

*b*) les épinards « coupés » ou « hachés » doivent comprendre la feuille et la partie adjacente de la tige qui a été coupée ou hachée en petits morceaux.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des épinards en conserve possédant une saveur et une odeur normales typiques d'épinards frais bien préparés et bien conditionnés, une couleur verte typique à peu près uniforme et un bon caractère; ils sont exempts de terre, de sable ou de limon et à peu près exempts de toutes substances feuillues étrangères inoffensives, fructifications, parties de racines, feuilles tachées ou flétries et autres défauts.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned spinach that possesses normal flavour and odour typical of properly prepared and properly processed fresh spinach; that possesses a fairly uniform typical green colour and has fairly good character; that contains not more than a trace of grit, sand or silt and is fairly free from any harmless extraneous leafy matter, seedy heads, root stubs, blemished or wilted leaves and other defects.

(5) Canada Standard is the name for the grade of canned spinach that possesses a normal flavour and odour; that possesses a reasonably good colour and has reasonably good character; that contains not more than a slight amount of grit, sand or silt and is reasonably free from any harmless extraneous leafy matter, seedy heads, root stubs, blemished or wilted leaves and other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 13 ounces of product, by drained weight, there may be present

(*a*) not more than two root stubs or root crowns,

(*b*) not more than four seedy heads,

(*c*) not more than five blemished or wilted leaves, or

(*d*) grass or weeds aggregating not more than eight inches in length of which none may be more than ½ inch in width measured at the widest point transversely to the long axis; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good character", which has reference to the condition and structural characteristics of the spinach leaf and stems, means that the spinach is tender and is practically free from any coarse or tough leaves, large main stems or parts thereof and that the appearance of the product is not seriously affected by ragged, disintegrated or shredded leaves and stems; (*caractère passablement bon*)

"fairly uniform colour" means that the canned spinach possesses a fairly typical green colour of properly prepared and properly processed fresh spinach, and shows not more than a slight variation in green colour from a general survey; (*couleur passablement uniforme*)

"good character", which has reference to the condition and the structural characteristics of the spinach leaf and stems, means that the spinach is tender and is free from any coarse or tough leaves, large main stems or parts thereof and that the appearance of the product is not materially affected by ragged, disintegrated or shredded leaves or stems; (*bon caractère*)

"normal flavour and odour" means that the product possesses a characteristic flavour and odour of properly processed fresh spinach and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur normales*)

"practically free from defects" means that for each 13 ounces of product, by drained weight, there may be present

(*a*) not more than one root stub or root crown,

(*b*) not more than two seedy heads,

(*c*) not more than three blemished or wilted leaves, or

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie des épinards en conserve possédant une saveur et une odeur normales typiques d'épinards frais bien préparés et bien conditionnés, une couleur verte typique passablement uniforme et un caractère passablement bon; ils contiennent au plus une trace de terre, de sable ou de limon et sont passablement exempts de toutes substances feuillues étrangères inoffensives, fructifications, parties de racines, feuilles tachées ou flétries et autres défauts.

(5) Canada régulière est le nom de la catégorie des épinards en conserve possédant une saveur et une odeur normales, une couleur raisonnablement bonne et un caractère raisonnablement bon; ils contiennent au plus une légère quantité de terre, de sable ou de limon et sont raisonnablement exempts de toutes substances feuillues étrangères inoffensives, fructifications, parties de racines, feuilles tachées ou flétries et autres défauts.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie que dans 13 onces du produit, poids égoutté, il peut y avoir

*a*) au plus une partie de racine ou un collet de racine,

*b*) au plus deux fructifications,

*c*) au plus trois feuilles tachées ou flétries, ou

*d*) des herbes ou des mauvaises herbes mesurant au total au plus quatre pouces de longueur, et dont aucune ne peut avoir plus de ½ pouce de largeur, mesurée à l'endroit le plus large transversalement à l'axe longitudinal; (*practically free from defects*)

« bon caractère », qui se rapporte à l'état et aux caractéristiques structurales de la feuille et des tiges des épinards, signifie que les épinards sont tendres et exempts de feuilles grossières ou dures, grosses tiges principales ou de parties de ces tiges et que l'apparence du produit n'est pas sensiblement modifiée par les feuilles ou les tiges déchiquetées, désintégrées ou coupées en lanières; (*good character*)

« caractère passablement bon », qui se rapporte à l'état et aux caractéristiques structurales de la feuille et des tiges des épinards, signifie que les épinards sont tendres et à peu près exempts de feuilles grossières ou dures, grosses tiges principales ou parties de tiges et que l'apparence du produit n'est pas gravement modifiée par les feuilles et les tiges déchiquetées, désintégrées ou coupées en lanières; (*fairly good character*)

« caractère raisonnablement bon » signifie que les épinards sont passablement tendres et que l'apparence du produit n'est pas gravement modifiée par les feuilles et les tiges déchiquetées ou coupées en lanières ou par de grosses nervures médianes ou tiges grossières ou de parties de tiges grossières; (*reasonably good character*)

« couleur passablement uniforme » signifie que les épinards en conserve possèdent une couleur verte passablement typique d'épinards frais bien préparés et bien conditionnés, et présentant au plus une légère variation de la couleur verte lors d'un examen général; (*fairly uniform colour*)

« couleur raisonnablement bonne » signifie que les épinards en conserve possèdent une couleur verte raisonnablement typique qui peut être très variable ou terne, mais la couleur ne doit pas être atypique; (*reasonably good colour*)

(*d*) grass or weeds aggregating not more than four inches in length of which none may be more than ½ inch in width measured at the widest point transversely to the long axis; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform colour" means that the canned spinach possesses a green colour of properly prepared and properly processed fresh spinach, free from any distinct variations in colour; (*de couleur à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 13 ounces of product, by drained weight, there may be present

(*a*) not more than four root stubs or root crowns,

(*b*) not more than eight seedy heads,

(*c*) not more than eight blemished or wilted leaves, or

(*d*) grass or weeds aggregating not more than 12 inches in length of which none may be more than 3/8 inch in width measured at the widest point transversely to the long axis; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good character" means that the spinach is fairly tender and that the appearance of the product is not seriously affected by ragged or shredded leaves and stems or by large coarse stems and mid ribs or parts thereof; (*caractère raisonnablement bon*)

"reasonably good colour" means that the canned spinach possesses a reasonably typical green colour that may be quite variable or dull but is not an off-colour; (*couleur raisonnablement bonne*)

"slight amount of grit, sand or silt" means that amount that is readily apparent on chewing but does not seriously affect the eating quality and appearance of the spinach; (*légère quantité de terre, sable ou limon*)

"trace of grit, sand or silt" means an amount that in no way affects the eating quality or appearance of the spinach. (*trace de terre, sable ou limon*)

**51.** [Repealed, SOR/93-330, s. 11]

*Tomatoes (Whole, Whole and Pieces, Wedges, Sliced, Diced or Chopped)*

**52.** (1) In this section, canned tomatoes shall be the product prepared from clean, sound, ripe tomatoes of red or reddish varieties which are peeled and cored and to which may be added one or more of the following optional ingredients:

(*a*) the liquid obtained from such tomatoes during or after peeling and coring;

(*b*) the liquid obtained from other sound, ripe tomatoes;

(*c*) one of the following firming agents: calcium chloride, calcium sulphate, calcium citrate or monocalcium phosphate in an amount not greater than

(i) 0.045 per cent total calcium ion in the final product where the tomatoes are whole, almost whole or in large pieces, or

«de couleur à peu près uniforme» signifie que les épinards en conserve possèdent une couleur verte d'épinards frais bien préparés et bien conditionnés et qu'ils sont exempts de variations distinctes de couleur; (*practically uniform colour*)

«légère quantité de terre, sable ou limon» signifie que la quantité est facilement apparente à la mastication mais qu'elle ne modifie pas gravement la qualité comestible ni l'apparence des épinards; (*slight amount of grit, sand or silt*)

«passablement exempts de défauts» signifie que dans 13 onces du produit, poids égoutté, il peut y avoir

*a*) au plus deux parties de racines ou collets de racines,

*b*) au plus quatre fructifications,

*c*) au plus cinq feuilles tachées ou flétries, ou

*d*) des herbes ou des mauvaises herbes dont la longueur totale ne doit pas dépasser huit pouces et dont aucune ne peut avoir plus de ½ pouce de largeur mesurée à l'endroit le plus large transversalement à l'axe longitudinal; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement exempts de défauts» signifie que dans 13 onces du produit, poids égoutté, il peut y avoir

*a*) au plus quatre parties de racines ou collets de racines,

*b*) au plus huit fructifications,

*c*) au plus huit feuilles tachées ou flétries, ou

*d*) des herbes ou des mauvaises herbes dont la longueur totale ne dépasse pas 12 pouces et la largeur d'aucune d'entre elles ne peut dépasser 3/8 de pouce à l'endroit le plus large transversalement à l'axe longitudinal; (*reasonably free from defects*)

«saveur et odeur normales» signifie que le produit possède une saveur et une odeur caractéristiques d'épinards frais bien conditionnés et qu'il est exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*normal flavour and odour*)

«trace de terre, sable ou limon» signifie une quantité qui ne modifie en aucune façon la qualité comestible ou l'apparence des épinards. (*trace of grit, sand or silt*)

**51.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 11]

*Tomates (entières et en morceaux, en quartiers, tranchées, en dés ou hachées)*

**52.** (1) Dans le présent article, les tomates en conserve doivent être le produit préparé à partir de tomates propres, en bon état, mûres, de variétés rouges ou rougeâtres, qui sont pelées et étrognées et auxquelles peuvent être ajoutés un ou plusieurs des ingrédients facultatifs suivants :

*a*) le liquide obtenu de ces tomates pendant ou après le pelage et l'étrognage;

*b*) le liquide obtenu d'autres tomates mûres, en bon état;

*c*) un des agents raffermissants suivants : chlorure de calcium, sulfate de calcium, citrate de calcium ou monophosphate de calcium, dont la quantité ne dépasse pas

(ii) 0.080 per cent total calcium ion in the final product where the tomatoes are in the styles "diced", "sliced", "wedges" or "chopped";

(*d*) citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing; and

(*e*) salt, spices, any other natural flavouring ingredient and sugar, invert sugar or dextrose in dry form only.

(2) When canned tomatoes are examined by the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 25 per cent of the microscopic fields.

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned tomatoes that possess a very good tomato flavour typical of well-ripened tomatoes and which contain not less than 65 per cent drained solids consisting of whole, almost whole or large pieces of tomato as determined by the official method; that possess a practically uniform good red colour and are practically free from pieces of skin, core, black spots, sun scald and other defects.

(4) Canada Fancy "Whole" tomatoes are the same as Canada Fancy canned tomatoes except that the drained solids must be entirely made up of either whole or almost whole tomatoes.

(5) Canada Choice is the name for the grade of canned tomatoes that possess a good tomato flavour typical of fairly well-ripened tomatoes and which contain not less than 60 per cent drained solids consisting of whole, almost whole or large pieces of tomato as determined by the official method; that possess a fairly good red colour and are fairly free from pieces of skin, core, black spots, sun scald and other defects.

(6) Canada Standard is the name for the grade of canned tomatoes that possesses a normal tomato flavour and odour which contain not less than 50 per cent drained solids consisting of whole, almost whole, large or small pieces of tomato; that possess a reasonably good red colour and are reasonably free from pieces of skin, core, black spots, sun scald and other defects.

Definitions of Terms

(7) For the purposes of this section,

"almost whole" tomatoes are those in which each unit, regardless of weight, is a tomato that has been peeled and cored in the same manner as whole tomatoes but may be slightly cracked or split and have a seed cavity partly opened by trimming, provided that the tomato can be restored to practically its original shape; (*tomates presque entières*)

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than 2.5 $cm^2$ (one square inch) of skin in the aggregate,

(i) 0,045 pour cent, au total d'ions de calcium dans le produit final si les tomates sont entières, presqu'entières ou en gros morceaux, ou

(ii) 0,080 pour cent au total d'ions de calcium dans le produit final si les tomates sont en « dés », « tranchées », en « quartiers » ou « hachées »;

*d*) de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation; et

*e*) du sel, des épices ou tout autre ingrédient aromatisant naturel et, à l'état sec seulement, du sucre, du sucre inverti ou du dextrose.

(2) Lorsque les tomates en conserve sont examinées suivant la méthode Howard, il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques.

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie des tomates en conserve possédant une très bonne saveur de tomates typique de tomates bien mûries et contenant au moins 65 pour cent d'extraits égouttés composés de tomates entières, presque entières ou de gros morceaux de tomates déterminés suivant la méthode officielle; elles possèdent une bonne couleur rouge à peu près uniforme et sont à peu près exemptes de morceaux de peaux, trognons, taches noires, échaudure et autres défauts.

(4) Les tomates « entières » Canada de fantaisie sont les mêmes que les tomates en conserve Canada de fantaisie sauf pour les extraits égouttés qui doivent se composer entièrement soit de tomates entières, soit de tomates presque entières.

(5) Canada de choix est le nom de la catégorie des tomates en conserve possédant une bonne saveur de tomates typique des tomates passablement bien mûries et contenant au moins 60 pour cent d'extraits égouttés composés de tomates entières, presque entières ou de gros morceaux de tomates, déterminés suivant la méthode officielle; elles possèdent une couleur rouge passablement bonne et sont passablement exemptes de morceaux de peaux, trognons, taches noires, échaudure et autres défauts.

(6) Canada régulière est le nom de la catégorie des tomates en conserve possédant une saveur et une odeur normales de tomates et contenant au moins 50 pour cent d'extraits égouttés composés de tomates entières, presque entières ou de gros ou petits morceaux de tomates; elles possèdent une couleur rouge raisonnablement bonne et sont raisonnablement exemptes de morceaux de peaux, trognons, taches noires, échaudure et autres défauts.

Définition des expressions

(7) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus 1,25 $cm^2$ (la demie de 1 pouce carré) de peau, au total,

*b*) au plus 1/10 d'once de trognon, mais

*c*) aucune partie tachée; (*practically free from defects*)

« bonne couleur rouge à peu près uniforme » signifie une couleur typique des variétés rouges ou rougeâtres dans lesquelles une proportion d'au moins 95 pour cent de la superficie des tomates est aussi rouge que le « rouge tomate » de la Planche 3, I-12, et une proportion d'au plus cinq pour cent de la superficie peut être aussi jaune ou pos-

(*b*) not more than 1/5 ounce of core material, or

(*c*) not more than a aggregate area of 1/8 square inch that is blemished; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good red colour" means a colour typical of red or reddish varieties in which not less than 75 per cent of the surface areas of the tomatoes are as red as "Tomato Red" (Plate 3, I-12) and not more than 25 per cent of the surface areas may be as yellow as or possess less red than Plate 4, F-12 as illustrated in Maerz and Paul's *Dictionary of Colour*; (*couleur rouge passablement bonne*)

"large pieces" means pieces of tomato that weigh not less than 1½ ounces; (*gros morceaux*)

"per cent drained solids", calculated on the basis of a full can, means the percentage of tomatoes that remains on the screen after draining the sample for ½ minute by the official method over a screen containing two meshes to the inch made of wire of uniform thickness 1/20 inch in diameter; (*pourcentage d'extraits égouttés*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than 1.25 $cm^2$ (one half of one square inch) of skin in the aggregate,

(*b*) not more than 1/10 ounce of core material, and

(*c*) no blemished portions; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good red colour" means a colour typical of red or reddish varieties in which not less than 95 per cent of the surface areas of the tomatoes are as red as "Tomato Red" (Plate 3, I-12) and not more than five per cent of the surface areas may be as yellow as or possess less red than Plate 4, F-12 as illustrated in Maerz and Paul's *Dictionary of Colour*; (*bonne couleur rouge à peu près uniforme*)

"reasonably free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than 1½ square inches of skin in the aggregate,

(*b*) not more than one small piece of harmless extraneous material,

(*c*) not more than 2/5 ounce of core material, or

(*d*) not more than an aggregate area of ½ square inch that is blemished; (*raisonnablement exemptes de défauts*)

"reasonably good red colour" means that the blended colour of the comminuted drained solids from any one can is not less red than Plate 4, F-12 as illustrated in Maerz and Paul's *Dictionary of Colour*; (*couleur rouge raisonnablement bonne*)

"small pieces" means pieces of tomato that weigh less than 1½ ounces and do not pass through the screen used for determining drained solids; (*petits morceaux*)

"whole" tomatoes are those in which each unit, regardless of weight, is a tomato that has been peeled and cored in such a manner that the rounded contour of the stem end is not destroyed, no seed cavity has been opened by trimming and the general contour of the tomato has been preserved. (*tomates entières*)

SOR/95-548, s. 2.

séder moins de rouge que la Planche 4, F-12, illustrées dans le *Dictionary of Colour* de Maerz et Paul; (*practically uniform good red colour*)

«couleur rouge passablement bonne» signifie une couleur typique des variétés rouges ou rougeâtres dans lesquelles une proportion d'au moins 75 pour cent de la superficie des tomates est aussi rouge que le « rouge tomate » de la Planche 3, I-12 et une proportion d'au plus 25 pour cent de la superficie peut être jaune ou posséder moins de rouge que la Planche 4, F-12, illustrées dans le *Dictionary of Colour* de Maerz et Paul; (*fairly good red colour*)

«couleur rouge raisonnablement bonne» signifie que la couleur mélangée des extraits égouttés triturés n'est pas moins rouge que la Planche 4, F-12, illustrée dans le *Dictionary of Colour* de Maerz et Paul; (*reasonably good red colour*)

«gros morceaux» signifie les morceaux de tomates pesant au moins 1½ once; (*large pieces*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus 2,5 $cm^2$ (1 pouce carré) de peau, au total,

*b*) au plus 1/5 d'once de trognon, ou

*c*) une superficie tachée totale d'au plus 1/8 de pouce carré; (*fairly free from defects*)

«petits morceaux» signifie les morceaux de tomates pesant moins de 1½ once et qui ne passent pas à travers le tamis servant à déterminer les extraits égouttés; (*small pieces*)

«pourcentage d'extraits égouttés», exprimé d'après la boîte remplie, signifie le pourcentage de tomates restant sur les tamis après l'égouttement de l'échantillon pendant ½ minute selon la méthode officielle sur un tamis contenant deux mailles au pouce et fait avec du fil de fer ayant une épaisseur uniforme de 1/20 de pouce de diamètre; (*per cent drained solids*)

«tomates entières» signifie celles dans lesquelles chaque spécimen, abstraction faite du poids, comprend une tomate qui a été pelée et étrognée de manière que le contour arrondi de l'assiette ne soit pas détruit ni aucune loge à graine ouverte par le parage, et que le contour général de la tomate ait été conservé; (*whole*)

«tomates presque entières» signifie celles dont chaque spécimen, abstraction faite du poids, a été pelé et étrogné comme dans le cas des tomates « entières » et qui peuvent être légèrement fendues ou fendillées, avec la loge à graine partiellement ouverte par le parage, pourvu qu'elles puissent être ramenées à peu près à leur forme première; (*almost whole*)

«raisonnablement exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus 1½ pouce carré de peau, au total,

*b*) au plus un petit morceau de substance étrangère, inoffensive,

*c*) au plus 2/5 d'once de trognon, ou

*d*) une superficie tachée totale d'au plus ½ pouce carré. (*reasonably free from defects*)

DORS/95-548, art. 2.

*Stewed Tomatoes (Optional)*

**53.** (1) In this section, stewed tomatoes shall be the product prepared from clean, sound, ripe tomatoes of red or reddish varieties, which have been peeled, cored and trimmed, and to which may be added one or more of the following optional ingredients:

(*a*) the liquid obtained from such tomatoes during or after peeling and coring;

(*b*) the liquid obtained from other sound, ripe tomatoes;

(*c*) a firming agent in an amount not greater than 0.026 per cent, calculated as calcium;

(*d*) citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing; and

(*e*) salt, spices, onions, celery, red or green peppers, any other natural flavouring ingredient and sugar, invert sugar or dextrose in dry form only.

(2) Where stewed tomatoes are examined by the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 25 per cent of the microscopic fields.

(3) The grades for stewed tomatoes are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof are the same as for canned tomatoes except that per cent drained solids is not a grade factor.

*Tomato Juice*

**54.** (1) For the purposes of this section, tomato juice

(*a*) shall be the canned, unconcentrated, pasteurized liquid containing a substantial portion of fine tomato pulp extracted from sound, ripe whole tomatoes from which all stems and objectionable portions have been removed, with or without the application of heat, by any method that does not add water to such liquid;

(*b*) may contain salt and, in dry form only, sugar, invert sugar or dextrose; and

(*c*) shall not, when examined according to the "Howard Method", contain mould filaments in more than 25 per cent of the microscopic fields.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of canned tomato juice that possesses a very good flavour typical of well-ripened tomatoes; that possesses a good colour and a good consistency; that is practically free from any skin, minute seed particles and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of canned tomato juice that possesses a fairly good flavour; that possesses a reasonably good colour and a fairly good consistency; that is fairly free from any skin, minute seed particles and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

*Tomates assaisonnées (catégories facultatives)*

**53.** (1) Dans le présent article, les tomates assaisonnées sont le produit préparé à partir de tomates propres, saines, mûres de variétés rouges ou rougeâtres qui ont été pelées, étrognées et parées et auxquelles peuvent être ajoutés un ou plusieurs des ingrédients facultatifs suivants :

*a*) le liquide obtenu de ces tomates pendant ou après le pelage et l'étrognage;

*b*) le liquide obtenu d'autres tomates saines, mûres;

*c*) un agent raffermissant en une quantité ne dépassant pas 0,026 pour cent, exprimée en calcium;

*d*) de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation; et

*e*) du sel, des épices, des oignons, du céleri, des piments rouges ou verts, tout autre produit aromatisant naturel et, à l'état sec seulement, du sucre, du sucre inverti ou du dextrose.

(2) Lorsque les tomates assaisonnées sont examinées selon la « méthode Howard », il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques.

(3) Les catégories pour les tomates assaisonnées sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles sont les mêmes que pour les tomates en conserve, sauf que le pourcentage des extraits égouttés n'entre pas en ligne de compte à l'égard de la catégorie.

*Jus de tomates*

**54.** (1) Aux fins du présent article, le jus de tomates

*a*) doit être le liquide pasteurisé, non concentré, en conserve, contenant une partie considérable de pulpe fine de tomates extraite de tomates entières, saines, mûres desquelles toutes les tiges et les parties indésirables ont été enlevées, avec ou sans application de chaleur, selon toute méthode qui ne comporte pas d'addition d'eau à ce liquide;

*b*) peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, du sucre inverti ou du dextrose;

*c*) ne doit pas contenir, lorsqu'il est examiné selon la « méthode Howard », de filaments de moisissures dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques.

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du jus de tomates en conserve possédant une très bonne saveur typique de tomates bien mûries, une bonne couleur et une bonne consistance; il est à peu près exempt de peau, menues particules de graine et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie du jus de tomates en conserve possédant une assez bonne saveur, une couleur raisonnablement bonne et une consistance passablement bonne; il est passablement exempt de peau, menues particules de graine et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

"fairly free from defects" means that the defects present may be noticeable but not so prominent or so numerous as to seriously affect the appearance and drinking quality of the product; (*passablement exempt de défauts*)

"fairly good consistency" means that the product flows readily and has a normal amount of insoluble solids in suspension and there is not a marked tendency for such solids to settle out; (*consistance passablement bonne*)

"fairly good flavour" means a characteristic tomato juice flavour not adversely affected by stems, leaves, immature tomatoes or the effects of improper trimming or processing; (*assez bonne saveur*)

"good consistency" means that the tomato juice flows readily, has a normal amount of insoluble solids in suspension and there is little tendency for such solids to settle out; (*bonne consistance*)

"good colour" means a colour that is typical of canned tomato juice made from well-ripened tomatoes and that contains as much red as, or more red than, that produced by spinning the specified Munsell colour discs in the following combinations:

(*a*) 65 per cent of the area — Red (5R 2.6/13 — glossy finish),

(*b*) 21 per cent of the area — Yellow (2.5 YR 5/12 — glossy finish),

(*c*) seven per cent of the area — Black (N 1 — glossy finish),

(*d*) seven per cent of the area — Grey (N 4 — mat finish); (*bonne couleur*)

"practically free from defects" means that defects present do not in any way affect the appearance or drinking quality of the product; (*à peu près exempt de défauts*)

"reasonably good colour" means a colour that is typical of canned tomato juice made from fairly well-ripened tomatoes and contains as much red as, or more red than, that produced by spinning the specified Munsell colour discs in the following combinations:

(*a*) 56 per cent of the area — Red (5R 2.6/13 — glossy finish),

(*b*) 28 per cent of the area — Yellow (2.5 YR 5/12 — glossy finish),

(*c*) eight per cent of the area — Black (N 1 — glossy finish),

(*d*) eight per cent of the area — Grey (N 4 — mat finish); (*couleur raisonnablement bonne*)

"very good flavour" means a distinct canned tomato juice flavour characteristic of good quality, ripe tomatoes. (*très bonne saveur*)

SOR/95-548, s. 2.

«à peu près exempt de défauts» signifie que les défauts présents ne modifient aucunement l'apparence ni la qualité potable du produit; (*practically free from defects*)

«assez bonne saveur» signifie une saveur de jus de tomates caractéristique qui n'est pas défavorablement modifiée par les tiges, les feuilles, les tomates non mûries ou les effets d'un parage ou d'un conditionnement mal fait; (*fairly good flavour*)

«bonne consistance» signifie que le jus de tomates coule facilement, a une quantité normale d'extraits insolubles en suspension et que ces extraits tendent peu à se déposer; (*good consistency*)

«bonne couleur» signifie une couleur typique du jus de tomates en conserve préparé à partir de tomates bien mûries et qui contient autant de rouge ou plus de rouge que la couleur produite en faisant tourner les disques colorés Munsell spécifiés dans les combinaisons suivantes:

*a*) 65 pour cent de la superficie — rouge (5R 2.6/13 — fini lustré),

*b*) 21 pour cent de la superficie — jaune (2.5 YR 5/12 — fini lustré),

*c*) sept pour cent de la superficie — noire (N 1 — fini lustré),

*d*) sept pour cent de la superficie — grise (N 4 — fini mat); (*good colour*)

«consistance passablement bonne» signifie que le produit coule facilement, a une quantité normale d'extraits insolubles en suspension et que ces extraits ne tendent pas outre mesure à se déposer; (*fairly good consistency*)

«couleur raisonnablement bonne» signifie une couleur qui est typique du jus de tomates en conserve préparé à partir de tomates passablement bien mûries et qui contient autant ou plus de rouge que la couleur produite en faisant tourner les disques colorés Munsell spécifiés dans les combinaisons suivantes:

*a*) 56 pour cent de la superficie — rouge (5R 2.6/13 — fini lustré),

*b*) 28 pour cent de la superficie — jaune (2.5 YR 5/12 — fini lustré),

*c*) huit pour cent de la superficie — noire (N 1 — fini lustré),

*d*) huit pour cent de la superficie — grise (N 4 — fini mat); (*reasonably good colour*)

«passablement exempt de défauts» signifie que les défauts présents peuvent être visibles mais qu'ils ne sont ni assez apparents ni assez nombreux pour nuire sérieusement à l'apparence et à la qualité potable du produit; (*fairly free from defects*)

«très bonne saveur» signifie une saveur distincte de jus de tomates en conserve caractéristique des tomates mûres, de bonne qualité. (*very good flavour*)

DORS/95-548, art. 2.

*Concentrated Tomato Juice*

**55.** (1) For the purposes of this section, concentrated tomato juice

(*a*) shall be the tomato product that is concentrated to contain not less than 21 per cent but less than 25 per cent salt-free tomato solids as determined by drying in a vacuo at 70 degrees Celsius;

*Jus concentré de tomates*

**55.** (1) Aux fins du présent article, le jus concentré de tomates

*a*) doit être le jus de tomates qui est concentré de manière à contenir au moins 21 pour cent mais moins de 25 pour cent d'extraits de tomates exempts de sel, déterminés en le faisant sécher sous vide à 70 degrés Celsius;

(*b*) may contain salt and, in dry form only, sugar, invert sugar or dextrose; and

(*c*) shall, when examined by the "Howard Method", contain mould filaments in not more than 25 per cent of the microscopic fields.

(2) Canada Fancy is the name for the grade of concentrated tomato juice that, when properly reconstituted, possesses a very good flavour typical of well-ripened tomatoes; that possesses a good colour and a good consistency and is practically free from skin, minute seed particles and other defects.

(3) Canada Choice is the name for the grade of concentrated tomato juice that, when properly reconstituted, possesses a fairly good flavour typical of well-ripened tomatoes; possesses a fairly good colour and fairly good consistency, and is fairly free from skin, minute seed particles and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the defects present in the reconstituted tomato juice may be noticeable but not so prominent or so numerous as to seriously affect the appearance and drinking quality of the product; (*passablement exempt de défauts*)

"fairly good colour" means that the concentrated tomato juice, when properly reconstituted, has a colour that is typical of canned tomato juice made from fairly well-ripened tomatoes and contains as much red as, or more red than, that produced by spinning the specified Munsell colour discs in the following combinations:

(*a*) 56 per cent of the area — Red (5R 2.6/13 — glossy finish),

(*b*) 28 per cent of the area — Yellow (2.5 YR 5/12 — glossy finish),

(*c*) eight per cent of the area — Black (N 1 — glossy finish),

(*d*) eight per cent of the area — Grey (N 4 — mat finish); (*couleur passablement bonne*)

"fairly good consistency" means that the reconstituted tomato juice flows readily, has a normal amount of insoluble solids in suspension and there is not a marked tendency for the solids to settle out; (*consistance passablement bonne*)

"fairly good flavour" means that the concentrated tomato juice, when properly reconstituted, has a characteristic tomato juice flavour not adversely affected by stems, leaves, immature tomatoes or the effects of improper trimming or processing; (*saveur passablement bonne*)

"good colour" means that the concentrated tomato juice, when properly reconstituted, has a colour that is typical of canned tomato juice made from well-ripened red tomatoes and contains as much red as, or more red than, that produced by spinning the specified Munsell colour discs in the following combinations:

(*a*) 65 per cent of the area — Red (5R 2.6/13 — glossy finish),

(*b*) 21 per cent of the area — Yellow (2.5 YR 5/12 — glossy finish),

(*c*) seven per cent of the area — Black (N 1 — glossy finish),

*b*) peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, du sucre inverti ou du dextrose; et

*c*) ne doit pas contenir des filaments de moisissures dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques, lorsqu'il est examiné selon la « méthode Howard ».

(2) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie du jus concentré de tomates qui, lorsqu'il est bien reconstitué, possède une très bonne saveur typique des tomates bien mûries; il possède une bonne couleur et une bonne consistance et il est à peu près exempt de peau, menues particules de graine et autres défauts.

(3) Canada de choix est le nom de la catégorie du jus concentré de tomates qui, lorsqu'il est bien reconstitué, possède une saveur passablement bonne typique de tomates bien mûries; il possède une couleur et une consistance passablement bonnes et il est passablement exempt de peau, menues particules de graine et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exempt de défauts » signifie que les défauts présents dans le jus reconstitué ne modifient aucunement l'apparence ni la qualité potable du produit; (*practically free from defects*)

« bonne consistance » signifie que le jus de tomates reconstitué coule facilement, a une quantité normale d'extraits insolubles en suspension et que ces extraits tendent peu à se déposer; (*good consistency*)

« bonne couleur » signifie que le jus concentré de tomates, une fois bien reconstitué, a une couleur typique du jus de tomates en conserve préparé à partir de tomates rouges bien mûries et qui contient autant ou plus de rouge que la couleur produite en faisant tourner les disques colorés Munsell spécifiés dans les combinaisons suivantes :

*a*) 65 pour cent de la superficie — rouge (5R 2.6/13 — fini lustré),

*b*) 21 pour cent de la superficie — jaune (2.5 YR 5/12 — fini lustré),

*c*) sept pour cent de la superficie — noire (N 1 — fini lustré),

*d*) sept pour cent de la superficie — grise (N 4 — fini mat); (*good colour*)

« consistance passablement bonne » signifie que le jus reconstitué de tomates coule facilement, a une quantité normale d'extraits insolubles en suspension et que ces extraits ne tendent pas outre mesure à se déposer; (*fairly good consistency*)

« couleur passablement bonne » signifie que le jus concentré de tomates, une fois bien reconstitué, a une couleur qui est typique du jus de tomates en conserve préparé à partir de tomates passablement bien mûries et qui contient autant ou plus de rouge que la couleur produite en faisant tourner les disques colorés Munsell spécifiés dans les combinaisons suivantes :

*a*) 56 pour cent de la superficie — rouge (5R 2.6/13 — fini lustré),

*b*) 28 pour cent de la superficie — jaune (2.5 YR 5/12 — fini lustré),

*c*) huit pour cent de la superficie — noire (N 1 — fini lustré),

*d*) huit pour cent de la superficie — grise (N 4 — fini mat); (*fairly good colour*)

(*d*) seven per cent of the area — Grey (N 4 — mat finish); (*bonne couleur*)

"good consistency" means that the reconstituted tomato juice flows readily, has a normal amount of insoluble solids in suspension and there is little tendency for such solids to settle out; (*bonne consistance*)

"practically free from defects" means that defects present in the reconstituted tomato juice do not in any way affect the appearance or drinking quality of the product; (*à peu près exempt de défauts*)

"very good flavour" means that the concentrated tomato juice, when properly reconstituted, has a distinct canned tomato juice flavour characteristic of good quality, ripe tomatoes. (*très bonne saveur*)

**56.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 62]

*Tomato Puree (Optional)*

**57.** (1) In this section,

(*a*) tomato puree shall be the product resulting from the concentration of the liquid obtained from clean, sound, ripe tomatoes of red or reddish varieties, with or without the addition of salt and shall contain not less than 12 per cent tomato solids or have a specific gravity of not less than 1.050;

(*b*) when tomato puree is examined according to the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields.

(2) The grades for tomato puree are optional, but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof shall be as outlined in subsections (3) and (4).

(3) Canada Fancy is the name for the grade of canned tomato puree that possesses a typical tomato puree flavour of well-ripened tomatoes; that possesses a good red, ripe tomato colour; that is practically free from skin, seed particles, black specks, core material and other defects.

(4) Canada Choice is the name for the grade of canned tomato puree that possesses a typical tomato puree flavour of fairly well-ripened tomatoes; that possesses a fairly good red, ripe tomato colour; that is fairly free from skin, seed particles, black specks, core material and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that defects present may be quite noticeable but are not so prominent as to seriously affect the appearance and use of the product for remanufacturing purposes; (*passablement exempte de défauts*)

"fairly good red tomato colour" means a colour typical of fairly well-ripened tomatoes; (*couleur rouge passablement bonne de tomates mûres*)

"good red, ripe tomato colour" means a colour typical of well-ripened tomatoes; (*bonne couleur rouge de tomates mûres*)

«passablement exempt de défauts» signifie que les défauts présents dans le jus reconstitué de tomates peuvent être visibles mais qu'ils ne sont ni assez apparents ni assez nombreux pour nuire sérieusement à l'apparence et à la qualité potable du produit; (*fairly free from defects*)

«saveur passablement bonne» signifie que le jus concentré de tomates, une fois bien reconstitué, a une saveur caractéristique de jus de tomates qui n'est pas défavorablement modifié par les tiges, les feuilles, les tomates non mûres ou les effets d'un parage ou d'un conditionnement mal fait; (*fairly good flavour*)

«très bonne saveur» signifie que le jus concentré de tomates, lorsqu'il est bien reconstitué, a une saveur distincte de jus de tomates en conserve caractéristique de tomates mûres, de bonne qualité. (*very good flavour*)

**56.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 62]

*Purée de tomates (catégories facultatives)*

**57.** (1) Dans le présent article,

*a*) la purée de tomates doit être le produit résultant de la concentration du liquide obtenu de tomates propres, saines, mûres, des variétés rouges ou rougeâtres, avec ou sans addition de sel, et doit contenir au moins 12 pour cent d'extraits de tomates ou avoir un poids spécifique d'au moins 1,050;

*b*) lorsque la purée de tomates est examinée selon la « méthode Howard », elle ne doit pas contenir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques.

(2) Les catégories pour la purée de tomates sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles doivent être conformes aux dispositions des paragraphes (3) et (4).

(3) Canada de fantaisie est le nom de la catégorie de la purée de tomates en conserve possédant une saveur typique de purée de tomates bien mûries et une bonne couleur rouge de tomates mûres; elle est à peu près exempte de peaux, particules de graine, points noirs, morceaux de trognons et autres défauts.

(4) Canada de choix est le nom de la catégorie de la purée de tomates en conserve possédant une saveur typique de purée de tomates passablement bien mûries et une couleur rouge passablement bonne de tomates mûres; elle est passablement exempte de peaux, particules de graine, points noirs, morceaux de trognons et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

«à peu près exempte de défauts» signifie que les défauts présents ne nuisent pas sensiblement à l'apparence du produit ni à son emploi pour des fins de refabrication; (*practically free from defects*)

«bonne couleur rouge de tomates mûres» signifie une couleur typique de tomates bien mûries; (*good red, ripe tomato colour*)

«couleur rouge passablement bonne de tomates mûres» signifie une couleur typique de tomates passablement bien mûries; (*fairly good red tomato colour*)

«passablement exempte de défauts» signifie que les défauts présents peuvent être très visibles mais qu'ils ne sont pas assez apparents pour

"practically free from defects" means that defects present do not materially affect the appearance and use of the product for remanufacturing purposes; (*à peu près exempte de défauts*)

"typical tomato puree flavour" means that the product is free from scorched, bitter, green tomato flavours or other objectionable flavours or objectionable odours of any kind. (*saveur typique de purée de tomates*)

SOR/95-548, s. 2.

*Tomato Pulp (Optional)*

**58.** (1) In this section,

(*a*) tomato pulp shall be the product resulting from the concentration of liquid obtained from clean, sound ripe tomatoes or tomato parts, with or without the addition of salt, and shall contain not less than 12 per cent tomato solids or have a specific gravity of not less than 1.050;

(*b*) when tomato pulp is examined according to the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields.

(2) The grades for tomato pulp are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof shall be the same as for tomato puree.

SOR/95-548, s. 2.

*Tomato Paste, Concentrated Tomato Paste (Optional)*

**59.** (1) In this section,

(*a*) tomato paste or concentrated tomato paste shall be the canned product prepared from clean, sound, ripe tomatoes or tomato parts, the liquid from which is concentrated to contain not less than 20 per cent salt-free tomato solids for tomato paste and not less than 30 per cent salt-free tomato solids for concentrated tomato paste, as determined by drying in a vacuo at 70 degrees Celsius; and

(*b*) when tomato paste or concentrated tomato paste is examined according to the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields.

(2) The grades for tomato paste are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof shall be the same as for tomato puree.

*Tomato Catsup (Optional)*

**60.** (1) In this section,

(*a*) tomato catsup and products whose common names are variants of the word catsup shall be the product prepared from the juice of red-ripe tomatoes or sound tomato trimmings from which seeds and skins have been removed and

(i) to which there is added vinegar, salt, seasoning and sugar, invert sugar, dextrose or glucose, and

(ii) to which there may be added food colouring and a preservative; and

nuire gravement à l'apparence du produit ni à son emploi pour des fins de refabrication; (*fairly free from defects*)

« saveur typique de purée de tomates » signifie que le produit est exempt de saveurs de tomates vertes, roussies, amères ou d'autres saveurs ou odeurs indésirables de toutes sortes. (*typical tomato puree flavour*)

DORS/95-548, art. 2.

*Pulpe de tomates (catégories facultatives)*

**58.** (1) Dans le présent article,

*a*) la pulpe de tomates doit être le produit résultant de la concentration du liquide obtenu de tomates ou de parties de tomates propres, saines, mûres, avec ou sans addition de sel et qui contient au moins 12 pour cent d'extraits de tomates ou possède un poids spécifique d'au moins 1,050;

*b*) lorsque la pulpe de tomates est examinée selon la « méthode Howard », elle ne doit pas contenir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques.

(2) Les catégories pour la pulpe de tomates sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles doivent être les mêmes que pour la purée de tomates.

DORS/95-548, art. 2.

*Pâte de tomates, pâte concentrée de tomates (catégories facultatives)*

**59.** (1) Dans le présent article,

*a*) la pâte de tomates, la pâte concentrée de tomates sont le produit en conserve préparé à partir de tomates ou de parties de tomates propres, saines, mûres, dont le liquide est concentré pour contenir au moins 20 pour cent d'extraits de tomates exempts de sel pour la pâte de tomates et au moins 30 pour cent d'extraits de tomates exempts de sel pour la pâte concentrée de tomates, déterminés par la dessiccation sous vide à 70 degrés Celsius; et

*b*) lorsque la pâte de tomates ou la pâte concentrée de tomates est examinée selon la « méthode Howard », il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques.

(2) Les catégories de la pâte de tomates sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles doivent être les mêmes que pour la purée de tomates.

*Catsup aux tomates (catégories facultatives)*

**60.** (1) Dans le présent article,

*a*) le catsup aux tomates et les produits dont le nom commun est une variante du mot catsup doivent être le produit fabriqué à partir du jus de tomates rouges, mûres ou de parures de tomates saines dont les graines et les pelures ont été enlevées, et

(i) qui est additionné de vinaigre, sel, assaisonnements et sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose, et

(ii) qui peut être additionné d'un colorant pour aliments et d'un antiseptique; et

(*b*) when tomato catsup is examined according to the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields.

(2) The grades for tomato catsup are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof shall be the same as for tomato puree.

SOR/95-548, s. 2.

*Tomato Chili Sauce (Optional)*

**61.** (1) In this section,

(*a*) tomato chili sauce shall be the product prepared from clean, sound, well-ripened whole tomatoes, chopped or crushed with peelings screened out in such a manner that a substantial portion of the seeds remain in the product and

(i) to which there is added vinegar, salt, seasoning and sugar, invert sugar, dextrose or glucose, and

(ii) to which there may be added any other natural vegetable flavouring ingredient in a quantity that does not materially alter the appearance of the product with respect to the predominance of the tomato ingredients; and

(*b*) when tomato chili sauce is examined according to the "Howard Method", mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields.

(2) The grades for tomato chili sauce are optional but, if declared, the grade names therefor and the standards thereof are the same as for tomato puree.

**62.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 63]

TABLE II

GRADES FOR FROZEN FRUITS AND VEGETABLES

**1.** (1) Frozen fruit shall be fruit preserved by freezing, with or without

(*a*) sugar, invert sugar, dextrose or glucose, in dry or liquid form; or

(*b*) ascorbic acid or erythorbic acid to prevent discolouration.

(2) Frozen vegetables shall be vegetables subjected to a blanching treatment before freezing and may be packed with or without the addition of salt.

(3) Bacteria count in frozen vegetables shall not exceed

(*a*) 250,000 viable aerobic mesophiles per gram of product; and

(*b*) 100 aerobic thermophilic spores per gram of product if the frozen vegetable is intended for remanufacturing purposes.

(4) Bacterial standards for frozen vegetables shall be applied only at the plant level on domestic production and at the time of entry into Canada in the case of imported frozen vegetables.

*b*) lorsque le catsup aux tomates est examiné selon la « méthode Howard », il ne doit pas contenir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques.

(2) Les catégories pour le catsup aux tomates sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles doivent être les mêmes que pour la purée de tomates.

DORS/95-548, art. 2.

*Sauce chili aux tomates (catégories facultatives)*

**61.** (1) Dans le présent article,

*a*) la sauce Chili aux tomates doit être le produit préparé à partir de tomates entières, propres, saines, bien mûries, hachées ou broyées, dont les pelures ont été tamisées de façon qu'il reste dans le produit une proportion considérable des graines, et

(i) auquel il est ajouté du vinaigre, du sel, des assaisonnements et du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose, et

(ii) auquel il peut être ajouté tout autre ingrédient aromatisant végétal naturel en une quantité qui ne modifie pas sensiblement l'apparence du produit quant à la prédominance de l'ingrédient « tomate »; et

*b*) lorsque la sauce Chili aux tomates est examinée selon la « méthode Howard », il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques.

(2) Les catégories pour la sauce Chili aux tomates sont facultatives, mais si les catégories et les normes sont déclarées, elles sont les mêmes que pour la purée de tomates.

**62.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 63]

TABLEAU II

CATÉGORIES POUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES CONGELÉS

**1.** (1) Dans le présent tableau, les fruits congelés doivent être des fruits conservés par la congélation, avec ou sans

*a*) sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose, à l'état sec ou liquide; ou

*b*) acide ascorbique ou acide érythorbique pour prévenir la décoloration.

(2) Les légumes congelés doivent être des légumes soumis à un blanchiment avant la congélation et ils peuvent être emboîtés avec ou sans addition de sel.

(3) La numération bactérienne dans les légumes congelés ne doit pas dépasser

*a*) 250 000 bactéries mésophiles aérobies viables par gramme de produit; et

*b*) 100 spores thermophiles aérobies par gramme du produit si le légume congelé est destiné à la refabrication.

(4) Les normes des bactéries pour les légumes congelés ne doivent être appliquées qu'à la fabrique à l'égard de la production domestique et au moment de l'entrée au Canada dans le cas des légumes congelés importés.

(5) The methods for bacteriological analyses shall be those approved by the Laboratories Directorate of the Agency.

SOR/78-170, s. 7; SOR/2000-184, s. 26.

**2.** For the purposes of the grades in this table,

(*a*) the grades for frozen fruits shall be determined after complete thawing in unopened small packages or when samples are drawn from large containers, and the product shall be sufficiently free from ice crystals to permit handling of the fruit as individual units;

(*b*) the grades for frozen vegetables shall be determined in the following manner:

(i) such factors as colour, uniformity of size, condition and absence of defects shall be considered immediately after thawing to the extent that the product is substantially free from ice crystals and can be handled as individual units, and

(ii) such factors as flavour, degree of tenderness and freedom from fibre shall be considered after the product is cooked for the required length of time.

*Frozen Apples (Sliced)*

**3.** (1) For the purposes of this section, frozen sliced apples

(*a*) shall be segments of apples cut longitudinally and radially from the core;

(*b*) may contain a firming agent in an amount not more than 0.026 per cent calculated as calcium; and

(*c*) may contain sulphur dioxide in an amount not greater than 500 parts per million.

(2) Canada A is the name for the grade of frozen sliced apples that possess similar varietal characteristics; that possess a good apple flavour and aroma typical of well-ripened apples; that possess a good colour; that are in good condition, slices practically uniform in size and shape and are practically free from core, peel, bruised spots, insect injury and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen sliced apples that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour and aroma typical of well-ripened apples; that possess a fairly good colour; that are in fairly good condition, slices fairly uniform in size and shape and are fairly free from core, peel, bruised spots, insect injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that not more than 20 per cent of the pieces may show evidence of core and that not more than five per cent of the units may be damaged by any other defects; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good colour" means that the slices both inside and out possess a reasonably good colour characteristic of apples of similar varieties, which may show some variation to a slightly greyish or slightly pink-

(5) Les méthodes utilisées pour les analyses bactériologiques sont celles aprouvées par la Direction des laboratoires de l'Agence.

DORS/78-170, art. 7; DORS/2000-184, art. 26.

**2.** Aux fins des catégories dans le présent tableau,

*a*) les catégories pour les fruits congelés doivent être déterminées après la décongélation complète dans les petits emballages non ouverts ou, lorsque les échantillons sont prélevés dans de gros contenants, le produit doit être suffisamment exempt de cristaux de glace pour permettre la manutention des fruits séparément;

*b*) les catégories pour les légumes congelés doivent être déterminées de la manière suivante :

(i) les facteurs comme la couleur, l'uniformité de grosseur, l'état et l'absence de défauts doivent être considérés immédiatement après la décongélation dans la mesure où le produit est presque complètement exempt de cristaux de glace et les fruits [légumes] peuvent être manutentionnés séparément, et

(ii) les facteurs comme la saveur, le degré de tendreté et l'absence de fibre doivent être considérés après la cuisson du produit pendant la longueur de temps requise.

*Pommes congelées (tranchées)*

**3.** (1) Aux fins du présent article, les pommes tranchées congelées

*a*) doivent être des segments de pommes coupés longitudinalement et radialement à partir du trognon;

*b*) peuvent contenir un agent raffermissant en une quantité ne dépassant pas 0,026 pour cent, exprimée en calcium; et

*c*) peuvent contenir de l'anhydride sulfureux en une quantité ne dépassant pas 500 parties par million.

(2) Canada A est le nom de la catégorie des pommes tranchées congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et un bon arôme de pommes typiques des pommes bien mûries et une bonne couleur; elles sont en bon état, les tranches sont de grosseur et de forme à peu près uniformes et elles sont à peu près exemptes de trognons, peaux, meurtrissures, dégâts par les insectes et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des pommes tranchées congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et un bon arôme typiques des pommes bien mûries et une couleur passablement bonne; elles sont en passablement bon état, les tranches sont de grosseur et de forme passablement uniformes et elles sont passablement exemptes de trognons, peaux, meurtrissures, dégâts par les insectes et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'au plus 10 pour cent des morceaux peuvent présenter des parties du trognon et qu'au plus deux pour cent des spécimens peuvent être endommagés par l'un des autres défauts indiqués; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les divers morceaux possèdent une texture variant de tendre à croustillante et qu'il y a au plus cinq pour cent de pommes baveuses, poids égoutté; (*good condition*)

ish cast, but that not more than five units per 100 ounces may distinctly stand apart in colour; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good condition" means that the individual pieces possess a tender to crispy texture with not more than 15 per cent by drained weight of mushy apples; (*passablement bon état*)

"fairly uniform in size and shape" means that not less than 85 per cent by drained weight consists of whole or practically whole slices conforming to the size and shape of an apparent original whole unit; (*grosseur et forme passablement uniformes*)

"good colour" means that the slices both inside and out possess a uniform bright colour characteristic of apples of similar varieties with no units that distinctly stand apart in colour; (*bonne couleur*)

"good condition" means that the individual pieces possess a tender to crispy texture with not more than five per cent by drained weight of mushy apples; (*bon état*)

"good flavour" means that the product has a good, characteristic normal flavour and aroma of well-ripened apples and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"mushy apples" means that the fruit is a pulpy mass and of a consistency approximating apple sauce; (*pommes baveuses*)

"practically free from defects" means that not more than 10 per cent of the pieces may show evidence of core and that not more than two per cent of the units may be damaged by any of the other defects listed; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform in size and shape" means that not less than 95 per cent by drained weight consists of whole or practically whole slices conforming to the size and shape of an apparent original whole unit; (*grosseur et forme à peu près uniformes*)

"similar varietal characteristics" means that the apples in any one container are of one or more like varieties undistinguishable in the frozen product; (*caractéristiques variétales analogues*)

"unit" means an individual slice of apple in frozen sliced apples. (*spécimen*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

«bonne couleur» signifie que les tranches possèdent à l'intérieur et à l'extérieur une couleur brillante uniforme caractéristique des pommes de variétés analogues et qu'aucun spécimen n'accuse de différence distincte quant à la couleur; (*good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit a la bonne saveur et le bon arôme normaux caractéristiques des pommes bien mûries et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les pommes dans un contenant quelconque appartiennent à une variété ou à des variétés semblables qui ne peuvent être distinguées les unes des autres dans le produit congelé; (*similar varietal characteristics*)

«couleur passablement bonne» signifie que les tranches possèdent à l'intérieur et à l'extérieur une couleur raisonnablement bonne caractéristique des pommes de variétés analogues pouvant accuser une légère variation allant jusqu'à une teinte partiellement grisâtre ou rosâtre, mais qu'au plus cinq spécimens par 100 onces diffèrent nettement quant à la couleur; (*fairly good colour*)

«grosseur et forme à peu près uniformes» signifie qu'au moins 95 pour cent, poids égoutté, se composent de tranches entières ou à peu près entières conformes en apparence à la grosseur et à la forme d'un spécimen entier; (*practically uniform in size and shape*)

«grosseur et forme passablement uniformes» signifie qu'au moins 85 pour cent, poids égoutté, se composent de tranches entières ou à peu près entières conformes en apparence à la grosseur et à la forme d'un spécimen entier; (*fairly uniform in size and shape*)

«passablement bon état» signifie que les différents morceaux possèdent une texture variant de tendre à croustillante et qu'il y a au plus 15 pour cent de pommes baveuses, poids égoutté; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie qu'au plus 20 pour cent des morceaux peuvent présenter des parties de trognon et qu'au plus cinq pour cent des spécimens peuvent être endommagés par l'un des autres défauts indiqués; (*fairly free from defects*)

«pommes baveuses» signifie que les fruits représentent une masse pulpeuse et ont une consistance ressemblant à celle de la purée de pommes; (*mushy apples*)

«spécimen» signifie une tranche dans les pommes tranchées congelées. (*unit*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Concentrated Apple Juice*

**4.** (1) In this section, "frozen concentrated apple juice" means the product obtained from unfermented single strength apple juice that is concentrated to at least one half its original volume and frozen and maintained at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) The grade names for frozen concentrated apple juice are Canada A and Canada B, and the standards applicable to those grades of juice after the juice has been reconstituted according to label directions are the same as for Canada A and Canada B canned apple juice respectively.

*Jus de pommes concentré congelé*

**4.** (1) Aux fins du présent article, le «jus de pommes concentré congelé» désigne le produit obtenu de jus de pommes non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins la moitié du volume original et est congelé et maintenu aux températures requises pour la conservation du produit.

(2) Les noms de catégorie du jus de pommes concentré congelé sont Canada A et Canada B, et les normes applicables à ces catégories de jus, après reconstitution selon le mode d'emploi figurant sur l'étiquette, sont celles établies respectivement pour le jus de pommes en conserve de la catégorie Canada de fantaisie et pour celui de la catégorie Canada de choix.

(3) Soluble solids in frozen concentrated apple juice shall be determined by the refractometer

(*a*) uncorrected for acidity at a temperature of 20 degrees Celsius; or

(*b*) if the applicable temperature correction is made to the reading of the scale, at a temperature other than 20 degrees Celsius.

SOR/85-2, s. 1; SOR/89-242, ss. 1 to 3.

*Frozen Apricots*

**5.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen apricots that possess similar varietal characteristics; that possess a very good flavour typical of well-ripened apricots; that possess a practically uniform good colour; units that are practically uniform in size; that are in good condition, free from any stems or from pits and are practically free from surface blemishes and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen apricots that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened apricots; that possess a fairly good uniform colour; units that are fairly uniform in size; that are in fairly good condition, free from any stems or from pits and are fairly free from surface blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present not more than four units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of ¼ square inch in the aggregate; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good condition" means that 90 per cent of the units are intact, possess a tender, fleshy texture typical of well-ripened apricots and have fairly clean cut edges; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the frozen apricots possess a fairly bright colour typical of properly prepared, well-ripened apricots which may show only some slight browning due to oxidation or other causes; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that not more than 20 per cent by count of units vary more than plus or minus 1/8 inch when measured at right angles to the longitudinal axis; in this grade no apricots under 1¼ inches in diameter shall be packed; (*grosseur passablement uniforme*)

"free from stems or pits" means that if a stem or pit is found in any one container, such stem or pit shall not be found in more than two per cent of additional containers examined; (*exempts de pédoncules et de noyaux*)

"good condition" means that the units are intact and they possess a tender, fleshy texture typical of well-ripened apricots with clean cut edges; (*bon état*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there shall be present not more than two units or 10 per cent by count (whichever is greater) showing surface blemishes in excess of ¼ square inch in the aggregate; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the frozen apricots possess a bright colour typical of properly prepared, well-ripened apri-

(3) Les extraits secs solubles dans le jus de pommes concentré congelé doivent être déterminés au réfractomètre

*a*) sans correction pour tenir compte de l'acidité, à une température de 20 degrés Celsius; ou

*b*) si la correction de la température applicable est effectuée à la lecture de l'échelle, à une température autre que 20 degrés Celsius.

DORS/85-2, art. 1; DORS/89-242, art. 1 à 3.

*Abricots congelés*

**5.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des abricots congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique des abricots bien mûris et une bonne couleur à peu près uniforme; les spécimens sont de grosseur à peu près uniforme, en bon état, exempts de pédoncules ou de noyaux et à peu près exempts de taches superficielles et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des abricots congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des abricots bien mûris et une couleur uniforme passablement bonne; les spécimens sont de grosseur passablement uniforme, en passablement bon état, exempts de pédoncules ou de noyaux et passablement exempts de taches superficielles et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il ne doit pas y avoir plus de deux spécimens ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), qui présentent des taches superficielles mesurant plus de ¼ de pouce carré au total; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les spécimens sont intacts et qu'ils possèdent une texture tendre et charnue, typique des abricots bien mûris, la coupe des morceaux étant bien nette; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les abricots congelés possèdent une couleur brillante typique des abricots bien mûris, préparés de la manière appropriée, exempts de toute couleur brune attribuable à l'oxydation ou à d'autres causes; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les abricots congelés possèdent une couleur passablement brillante typique des abricots bien mûris, préparés de la manière appropriée, et ne présentant qu'un léger brunissement attribuable à l'oxydation ou à d'autres causes; (*fairly uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des abricots possédant la texture et la forme d'au moins une variété semblable; (*similar varietal characteristics*)

«exempts de pédoncules ou de noyaux» signifie que si un pédoncule ou un noyau est trouvé dans un contenant, il ne doit pas y en avoir dans plus de deux pour cent des autres contenants examinés; (*free from stems or pits*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie qu'au plus 10 pour cent, au comptage, des spécimens ont un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré à angle droit avec l'axe longitu-

cots free from any brown colour resulting from oxidation or other causes; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means not more than 10 per cent by count of units varying more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured at right angles to the longitudinal axis; in this grade no apricots under 1½ inches in diameter shall be packed; (*grosseur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means apricots possessing the texture and formation of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"unit" means a pitted, unpeeled apricot half in frozen apricots. (*specimen*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

dinal; pour cette catégorie, aucun abricot ayant un diamètre inférieur à 1½ pouce ne doit être emboîté; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie qu'au plus 20 pour cent, au comptage, des spécimens varient de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesurés à angle droit avec l'axe longitudinal; pour cette catégorie, aucun abricot ayant un diamètre inférieur à 1¼ pouce ne doit être emboîté; (*fairly uniform in size*)

«passablement bon état» signifie que 90 pour cent des spécimens sont intacts et possèdent une texture tendre et charnue, typique des abricots bien mûris, la coupe des morceaux étant passablement nette; (*fairly good condition*)

«passablement exempts de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il peut y avoir au plus quatre spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), qui présentent des taches superficielles mesurant plus de ¼ de pouce carré au total; (*fairly free from defects*)

«spécimen» signifie une moitié d'abricot dénoyauté, non pelé, dans les abricots congelés. (*unit*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Asparagus (Tips, Spears)*

**6.** (1) In this section,

"spears" or "frozen asparagus" is the style of frozen asparagus that consists of the head and adjoining portion of the stalk that is over five inches in length; (*turions ou asperges congelées*)

"tips" is the style of frozen asparagus that consists of the head and adjoining portion of the stalk having an overall length not in excess of five inches. (*pointes*)

(2) Notwithstanding subsection (1), "tips" may be packed in containers labelled "Spears" or "Frozen Asparagus".

(3) Canada A is the name for the grade of frozen asparagus, tips or spears that possesses a good flavour typical of fresh asparagus; that possesses a practically uniform good colour characteristic of the type of asparagus; that is young and tender throughout with 90 per cent of tip heads compact; stalks that are uniform in size unless labelled "assorted or mixed sizes"; that is free from readily apparent grit or sand and is practically free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(4) Canada B is the name for the grade of frozen asparagus, tips or spears that possesses a good flavour typical of fresh asparagus; that possesses a fairly uniform good colour characteristic of the type of asparagus; that is tender throughout with fairly compact tip heads; stalks that are fairly uniform in size unless labelled "assorted or mixed sizes"; contains no more than a trace of grit or sand and is fairly free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

*Asperges congelées (pointes, turions)*

**6.** (1) Dans le présent article,

«pointes» signifie le genre d'asperges congelées qui comprend l'extrémité et la partie adjacente de la tige dont la longueur totale ne dépasse pas cinq pouces; (*tips*)

«turions» ou «asperges congelées» signifie le genre d'asperges congelées qui comprend l'extrémité et la partie adjacente de la tige dont le longueur dépasse cinq pouces. (*spears or frozen asparagus*)

(2) Nonobstant le paragraphe (1), les «pointes» peuvent être mises dans des contenants portant l'étiquette « turions » ou « asperges congelées ».

(3) Canada A est le nom de la catégorie des asperges, des pointes ou des turions congelés possédant une bonne saveur typique des asperges fraîches, une bonne couleur à peu près uniforme caractéristique du type d'asperges; elles sont toutes jeunes et tendres, 90 pour cent des extrémités des pointes étant compactes; les tiges sont de grosseur uniforme à moins qu'elles ne soient étiquetées « grosseurs assorties ou mélangées »; elles sont exemptes de gravier ou de sable facilement visible et elles sont à peu près exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(4) Canada B est le nom de la catégorie des asperges, des pointes ou des turions congelés possédant une bonne saveur typique des asperges fraîches, une bonne couleur passablement uniforme caractéristique du type d'asperges; elles sont toutes tendres et les extrémités des pointes sont passablement compactes; les tiges sont de grosseur passablement uniforme à moins qu'elles ne soient étiquetées « grosseurs assorties ou mélangées »; elles contiennent au plus une trace de gravier ou de sable et sont passablement exemptes de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

"compact tip heads" means that the head structure is practically compact and that the heads and the bracts may be somewhat elongated but not so developed as to be open to the extent of exposing curd-like leaf buds; (*extrémités des pointes compactes*)

"fairly compact tip heads" means that the heads may show a slight seedy appearance and that the heads and bracts may be elongated somewhat but not so developed as to give a branching appearance; (*extrémités des pointes passablement compactes*)

"fairly free from defects" means that not more than four units or 15 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes materially affecting the appearance or edible qualities of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly uniform good colour" means that the asparagus possesses a fairly typical green colour with not more than 20 per cent by count of the tips or spears having the bottom portion white or yellowish-white in excess of one inch in length; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that at least 80 per cent of the individual tips or spears shall not vary more than one inch in length and that the diameter of the butt ends shall not vary more than 1/8 inch; (*grosseur passablement uniforme*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour of fresh asparagus and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that not more than two units or five per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes materially affecting the appearance or edible qualities of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the asparagus possesses a typical green colour with not more than 10 per cent by count of the tips or spears having the bottom portion white or yellowish-white extending over one inch in length; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"trace of grit or sand" means that whatever grit or sand is present does not more than slightly affect the appearance or eating quality of the product; (*trace de gravier ou de sable*)

"uniform in size" means that at least 90 per cent of the individual tips or spears shall not vary more than one inch in length and that the diameter of the butt ends shall not vary more than 1/8 inch. (*grosseur uniforme*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

«à peu près exemptes de défauts» signifie qu'au plus deux spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des dommages par les insectes, des taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier considérablement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les asperges possèdent une couleur verte typique et que la partie inférieure blanche ou blanc jaunâtre, d'au plus 10 pour cent, au comptage, des pointes ou turions, ne dépasse pas un pouce de longueur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les asperges possèdent une couleur verte passablement typique et que la partie inférieure blanche ou blanc jaunâtre, d'au plus 20 pour cent, au comptage, des pointes ou turions, dépasse un pouce de longueur; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur normale caractéristique des asperges fraîches et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«extrémités des pointes compactes» signifie que la structure des extrémités est à peu près compacte et que l'extrémité et les bractées peuvent être plutôt allongées sans toutefois être développées au point d'être ouvertes et d'exposer des bourgeons à feuilles grumeleux; (*compact tip heads*)

«extrémités des pointes passablement compactes» signifie que les extrémités peuvent avoir une apparence légèrement grenue et que les extrémités et les bractées peuvent être légèrement allongées, mais non au point de donner une apparence branchue; (*fairly compact tip heads*)

«grosseur passablement uniforme» signifie qu'au moins 80 pour cent des pointes ou turions ne varient pas de plus de un pouce de longueur et que le diamètre du talon ne varie pas de plus de 1/8 de pouce; (*fairly uniform in size*)

«grosseur uniforme» signifie qu'au moins 90 pour cent des pointes ou turions ne varient pas de plus de un pouce de longueur et que le diamètre du talon ne varie pas de plus de 1/8 de pouce; (*uniform in size*)

«passablement exemptes de défauts» signifie qu'au plus quatre spécimens ou 15 pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des dommages par les insectes, des taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier matériellement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

«trace de gravier ou de sable» signifie que la quantité de gravier ou de sable présente ne modifie que légèrement au plus l'apparence ou la qualité comestible du produit. (*trace of grit or sand*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Asparagus (Cuts or Cuttings)*

**7.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen asparagus cuts or cuttings that possess a good flavour typical of fresh asparagus; that

*Asperges congelées (morceaux)*

**7.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des morceaux d'asperges congelés possédant une bonne saveur typique des asperges

possess a practically uniform good colour; that are young and tender with not less than 20 per cent by count of tip heads; pieces that are practically uniform in size not exceeding 1½ inches in length; that are free from readily apparent grit or sand and are practically free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen asparagus cuts or cuttings that possess a good flavour typical of fresh asparagus; that possess a fairly uniform good colour, that are fairly tender with not less than 10 per cent by count of tip heads; pieces that are fairly uniform in size not exceeding 1½ inches in length; that contain not more than a trace of grit or sand and are fairly free from insect or mechanical injury, rust spots, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that not more than four units or 15 per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes materially affecting the appearance or eating qualities of the product; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly tender" means that not in excess of 10 per cent by count of the pieces are distinctly fibrous, tough or woody when chewed; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that the product possesses a typical green colour with not more than 20 per cent by count of the pieces white or yellowish-white in colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that not more than 20 per cent by count of the pieces may vary more than plus or minus ¼ inch in length; (*grosseur passablement uniforme*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour of fresh asparagus and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"pieces" means portions of an asparagus stalk cut transversely into units 1½ inches or less in length; (*morceaux*)

"practically free from defects" means that not more than two units or five per cent by count (whichever is greater) may show evidence of insect injury, rust spots, discoloured blemishes or other surface defects in excess of 1/8 square inch, but no such blemishes materially affecting the appearance or edible qualities of the product; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the product possesses a typical green colour with not more than five per cent by count of the pieces white or yellowish-white in colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that not more than 10 per cent by count of the pieces may vary more than plus or minus ¼ inch in length; (*grosseur à peu près uniforme*)

fraîches et une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont jeunes et tendres et ont au moins 20 pour cent, au comptage, d'extrémités de pointes; les morceaux sont de grosseur à peu près uniforme ne mesurant pas plus de 1½ pouce de longueur; ils sont exempts de gravier ou de sable facilement visible et à peu près exempts de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des morceaux d'asperges congelés possédant une bonne saveur typique des asperges fraîches et une bonne couleur passablement uniforme; elles sont passablement tendres et ont au moins 10 pour cent, au comptage, d'extrémités de pointes; les morceaux sont de grosseur passablement uniforme ne mesurant pas plus de 1½ pouce de longueur et contiennent au plus une trace de gravier ou de sable et ils sont passablement exempts de dommages par les insectes ou les machines, taches de rouille, autres taches et défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie qu'au plus deux spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des dommages par les insectes, des taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier sensiblement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que le produit possède une couleur verte typique et qu'au plus cinq pour cent, au comptage, des morceaux sont de couleur blanche ou blanc jaunâtre; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que le produit possède une couleur verte typique et qu'au plus 20 pour cent des morceaux, au comptage, sont de couleur blanche ou blanc jaunâtre; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur normale caractéristique des asperges fraîches et est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«grosseur à peu près uniforme» signifie que la longueur d'au plus 10 pour cent, au comptage, des morceaux peut varier de plus de ¼ de pouce, en plus ou en moins; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que la longueur d'au plus 20 pour cent des morceaux, au comptage, peut varier de plus de ¼ de pouce, en plus ou en moins; (*fairly uniform in size*)

«jeunes et tendres» signifie qu'au plus deux morceaux ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), sont fibreux ou plus ou moins durs à la mastication; (*young and tender*)

«morceaux» signifie des parties de la tige coupées transversalement en spécimens ayant une longueur de 1½ pouce ou moins; (*pieces*)

«passablement exempts de défauts» signifie qu'au plus quatre spécimens ou 15 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent présenter des dommages par les insectes, taches de rouille, décolorations ou autres défauts superficiels mesurant plus de 1/8 de pouce carré, mais aucune de ces taches ne doit modifier sensi-

"trace of grit or sand" means that whatever grit or sand is present does not more than slightly affect the appearance or eating quality of the product; (*trace de gravier ou de sable*)

"young and tender" means not in excess of two pieces or four per cent by count (whichever is greater) that are fibrous or show any toughness when chewed. (*jeunes et tendres*)

(4) For the purposes of this section, any portion of the upper 1/3 of the asparagus spear from the tip end and measuring not less than ½ inch in length shall be considered a "tip head".

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Beans (Green or Wax)*

**8.** (1) In this section,

"cut" or "cuts" means frozen beans consisting of pods cut transversely into pieces not more than 2 inches in length and not less than ¾ inch in length, and may contain shorter end pieces which result from cutting; (*haricots coupés*)

"french style" or "french cut" means frozen beans consisting of pods sliced lengthwise; (*genre français or coupés à la française*)

"frozen beans" means frozen green or wax beans packed in any style mentioned in this section; (*haricots congelés*)

"short cut" or "short cuts" means frozen beans consisting of pods cut into pieces ½ inch in length and not more than 25 per cent shall vary in length by ¼ inch from the basic ½ inch size; (*haricots coupés court*)

"unit" means an individual green or wax bean or a cut portion of either in frozen beans; (*spécimen*)

"whole asparagus style" means frozen whole beans of substantially equal lengths packed parallel to the sides of a carton or container. (*haricots en gousse, genre asperges*)

(2) Canada A is the name for the grade of frozen beans that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of young and tender beans and a practically uniform good colour; that are young and tender and are practically free from units damaged by mechanical or insect injury, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen beans that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour of young tender beans and a fairly uniform good colour; that are fairly young and tender and are fairly free from units damaged by mechanical or insect injury, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

blement l'apparence ou la qualité comestible du produit; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie qu'au plus 10 pour cent des morceaux, au comptage, sont nettement fibreux, durs ou ligneux à la mastication; (*fairly tender*)

« trace de gravier ou de sable » signifie que la quantité de gravier ou de sable présente ne modifie que légèrement au plus l'apparence ou la qualité comestible du produit. (*trace of grit or sand*)

(4) Aux fins du présent article, toute partie du tiers supérieur du turion de l'asperge à partir du bout de la pointe et mesurant au moins ½ pouce de longueur sera considérée comme une « extrémité de pointe ».

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Haricots congelés (verts ou beurre)*

**8.** (1) Dans le présent article,

« genre français » ou « coupés à la française » signifie des haricots congelés dont les gousses ont été tranchées longitudinalement; (*french style ou french cut*)

« haricots congelés » signifie des haricots verts ou des haricots beurre congelés emboîtés selon l'un des genres décrits dans le présent article; (*frozen beans*)

« haricots coupés » signifie des haricots congelés dont les gousses ont été coupées transversalement en morceaux mesurant au plus deux pouces et au moins ¾ de pouce de longueur, et ils peuvent contenir des morceaux plus courts, provenant des extrémités des gousses coupées; (*cut oucuts*)

« haricots coupés court » signifie des haricots congelés comprenant des gousses coupées en morceaux de ½ pouce de longueur et que la longueur d'au plus 25 pour cent peut varier de ¼ de pouce comparativement à la grosseur de base de ½ pouce; (*short cut ou short cuts*)

« haricots en gousse, genre asperges » signifie des haricots entiers congelés de longueur à peu près égale, emboîtés parallèlement aux parois du carton ou du contenant; (*whole asparagus style*)

« spécimen » signifie un haricot vert ou un haricot beurre, ou une partie coupée de l'un ou de l'autre dans les haricots congelés. (*unit*)

(2) Canada A est le nom de la catégorie des haricots congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des jeunes haricots tendres et une bonne couleur à peu près uniforme; ils sont jeunes et tendres et à peu près exempts de spécimens endommagés par les machines ou les insectes, et de matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des haricots congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur des jeunes haricots tendres et une bonne couleur passablement uniforme; ils sont passablement jeunes et tendres et passablement exempts de spécimens endommagés par les machines ou les insectes, et de matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

"fairly free from defects" means that the combined weight of all defects or defective units does not exceed 10 per cent of the weight of all the units, and that for each 10 ounces of product there may be present

(*a*) not more than two pieces of extraneous vegetable matter, exclusive of detached stems,

(*b*) not more than three unstemmed units and three detached stems or any combination thereof, or

(*c*) not more than 15 units damaged by mechanical or insect injury, or showing any rust spot blemishes; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly uniform good colour" means that the frozen beans possess a colour that is typical of fairly young and tender green or wax beans and are 80 per cent free from any beans which stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly young and tender" means that the units to some extent have lost their fleshy structure; that the seeds may have passed the early stages of maturity but have not become well developed; are not fibrous; and not more than 10 per cent by count of the units show evidence of strings; (*passablement jeunes et tendres*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour of tender beans and is free from objectionable flavour and odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that the combined weight of all defects or defective units does not exceed 10 per cent of the weight of all units, and that for each 10 ounces of product there may be present

(*a*) not more than one piece of extraneous vegetable matter, exclusive of detached stems,

(*b*) not more than two unstemmed units and two detached stems, or one of each, or

(*c*) not more than 10 units damaged by mechanical or insect injury or showing rust spot blemishes; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the frozen beans possess a colour that is typical of young tender green or wax beans and are 90 per cent free from any beans which stand apart in colour from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means beans of similar shape either of the round type or flat type green or wax beans; (*caractéristiques variétales analogues*)

"young and tender", referring to the degree of development of pods and seeds and the tenderness of the pods, means that the units are full-fleshed for the variety, tender and not fibrous; that the seeds are in the early stages of maturity; and that not more than five per cent by count of the units show evidence of strings. (*jeunes et tendres*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

«à peu près exempts de défauts» signifie que le poids collectif de tous les défauts ou de tous les spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids de tous les spécimens et que dans 10 onces du produit il peut y avoir

*a*) au plus un morceau de matière végétale étrangère, les pédoncules détachés non compris,

*b*) au plus deux spécimens non équeutés et (ou) deux pédoncules détachés, ou un de chacun, ou

*c*) au plus 10 spécimens endommagés par les machines ou les insectes, ou présentant des taches de rouille; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que les haricots congelés possèdent une couleur qui est typique des jeunes haricots verts ou beurre tendres et sont exempts dans une proportion de 90 pour cent de haricots qui, à cause de leur couleur différente, pourraient modifier l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que les haricots congelés possèdent une couleur qui est typique des jeunes haricots verts ou beurre tendres et sont exempts dans une proportion de 80 pour cent de haricots qui, par leur couleur différente, pourraient modifier l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur normale caractéristique des haricots tendres et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie des haricots verts ou des haricots beurre de forme analogue, arrondie ou plate; (*similar varietal characteristics*)

«jeunes et tendres», appliquée au degré de croissance des gousses et des graines et à la tendreté des gousses, signifie que les spécimens sont bien en chair pour la variété, tendres et non fibreux, que les graines sont aux premiers stades de la maturation, et qu'au plus cinq pour cent des spécimens, au comptage, possèdent des fils; (*young and tender*)

«passablement exempts de défauts» signifie que le poids collectif de tous les défauts ou des spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids de tous les spécimens et que dans 10 onces du produit il peut y avoir

*a*) au plus deux morceaux de matière végétale étrangère, les pédoncules détachés non compris,

*b*) au plus trois spécimens non équeutés et (ou) trois pédoncules détachés ou toute combinaison de ces spécimens ou pédoncules, ou

*c*) au plus 15 spécimens endommagés par les machines ou les insectes, ou présentant des taches de rouille; (*fairly free from defects*)

«passablement jeunes et tendres» signifie que les spécimens ont perdu, jusqu'à un certain degré, leur structure charnue, que les graines peuvent avoir dépassé les premiers stades de la maturation sans être parvenues à leur complet développement, que les spécimens ne sont pas fibreux, et qu'au plus 10 pour cent des spécimens, au comptage, possèdent des fils. (*fairly young and tender*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Lima Beans*

**9.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen lima beans that possess a good flavour typical of young tender beans; that possess a practically uniform good colour; that are tender and are practically free from loose skins, splits, blemished beans and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen lima beans that possess a good flavour typical of fairly young tender beans; that possess a fairly uniform good colour; that are fairly tender and are fairly free from loose skins, splits, blemished beans and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than five per cent by weight of loose skins, split beans or broken beans,

(*b*) not more than two per cent by count of beans showing blemishes caused by discolouration, insect injury or any other means, or

(*c*) not more than two pieces of extraneous vegetable matter in any one container but if such is found present, it shall not occur in an additional 60 ounces of net contents; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly tender" means a texture typical of fairly young tender beans which may be slightly mealy but not firm; (*passablement tendres*)

"fairly uniform good colour" means that not less than 75 per cent by count of the beans possess a typical green colour with the remaining 25 per cent a lighter green shade provided not more than five per cent of the total are white lima beans; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour and odour of green lima beans, free from objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than two per cent by weight of loose skins, split beans or broken beans,

(*b*) not more than one per cent by count of beans showing blemishes caused by discolouration, insect injury or by any other means, or

(*c*) not more than one piece of extraneous vegetable matter

(i) per six 12-ounce containers of beans, or

(ii) per three 2-pound containers of beans; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that not less than 90 per cent of the beans possess a typical green colour with the remaining 10 per cent of a lighter green shade provided that not more than one per cent are white lima beans; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"tender" means a texture typical of young tender lima beans. (*(tendres)*)

*Haricots de lima congelés*

**9.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des haricots de Lima congelés possédant une bonne saveur typique des jeunes haricots tendres et une bonne couleur à peu près uniforme; ils sont tendres et à peu près exempts de peaux lâches, haricots fendus, haricots tachés et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des haricots de Lima congelés possédant une bonne saveur typique des haricots passablement jeunes et tendres et une bonne couleur passablement uniforme; ils sont passablement tendres et passablement exempts de peaux lâches, haricots fendus, haricots tachés et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus deux pour cent, au poids, de peaux lâches, haricots fendus ou haricots brisés,

*b*) au plus un pour cent, au comptage, de haricots présentant des taches attribuables à la décoloration, aux dommages par les insectes ou à toute autre cause, ou

*c*) au plus un morceau de matière végétale étrangère

(i) par six contenants de 12 onces de haricots, ou

(ii) par trois contenants de deux livres de haricots; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie qu'au moins 90 pour cent des haricots possèdent une couleur verte typique, les autres 10 pour cent ayant une nuance verte plus pâle pourvu qu'au plus un pour cent soient des haricots de Lima blancs; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie qu'au moins 75 pour cent des haricots, au comptage, possèdent une couleur verte typique, les autres 25 pour cent ayant une nuance verte plus pâle, pourvu qu'au plus cinq pour cent de tous les haricots soient des haricots de Lima blancs; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur normales caractéristiques des haricots de Lima verts, exempts de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« passablement exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus cinq pour cent, au poids, de peaux lâches, haricots fendus ou haricots brisés,

*b*) au plus deux pour cent, au comptage, de haricots présentant des taches attribuables à la décoloration, aux dommages par les insectes ou à toute autre cause, ou

*c*) au plus deux morceaux de matière végétale étrangère dans un contenant, mais si de tels morceaux y sont trouvés, ils ne doivent pas être présents dans 60 onces additionnelles du contenu net; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres » signifie la texture typique des haricots passablement jeunes et tendres qui peuvent être légèrement farineux sans être fermes; (*fairly tender*)

«tendres» signifie une texture typique des jeunes haricots de Lima tendres. (*tender*)

(4) For the purposes of subsection (3) and the definitions for defects,

(*a*) a loose skin is a whole detached bean skin or any portion thereof aggregating in size that of an average whole bean skin;

(*b*) a split bean is a bean from which a half or more of a cotyledon or the equivalent of a cotyledon has become detached; or pieces of cotyledons aggregating the equivalent of an average size whole cotyledon; and

(*c*) a blemished bean is one that shows visible injury or mechanical damage in the form of discolouration, but which does not materially affect the appearance or edible qualities of the product.

SOR/89-242, ss. 2, 3.

(4) Aux fins du paragraphe (3) et des définitions des défauts,

*a*) une peau lâche est une peau de haricot entière, détachée, ou une partie d'une telle peau, dont la dimension totale est égale à celle d'une peau de haricot entière de dimension moyenne;

*b*) un haricot fendu est un haricot dont la moitié ou plus d'un cotylédon ou l'équivalent d'un cotylédon s'est détaché; ou des morceaux de cotylédons dont la surface totale est égale à un cotylédon entier de dimension moyenne; et

*c*) un haricot tacheté est un haricot qui présente des dégâts visibles ou des dommages causés par les machines, sous forme de décoloration, mais qui ne modifient pas sensiblement l'apparence ni la qualité comestible du produit.

DORS/89-242, art. 2 et 3.

**10.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 64]

**10.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 64]

*Frozen Blueberries*

**11.** (1) For the purposes of this section, frozen blueberries are the product prepared from sound, ripe, fresh fruit of the blueberry bush (*Genus Vaccinium*) that

(*a*) are cleaned and stemmed;

(*b*) may have been washed; and

(*c*) are properly packed, frozen and maintained at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Types of frozen blueberries are

(*a*) native or wild type; and

(*b*) high bush or cultivated type.

(3) Canada A is the name for the grade of frozen blueberries that

(*a*) possess a good flavour characteristic of well-ripened blueberries;

(*b*) possess a uniform colour characteristic of well-ripened blueberries;

(*c*) are in good condition;

(*d*) are practically free from cap stems; and

(*e*) are practically free from defects including clusters, whole leaves or any portion thereof, large stems, green berries, undeveloped blueberries, harmless extraneous material or other defects.

(4) Canada B is the name for the grade of frozen blueberries that

(*a*) possess a good flavour characteristic of well-ripened blueberries;

(*b*) possess a fairly uniform colour characteristic of well-ripened blueberries;

(*c*) are in fairly good condition;

(*d*) are fairly free from cap stems; and

*Bleuets congelés*

**11.** (1) Aux fins du présent article, les bleuets congelés sont préparés avec les fruits frais, mûrs et en bon état de l'arbuste du genre *Vaccinium*, qui

*a*) ont été nettoyés et égrappés;

*b*) peuvent avoir été lavés; et

*c*) sont adéquatement emballés, congelés et maintenus à une température assurant leur conservation.

(2) Les bleuets congelés sont

*a*) de type sauvage (bleuet nain); ou

*b*) de type cultivé (bleuet géant).

(3) Canada A désigne les bleuets congelés qui

*a*) possèdent la saveur caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*b*) possèdent une couleur uniforme et caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*c*) sont en bon état;

*d*) sont à peu près exempts de pédoncules; et

*e*) sont à peu près exempts de défauts, lesquels comprennent les grappes, les feuilles entières ou parties de feuilles, les grosses tiges, les bleuets verts, les bleuets non développés et les substances étrangères inoffensives.

(4) Canada B désigne les bleuets congelés qui

*a*) possèdent la saveur caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*b*) possèdent une couleur passablement uniforme et caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*c*) sont dans un état passablement bon;

*d*) sont passablement exempts de pédoncules; et

(*e*) are fairly free from defects including clusters, whole leaves or any portion thereof, large stems, green berries, undeveloped blueberries, harmless extraneous material or other defects.

(5) Canada C is the name for the grade of frozen blueberries that

(*a*) possess a flavour characteristic of well-ripened blueberries;

(*b*) possess a reasonably uniform colour characteristic of well-ripened blueberries;

(*c*) are in reasonably good condition;

(*d*) are reasonably free from cap stems; and

(*e*) are reasonably free from defects including clusters, whole leaves or any portion thereof, large stems, green berries, undeveloped blueberries, harmless extraneous material or other defects.

Definitions of Terms

(6) For the purposes of this section,

"cap stems" means

(*a*) small stems by which the berries are attached to the branches, and

(*b*) single or joined double cap stems with or without berries attached; (*pédoncules*)

"cluster" means three or more joined cap stems with or without berries attached; (*grappe*)

"condition" means the character and wholeness of the berries; (*état*)

"fairly free from cap stems" means that not more than 40 cap stems may be present in a 500 g sample of frozen blueberries; (*passablement exempts de pédoncules*)

"fairly free from defects" means that for each 500 g of net weight of frozen blueberries there may be present

(*a*) whole leaves or any portion thereof or large stems, if the total surface of such material together with any other harmless extraneous material does not exceed 9.68 $cm^2$ (1½ sq. in.) in the aggregate,

(*b*) not more than a total of 60 berries that are green berries or undeveloped blueberries or edible berries other than blueberries, if not more than 20 of the 60 berries are undeveloped blueberries or edible berries other than blueberries, and

(*c*) not more than an average of 15 clusters in all sample units or containers comprising a sample, if there are not more than 25 clusters in any single sample unit or single container; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good condition" means that the blueberries are fairly firm and fairly fleshy and fairly whole and intact with not more than 20 per cent by weight of blueberries that may be crushed, mushy or broken; (*état passablement bon*)

"fairly uniform colour" means that the blueberries possess a fairly uniform blue-purple or red-purple colour characteristic of well-

*e*) sont passablement exempts de défauts, lesquels comprennent les grappes, les feuilles entières ou parties de feuilles, les grosses tiges, les bleuets verts, les bleuets non développés et les substances étrangères inoffensives.

(5) Canada C désigne les bleuets congelés qui

*a*) possèdent la saveur caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*b*) possèdent une couleur raisonnablement uniforme et caractéristique des bleuets parvenus à maturité;

*c*) sont dans un état raisonnablement bon;

*d*) sont raisonnablement exempts de pédoncules; et

*e*) sont raisonnablement exempts de défauts, lesquels comprennent les grappes, les feuilles entières ou parties de feuilles, les grosses tiges, les bleuets verts, les bleuets non développés et les substances étrangères inoffensives.

Définition des expressions

(6) Aux fins du présent article,

« adéquatement emballé » signifie emballé dans un contenant propre et scellé pour préserver la qualité du produit; (*properly packed*)

« à peu près exempts de défauts » signifie que pour 500 g de bleuets congelés, poids net, il peut y avoir :

*a*) des feuilles entières, des parties de feuilles ou de grosses tiges, à la condition que l'ensemble de ces matières et de toute substance étrangère inoffensive ne dépasse pas 3,23 $cm^2$ (½ $po^2$),

*b*) un total d'au plus 15 bleuets verts, bleuets non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, à la condition qu'au plus cinq de ce total soient des bleuets non développés ou des baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, et

*c*) une moyenne d'au plus cinq grappes par échantillon ou par contenant renfermant un échantillon, à la condition qu'il n'y ait pas plus de 10 grappes dans un seul échantillon ou contenant; (*practically free from defects*)

« à peu près exempts de pédoncules » signifie qu'il peut y avoir au plus 20 pédoncules par échantillon de 500 g de bleuets congelés; (*practically free from cap stems*)

« bleuets non développés » désigne les bleuets desséchés dont la peau est plissée ou durcie; (*undeveloped blueberries*)

« bleuets verts » désigne les bleuets incomplètement mûrs qui présentent une couleur verte en un endroit de leur surface; (*green berries*)

« bon état » signifie que les bleuets sont fermes, charnus et à peu près intacts et qu'au plus 10 pour cent d'entre eux, au poids, sont broyés, baveux ou brisés; (*good condition*)

« couleur passablement uniforme » signifie que les bleuets sont d'une couleur bleu violet ou rouge violet passablement uniforme, caractéristique des bleuets parvenus à maturité, à l'exception des bleuets verts; (*fairly uniform colour*)

« couleur raisonnablement uniforme » signifie que les bleuets sont d'une couleur bleu violet ou rouge violet raisonnablement uniforme,

ripened blueberries, excluding green berries; (*couleur passablement uniforme*)

"good condition" means that the blueberries are firm and fleshy and practically intact with not more than 10 per cent by weight of blueberries that may be crushed, mushy or broken; (*bon état*)

"green berries" means blueberries that are not completely ripened and have a green colour anywhere on their surface; (*bleuets verts*)

"large stems" means the branches of the blueberry plant; (*grosses tiges*)

"practically free from cap stems" means that not more than 20 cap stems may be present in a 500 g sample of frozen blueberries; (*à peu près exempts de pédoncules*)

"practically free from defects" means that for each 500 g of net weight of frozen blueberries there may be present

(*a*) whole leaves or any portion thereof or large stems, if the total surface of such material together with any other harmless extraneous material does not exceed 3.23 $cm^2$ (½ sq. in.) in the aggregate,

(*b*) not more than a total of 15 berries that are green berries or undeveloped blueberries or edible berries other than blueberries, if not more than 5 of the 15 berries are undeveloped blueberries, or edible berries other than blueberries, and

(*c*) not more than an average of five clusters in all sample units or containers comprising a sample, if there are not more than 10 clusters in any single sample unit or single container; (*à peu près exempts de défauts*)

"properly packed" means packed in clean containers and sealed to preserve the quality of the product; (*adéquatement emballé*)

"reasonably free from cap stems" means that not more than 60 cap stems may be present in a 500 g sample of frozen blueberries; (*raisonnablement exempts de pédoncules*)

"reasonably free from defects" means that for each 500 g of net weight of frozen blueberries there may be present

(*a*) whole leaves or any portion thereof or large stems, if the total surface of such material together with any other harmless extraneous material does not exceed 16.13 $cm^2$ (2½ sq. in.) in the aggregate,

(*b*) not more than a total of 100 berries that are green berries or undeveloped blueberries or edible berries other than blueberries, if not more than 50 of the 100 berries are undeveloped blueberries or edible berries other than blueberries, and

(*c*) not more than an average of 20 clusters in all sample units or containers comprising the sample, if there are not more than 30 clusters in any single sample unit or single container; (*raisonnablement exempts de défauts*)

"reasonably good condition" means that the blueberries are reasonably firm and reasonably fleshy and reasonably whole and intact with not more than 30 per cent by weight of blueberries that may be crushed, mushy or broken; (*état raisonnablement bon*)

"reasonably uniform colour" means that the blueberries possess a reasonably uniform blue-purple or red-purple colour characteristic of ripe blueberries, excluding green berries; (*couleur raisonnablement uniforme*)

caractéristique des bleuets parvenus à maturité, à l'exception des bleuets verts; (*reasonably uniform colour*)

« couleur uniforme » signifie que les bleuets possèdent la couleur bleu violet caractéristique des bleuets parvenus à maturité et qu'au plus cinq pour cent d'entre eux, au poids, sont de couleur rouge violet, à l'exception des bleuets verts; (*uniform colour*)

« état » désigne la condition et l'intégrité des bleuets; (*condition*)

« état passablement bon » signifie que les bleuets sont passablement fermes, passablement charnus et passablement entiers et intacts et qu'au plus 20 pour cent d'entre eux, au poids, sont broyés, baveux ou brisés; (*fairly good condition*)

« état raisonnablement bon » signifie que les bleuets sont raisonnablement fermes, raisonnablement pulpeux et raisonnablement entiers et intacts et qu'au plus 30 pour cent d'entre eux, au poids, sont broyés, baveux ou brisés; (*reasonably good condition*)

« grappe » désigne au moins trois pédoncules portant ou non des bleuets; (*cluster*)

« grosses tiges » désigne les branches des arbustes de bleuets; (*large stems*)

« passablement exempts de défauts » signifie que pour 500 g de bleuets congelés, poids net, il peut y avoir :

*a*) des feuilles entières, des parties de feuilles ou de grosses tiges, à la condition que l'ensemble de ces matières et de toute substance étrangère inoffensive ne dépasse pas 9,68 $cm^2$ (1½ $po^2$),

*b*) un total d'au plus 60 bleuets verts, bleuets non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, à la condition qu'au plus 20 de ce total soient des bleuets non développés ou des baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, et

*c*) une moyenne d'au plus 15 grappes par échantillon ou par contenant renfermant un échantillon, à la condition qu'il n'y ait pas plus de 25 grappes dans un seul échantillon ou contenant; (*fairly free from defects*)

« passablement exempts de pédoncules » signifie qu'il peut y avoir au plus 40 pédoncules par échantillon de 500 g de bleuets congelés; (*fairly free from cap stems*)

« pédoncules » désigne

*a*) les petites tiges reliant les bleuets aux branches, et

*b*) les pédoncules, simples ou doubles, portant ou non des bleuets; (*cap stems*)

« raisonnablement exempts de défauts » signifie que pour 500 g de bleuets congelés, poids net, il peut y avoir :

*a*) des feuilles entières, des parties de feuilles ou de grosses tiges, à la condition que l'ensemble de ces matières et de toute substance étrangère inoffensive ne dépasse pas 16,13 $cm^2$ (2½ $po^2$),

*b*) un total d'au plus 100 bleuets verts, bleuets non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, à la condition qu'au plus 50 de ce total soient des bleuets non développés ou des baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet, et

*c*) une moyenne d'au plus 20 grappes par échantillon ou par contenant renfermant un échantillon, à la condition qu'il n'y ait pas plus

"red-purple" means the colour of berries that is between the blue-purple colour of well-ripened blueberries and green berries; (*rouge violet*)

"undeveloped blueberries" means dried or mummified blueberries that have wrinkled or toughened skins; (*bleuets non développés*)

"uniform colour" means that the blueberries possess a blue-purple colour characteristic of well-ripened blueberries and that there may be present not more than five per cent by weight of blueberries that are a red-purple colour, excluding green berries. (*couleur uniforme*)

SOR/83-195, s. 2; SOR/84-760, s. 1; SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Whole Strawberries*

**12.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen whole strawberries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened strawberries and a practically uniform good colour; that are practically uniform in size; that are in good condition and are practically free from small cap stems, sepal-like bracts or portions thereof, green or dried berries and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen whole strawberries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened strawberries and a fairly uniform good colour; that are fairly uniform in size; that are in fairly good condition and are fairly free from small cap stems, sepal-like bracts or portions thereof, green or dried berries and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than four uncapped berries with stems or sepal-like bracts attached as a result of poor hulling;

(*b*) not more than six green-tipped berries and two dried berries,

(*c*) not more than three pieces of leaf exceeding ¼ square inch,

(*d*) not more than 10 per cent by count of berries showing any visible mechanical or insect injury, or

(*e*) a combination of the defects described in paragraphs (*a*) to (*d*),

but if any two defects described in paragraphs (*a*) to (*d*) are present in the maximum quantity permitted by this definition, no other defects shall be present; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means not more than five berries or 10 per cent by count (whichever is greater) of the berries in a container may be partly or entirely broken down and mushy; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the colour of the berries is a pink to red, characteristic of well-ripened strawberries of one or more like varieties and that not more than 10 per cent by count of the berries stand apart from the others in colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that 75 per cent by count of the berries in a container shall not vary in size more than plus or minus 1/8 inch de 30 grappes dans un seul échantillon ou contenant; (*reasonably free from defects*)

«raisonnablement exempts de pédoncules» signifie qu'il peut y avoir au plus 60 pédoncules par échantillon de 500 g de bleuets congelés; (*reasonably free from cap stems*)

«rouge violet» désigne les teintes comprises entre la couleur bleu violet du bleuet parvenu à maturité et la couleur du bleuet vert. (*red-purple*)

DORS/83-195, art. 2; DORS/84-760, art. 1; DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Fraises entières congelées*

**12.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des fraises entières congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des fraises bien mûries et une bonne couleur à peu près uniforme; elles sont de grosseur à peu près uniforme, en bon état et à peu près exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou de parties de bractées, fraises vertes ou desséchées et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des fraises entières congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des fraises bien mûries et une bonne couleur passablement uniforme; elles sont de grosseur passablement uniforme, en passablement bon état et passablement exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou de parties de bractées, fraises vertes ou desséchées et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus deux fraises équeutées avec les pédoncules ou les bractées sépaliformes y attachés,

*b*) au plus trois fraises à pointes vertes et une fraise desséchée,

*c*) au plus deux morceaux de feuille mesurant plus de ¼ de pouce carré, ou

*d*) au plus cinq pour cent, au comptage, de fraises présentant des dommages visibles causés par les machines ou les insectes,

mais si deux des défauts décrits aux alinéas *a*) à *d*) inclusivement atteignent la tolérance maximum permise, tous les autres défauts doivent être absents; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie qu'au plus deux fraises ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), dans un contenant doivent être partiellement ou entièrement brisées en morceaux et baveuses; (*good condition*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que la couleur des fraises est d'un rose brillant à rouge caractéristique des fraises bien mûries d'au moins une variété semblable et qu'au plus cinq pour cent des fruits diffèrent des autres quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que la couleur des fraises varie de rose à rouge, caractéristique des fraises bien mûries

in diameter measured cross-wise at the greatest width; (*grosseur passablement uniforme*)

"good condition" means not more than two berries or five per cent by count (whichever is greater) in any one container shall be partly or entirely broken down and mushy; (*bon état*)

"good flavour" means that the product has a good characteristic, normal flavour and odour, and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that for each 20 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than two uncapped berries with stems or sepal-like bracts attached,

(*b*) not more than three green-tipped berries and one dried berry,

(*c*) not more than two pieces of leaf exceeding ¼ square inch, or

(*d*) not more than five per cent by count of the berries showing any visible mechanical or insect injury,

but if any two of the defects described in paragraphs (*a*) to (*d*) inclusive reach the allowable maximum tolerance, all other defects must be absent; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the colour of the berries is a bright pink to red, characteristic of well-ripened strawberries of one or more like varieties and that not more than five per cent of the berries stand apart from the others in colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" means that 90 per cent by count of the berries in a container shall not vary in size more than plus or minus 1/8 inch in diameter measured cross-wise at the greatest width; no berries under 7/8 inch in diameter shall be packed for Canada A grade; (*grosseur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the berries have the colour, shape and other characteristics of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

d'au moins une variété semblable, et qu'au plus 10 pour cent, au comptage, des fraises diffèrent des autres quant à la couleur; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie que le produit a une bonne saveur et une bonne odeur normales, caractéristiques, et est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les fraises ont la couleur, la forme et d'autres caractéristiques d'au moins une variété semblable; (*similar varietal characteristics*)

« grosseur à peu près uniforme » signifie que 90 pour cent, au comptage, des fraises dans un contenant ne doivent pas avoir un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré transversalement à l'endroit le plus large; aucune fraise ayant un diamètre inférieur à 7/8 de pouce ne doit être emboîtée pour la catégorie Canada A; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que 75 pour cent, au comptage, des fraises dans un contenant ne doivent pas avoir un diamètre variant de plus de 1/8 de pouce, en plus ou en moins, mesuré transversalement à l'endroit le plus large; (*fairly uniform in size*)

« passablement bon état » signifie qu'au plus cinq fraises ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), dans un contenant peuvent être partiellement ou complètement brisées en morceaux et baveuses; (*fairly good condition*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que dans 20 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus quatre fraises équeutées avec les pédoncules ou les bractées sépaliformes y attachés par suite d'un équeutage mal effectué,

*b*) au plus six fraises à pointes vertes et deux fraises desséchées,

*c*) au plus trois morceaux de feuille ayant plus de ¼ de pouce carré,

*d*) au plus 10 pour cent, au comptage, de fraises présentant des dommages visibles causés par les machines ou les insectes, ou

*e*) une combinaison des défauts décrits aux sous-alinéas *a*) à *d*),

sauf que si deux défauts décrits aux alinéas *a*) à *d*) sont présents dans la quantité maximum permise en vertu de la présente définition, aucun autre défaut ne doit être présent. (*fairly free from defects*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Sliced Strawberries*

**13.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen sliced strawberries that possess a good flavour typical of well-ripened, properly prepared strawberries and a practically uniform good colour; slices that possess good character and are in fairly good condition; that are practically free from small cap stems, sepal-like bracts or portions thereof, blemishes, dried berries and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen sliced strawberries that possess a good flavour typical of well-ripened, properly prepared strawberries and a fairly uniform good colour; slices that possess fairly good character and are in reasonably good condition; that

*Fraises tranchées congelées*

**13.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des fraises tranchées congelées possédant une bonne saveur typique des fraises bien mûries, préparées de la manière appropriée, et une bonne couleur à peu près uniforme; les tranches possèdent un bon caractère et sont en passablement bon état; elles sont à peu près exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou parties de bractées, taches, fraises desséchées et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des fraises tranchées congelées possédant une bonne saveur typique des fraises bien mûries, préparées de la manière appropriée, et une bonne couleur passablement uniforme; les tranches possèdent un caractère passable-

are fairly free from small cap stems, sepal-like bracts or portions thereof, blemishes, dried berries and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than four stems, including not more than one stem exceeding ½ inch in length;

(*b*) an area of not more than ½ square inch of harmless extraneous material such as leaves, caps, and loose sepal-like bracts, or

(*c*) not more than a total of five per cent by weight of blemished, dried or damaged berries,

but, if any two of the defects described in paragraphs (*a*), (*b*) and (*c*) reach allowable maximum tolerance, the other defects must be absent; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good character" means that the strawberry slices are reasonably firm and that the appearance and eating quality of the product are not seriously affected by disintegration or seediness of the fruit; (*caractère passablement bon*)

"fairly good condition" means that not more than 20 per cent by weight in any one container may consist of broken down and mushy strawberries; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the colour is a fairly uniform pink to red, characteristic of fairly well-ripened strawberries, and not more than 20 per cent of the slices may show white centres in which less than one-half the surface area is a good characteristic pink to red colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good character" means that the strawberry slices are fairly firm and that the appearance and eating quality of the product are not materially affected by disintegration or seediness of the fruit; (*bon caractère*)

"good flavour" means that the product has a good characteristic normal flavour and odour and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than two stems, including not more than one stem exceeding ½ inch in length,

(*b*) an area of not more than ¼ square inch of harmless extraneous material such as leaves, caps and loose sepal-like bracts, or

(*c*) not more than a total of three per cent, by weight of blemished, dried or damaged berries,

but, if any two of the defects described in paragraphs (*a*), (*b*) and (*c*) reach allowable maximum tolerance, the other defects must be absent; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the colour is a bright pink to red, characteristic of well-ripened strawberries, and not more than 10 per cent of the slices may show white centres in which less than one-half of the surface area is a good characteristic pink to red colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

ment bon et sont en raisonnablement bon état; elles sont passablement exemptes de petits pédoncules, bractées sépaliformes ou parties de bractées, taches, fraises desséchées et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus deux pédoncules, comprenant au plus un pédoncule dépassant ½ pouce de longueur,

*b*) une superficie d'au plus ¼ de pouce carré contenant des substances étrangères inoffensives comme des feuilles, des queues et des bractées sépaliformes lâches, ou

*c*) au plus un total de trois pour cent, au poids, de fraises tachées, desséchées ou endommagées,

mais si deux des défauts décrits aux alinéas *a*), *b*) et *c*) atteignent la tolérance maximum permise, les autres défauts doivent être absents; (*practically free from defects*)

«bon caractère» signifie que les tranches de fraises sont passablement fermes et que l'apparence et la qualité comestible du produit ne sont pas sensiblement modifiées par la désintégration ou l'état grenu du fruit; (*good character*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que la couleur est d'un rose brillant à rouge caractéristique des fraises bien mûries et qu'au plus 10 pour cent des tranches peuvent présenter des centres blancs dans lesquels moins de la moitié de la superficie a une bonne couleur rose à rouge caractéristique; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que la couleur est d'un rose à rouge passablement uniforme, caractéristique des fraises passablement bien mûries et qu'au plus 20 pour cent des tranches peuvent présenter des centres blancs dans lesquels moins de la moitié de la surface a une bonne couleur rose à rouge caractéristique; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit a une bonne saveur et une bonne odeur normales caractéristiques et est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«caractère passablement bon» signifie que les tranches de fraises sont passablement fermes et que l'apparence et la qualité comestible du produit ne sont pas sensiblement modifiées par la désintégration ou l'état grenu des fruits; (*fairly good character*)

«passablement bon état» signifie qu'au plus 20 pour cent, au poids, dans un contenant peuvent se composer de fraises brisées en morceaux et baveuses; (*fairly good condition*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus quatre pédoncules, comprenant au plus un pédoncule dépassant ½ pouce de longueur,

*b*) une superficie d'au plus ½ pouce carré contenant des substances étrangères inoffensives comme des feuilles, des queues et des bractées sépaliformes lâches, ou

*c*) au plus un total de cinq pour cent, au poids, de fraises tachées, desséchées ou endommagées,

"reasonably good condition" means that not more than 30 per cent by weight in any one container may consist of broken down and mushy strawberries. (*raisonnablement bon état*)

(4) For the purposes of this section, any frozen strawberries cut into halves shall be considered as frozen sliced strawberries and may be labelled "Strawberry Halves".

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Broccoli (Spears, Cut or Chopped)*

**14.** (1) For the purposes of this section,

"broccoli florets" or "broccoli heads" shall consist of the heads and the adjoining portions of the stems of fresh, clean, sound stalks or shoots of the broccoli plant, with or without attached leaves and ranging in length from not less than one inch to less than three inches; (*fleurons de brocoli or pommes de brocoli*)

"chopped broccoli" is the style of broccoli that consists of broccoli stalks or shoots not more than ¾ inch in length, cut or diced from broccoli stalks with or without any head material; (*brocoli haché*)

"cut broccoli" is the style of broccoli that consists of broccoli stalks or shoots not less than ¾ inch in length and head material in sufficient quantity to comprise not less than 35 per cent by weight of the finished product; (*brocoli coupé*)

"frozen broccoli" or "broccoli spears" shall consist of the heads and the adjoining portions of the stems of fresh, clean, sound stalks or shoots of the broccoli plant, with or without attached leaves and ranging in length from not less than three inches to not more than six inches; (*brocoli congelé or pousses de brocoli*)

"head material" means the buds or bud clusters of the broccoli plant whether or not attached to stalks and includes any attached portions of the stalks; (*parties de la pomme*)

"unit" means an individual stalk, trimmed spear or cut portion of frozen broccoli. (*spécimen*)

(2) Canada A is the name of the grade of frozen broccoli that possesses a good flavour; that possesses a practically uniform good colour; that consists of units that are practically uniform in size; that consists of units that are young and tender and are practically free from insect or mechanical injury, blemished portions and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen broccoli that possesses a good flavour; that possesses a fairly uniform good colour; that consists of units that are fairly young and tender and are fairly free from insect or mechanical injury, blemished portions and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means not more than three units or 30 per cent by count (whichever is greater) of spears, cuts or pieces may

mais si deux des défauts décrits aux alinéas *a*), *b*) et *c*) atteignent la tolérance maximum permise, les autres défauts doivent être absents; (*fairly free from defects*)

«raisonnablement bon état» signifie qu'au plus 30 pour cent, au poids, dans un contenant peuvent se composer de fraises brisées en morceaux et baveuses. (*reasonably good condition*)

(4) Aux fins du présent article, toutes les fraises congelées coupées en moitiés doivent être considérées comme des fraises tranchées congelées et peuvent être étiquetées « moitiés de fraises ».

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Brocoli congelé (pousses, coupé ou haché)*

**14.** (1) Aux fins du présent article,

«brocoli congelé» ou «pousses de brocoli» doivent comprendre la pomme et les parties adjacentes des tiges ou des pousses fraîches, propres, saines du plant du brocoli, avec ou sans les feuilles attachées et dont la longueur varie d'au moins trois pouces à au plus six pouces; (*frozen broccoli ou broccoli spears*)

«brocoli coupé» est le genre de brocoli qui se compose de tiges ou pousses de brocoli ayant au moins ¾ de pouce de longueur et de brocoli provenant de la pomme en quantité suffisante pour comprendre au moins 35 pour cent, au poids, du produit fini; (*cut broccoli*)

«brocoli haché» désigne des tiges ou des pousses de brocoli ayant au plus ¾ de pouce de longueur, coupées ou coupées en dés, à même les tiges avec ou sans parties de la pomme; (*chopped broccoli*)

«fleurons de brocoli» ou «pommes de brocoli» doivent comprendre la pomme et les parties adjacentes des tiges ou des pousses fraîches, propres, saines du plant du brocoli, avec ou sans les feuilles attachées et dont la longueur varie d'au moins un pouce à moins de trois pouces; (*broccoli florets ou broccoli heads*)

«parties de la pomme» se composent des bourgeons ou des grappes de bourgeons du plant de brocoli, attachés ou non aux tiges, et comprennent les parties attachées de tiges; (*head material*)

«spécimen» signifie une tige, une pousse parée ou une partie coupée du brocoli congelé. (*unit*)

(2) Canada A est le nom de la catégorie de brocoli congelé possédant une bonne saveur et une bonne couleur à peu près uniforme; les spécimens sont de grosseur à peu près uniforme; les spécimens sont jeunes et tendres et à peu près exempts de dommages causés par les insectes ou la manipulation et de parties flétries ou d'autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie du brocoli congelé possédant une bonne saveur et une bonne couleur passablement uniforme; les spécimens sont de grosseur passablement uniforme; les spécimens sont passablement jeunes et tendres et passablement exempts de dommages causés par les insectes ou la manipulation et de parties flétries ou d'autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie qu'au plus deux spécimens ou 20 pour cent au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), des pousses, parties coupées ou morceaux peuvent présenter des

show damage caused by poor trimming, pithiness or hollow stems, insect or pathological injury; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly uniform good colour" means that the frozen broccoli possesses a characteristic green colour which may be variable but is not an off-colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size", with reference to broccoli spears or frozen broccoli, means that not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) is less than 3 inches or more than six inches in length; and with reference to cut broccoli, means that not more than 20 per cent by weight of the units is less than ¾ inch or more than two inches in length; (*grosseur passablement uniforme*)

"fairly young and tender", with reference to broccoli spears and cut broccoli, means that not less than 90 per cent of the head material shows fairly compact head clusters with buds enlarged but not flowered or in the open stage and the remainder fairly tender, free from any coarse, fibrous stalk portions; and with reference to chopped broccoli, the pieces shall be fairly tender and free from any coarse, stringy or fibrous development; (*passablement jeunes et tendres*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour and odour and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) of spears, cuts or pieces may show damage caused by poor trimming, pithiness or hollow stems, insect or pathological injury; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the frozen broccoli possesses a characteristic green colour which may include lighter coloured areas typical of young and tender broccoli that do not materially affect the appearance of the product; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size", with reference to broccoli spears or frozen broccoli, means that at least 80 per cent of the stalks do not vary more than two inches in length and the diameter of the stalk, measured one inch from the bottom, by more than ¾ inch; and with reference to cut broccoli, means that not more than 10 per cent by weight of the units shall be less than ¾ inch or more than two inches in length; (*grosseur à peu près uniforme*)

"young and tender", with reference to broccoli spears and cut broccoli, means that not less than 90 per cent of the head material shows practically compact head clusters and individual bud clusters all practically closed and the remainder tender; and with reference to chopped broccoli, the pieces shall be tender. (*jeunes et tendres*)

SOR/80-762, s. 7; SOR/89-242, ss. 2, 3.

dommages attribuables au parage imparfait, des tiges moelleuses ou creuses, des dégâts causés par les insectes ou les maladies; (*practically free from defects*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que le brocoli congelé possède une couleur verte caractéristique qui peut comprendre des parties de couleur plus pâle typiques du brocoli jeune et tendre et qui ne modifient pas sensiblement l'apparence du produit; (*practically uniform good colour*)

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que le brocoli congelé possède une couleur verte caractéristique qui peut être variable sans être atypique; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur normales caractéristiques et est exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«grosseur à peu près uniforme», en ce qui concerne les pousses de brocoli ou le brocoli congelé, signifie qu'au moins 80 pour cent des tiges varient d'au plus deux pouces en longueur et que le diamètre de la plus grosse tige, mesuré à un pouce du bas, excède le diamètre de la plus petite tige par au plus ¾ de pouce; et en ce qui concerne le brocoli coupé, signifie qu'au plus 10 pour cent des spécimens en poids doivent avoir moins de ¾ de pouce ou plus de deux pouces de longueur; (*practically uniform in size*)

«grosseur passablement uniforme», en ce qui concerne les pousses de brocoli, ou le brocoli congelé, signifie qu'au plus un spécimen ou 10 pour cent au comptage (soit le plus élevé des deux chiffres) est de moins de trois pouces ou de plus de six pouces de longueur; et en ce qui concerne le brocoli coupé, signifie qu'au plus 20 pour cent en poids est de moins de ¾ de pouce et de plus de deux pouces de longueur; (*fairly uniform in size*)

«jeunes et tendres», en ce qui concerne les pousses de brocoli et le brocoli coupé, signifie qu'au moins 90 pour cent des parties de la pomme présentent des grappes de pommes à peu près compactes et des grappes de bourgeons individuels tous à peu près fermés, et que le reste est tendre; et en ce qui concerne le brocoli haché, les morceaux doivent être tendres; (*young and tender*)

«passablement exempts de défauts» signifie qu'au plus trois spécimens ou 30 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres) des pousses, parties coupées ou morceaux peuvent présenter des dommages attribuables au parage imparfait, des tiges moelleuses ou creuses, des dégâts causés par les insectes ou les maladies; (*fairly free from defects*)

«passablement jeunes et tendres», en ce qui concerne les pousses de brocoli et le brocoli coupé, signifie qu'au moins 90 pour cent des parties de la pomme présentent des grappes de pommes passablement compactes, avec bourgeons grossis mais non fleuris ou au stade d'ébourgeonnement, et que le reste est passablement tendre, exempt de parties de pousses grossières, fibreuses; et en ce qui concerne le brocoli haché, les morceaux doivent être passablement tendres et exempts de développement grossier, filiforme ou fibreux. (*fairly young and tender*)

DORS/80-762, art. 7; DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Brussels Sprouts*

**15.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen Brussels sprouts that possess a good flavour and odour; that possess a practically uniform good colour; that possess a good character and are practically free from poorly trimmed heads, mechanical or insect injury, blemishes and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen Brussels sprouts that possess a fairly good flavour and odour; that possess a fairly uniform good colour; that possess a reasonably good character and are fairly free from poorly trimmed heads, mechanical or insect injury, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means

(*a*) not more than a slight trace of grit or silt,

(*b*) not more than 20 per cent by count of the units may be poorly trimmed, or

(*c*) not more than 10 per cent by count of all the units may be damaged by mechanical, insect or pathological injury or by any other means to the extent that the appearance or eating quality is seriously affected; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good flavour and odour" means that the product, after cooking, may be lacking in good flavour and odour but is free from objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur passablement bonnes*)

"fairly uniform good colour" means that not less than 80 per cent of the heads are green to yellow-green colour on the outer surfaces and not more than two heads or 10 per cent by count (whichever is greater) may be partially or entirely yellow; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good character", in reference to the degree of development, texture and tenderness of the sprout heads, means that not less than 90 per cent by count of the units are well formed, compact and reasonably firm and of the remainder not more than an occasional head may be soft and light in weight in comparison to its size; (*bon caractère*)

"good flavour and odour" means that the product, after cooking, has a good characteristic normal flavour and odour and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"poorly trimmed units" means that

(*a*) the butt end is not trimmed smoothly and closely at the approximate point of attachment of the outer leaves, or

(*b*) the appearance of the unit is materially damaged by excessive cutting into the head; (*spécimens parés imparfaitement*)

"practically free from defects" means that

(*a*) no grit or silt is present that in any way affects the appearance or eating quality of the product,

(*b*) not more than 10 per cent by count of units may be poorly trimmed, or

*Choux de bruxelles congelés*

**15.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des choux de Bruxelles congelés possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur à peu près uniforme, un bon caractère; ils sont à peu près exempts de pommes mal parées, dommages par les machines ou les insectes, taches et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des choux de Bruxelles congelés possédant une saveur et une odeur passablement bonnes, une bonne couleur passablement uniforme, un caractère raisonnablement bon; ils sont passablement exempts de pommes mal parées, dommages par les machines ou les insectes, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie

*a*) que la terre ou le gravier présent ne modifie aucunement l'apparence ni la qualité comestible du produit,

*b*) qu'au plus 10 pour cent des spécimens, au comptage, peuvent être mal parés, ou

*c*) qu'au plus cinq pour cent de tous les spécimens, au comptage, peuvent être endommagés par les machines, les insectes ou les maladies ou toute autre cause au point de modifier sensiblement l'apparence ou la qualité comestible; (*practically free from defects*)

« bon caractère », en ce qui concerne le degré de développement, la texture et la tendreté des pommes, signifie qu'au moins 90 pour cent des spécimens, au comptage, sont bien formés, compacts et raisonnablement fermes et que, parmi les autres spécimens, il peut y avoir ça et là au plus une pomme molle et légère comparativement à sa grosseur; (*good character*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie qu'au moins 95 pour cent de la surface extérieure des pommes sont de couleur verte à vert jaune, au plus une pomme ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), pouvant être partiellement ou entièrement jaune; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que la surface extérieure d'au moins 80 pour cent des pommes est de couleur verte à vert jaune et qu'au plus deux pommes ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), peuvent être partiellement ou entièrement jaunes; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur et bonne odeur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur normales caractéristiques et est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour and odour*)

« caractère raisonnablement bon » signifie qu'au moins 50 pour cent, au comptage, des pommes sont bien formées, compactes et raisonnablement fermes et qu'au plus 10 pour cent des pommes restantes, au comptage, peuvent avoir une structure molle et lâche; (*reasonably good character*)

« passablement exempts de défauts » signifie

*a*) au plus une légère trace de gravier ou de terre,

*b*) au plus 20 pour cent, au comptage, de spécimens parés imparfaitement, ou

(*c*) not more than five per cent by count of all the units may be damaged by mechanical, insect or pathological injury or by any other means to the extent that the appearance or eating quality is materially affected; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that not less than 95 per cent of the heads are green to yellow-green in colour on the outer surfaces and not more than one head or five per cent by count (whichever is greater) may be partially or entirely yellow; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"reasonably good character" means that not less than 50 per cent by count of the heads are well formed, compact and reasonably firm and of the remainder not more than 10 per cent by count may be soft and loose-structured. (*caractère raisonnablement bon*)

(4) In the grading of frozen Brussels sprouts, uniformity of size of the sprout heads is not a grade factor but, if the sprout heads are graded for size, sprout heads having a diameter set out in Table VI of Schedule VI shall have applied to them the word designation set out opposite that diameter in that Table.

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Carrots (Cut Carrots-Baby Whole Style, Cut Carrots-Whole Style, Diced Carrots, Sliced Carrots, Whole Carrots, Whole Baby Carrots)*

**16.** (1) In this section,

"cut carrots-baby whole style" means cut carrots-whole style that meet the size grading requirements set out in Table VII of Schedule VI for the sizes "Very Small", "Small or Petite" or "Regular"; (*carottes coupées en forme de mini-carottes entières*)

"cut carrots-whole style" means frozen units prepared by cutting whole carrots into shorter pieces and forming them to resemble whole carrots; (*carottes coupées en forme de carottes entières*)

"diced carrots" means frozen units prepared by cutting whole carrots into approximate cube-shaped units with no side exceeding 13 mm; (*carottes en dés*)

"sliced carrots" means frozen units prepared by cutting whole carrots in either a smooth or corrugated manner at right angles to the longitudinal axis into slices not more than 10 mm in thickness; (*carottes tranchées*)

"unit" means an individual frozen piece of carrot in the case of cut carrots-baby whole style or cut carrots-whole style, an individual frozen cube of carrot in the case of diced carrots, an individual frozen slice of carrot in the case of sliced carrots, and an individual frozen carrot in the case of whole baby carrots or whole carrots; (*spécimen*)

"whole baby carrots" means whole carrots which meet the size grading requirements set out in Table VII of Schedule VI for the sizes "Very Small", "Small or Petite" or "Regular"; (*mini-carottes entières*)

"whole carrots" means frozen original whole carrots. (*carottes entières*)

*c*) au plus 10 pour cent, au comptage, de spécimens endommagés par les machines, les insectes ou les maladies ou toute autre cause au point de modifier gravement l'apparence ou la qualité comestible; (*fairly free from defects*)

« saveur et odeur passablement bonnes » signifie que le produit peut, après la cuisson, ne pas avoir une bonne saveur ni une bonne odeur mais qu'il est exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*fairly good flavour and odour*)

« spécimens parés imparfaitement » signifie

*a*) que le pied n'est pas taillé uni et ras au point d'attache approximatif des feuilles extérieures, ou

*b*) que l'apparence du spécimen est sensiblement endommagée par la coupe excessive de la pomme. (*poorly trimmed units*)

(4) Dans le classement des choux de Bruxelles congelés, l'uniformité de la grosseur des pommes ne constitue pas un facteur de catégorie, mais si elles sont calibrées, il faudra appliquer aux pommes ayant un diamètre énuméré au tableau VI de l'annexe VI la désignation indiquée vis-à-vis dudit diamètre dans ce tableau.

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Carottes congelées (coupées en forme de mini-carottes entières, coupées en forme de carottes entières, en dés, tranchées, entières, mini-carottes entières)*

**16.** (1) Dans le présent article :

« carottes coupées en forme de carottes entières » désigne les spécimens congelés obtenus en coupant des carottes entières et en façonnant les morceaux de manière à ce qu'ils ressemblent à des carottes entières; (*cut carrots-whole style*)

« carottes coupées en forme de mini-carottes entières » désigne des carottes coupées en forme de carottes entières qui répondent aux exigences de calibrage énoncées au tableau VII de l'annexe VI pour les grosseurs « Très petites », « Petites » ou « Normales »; (*cut carrots-baby whole style*)

« carottes en dés » désigne les spécimens congelés obtenus de carottes entières coupées plus ou moins en cubes dont chaque côté mesure au plus 13 mm; (*diced carrots*)

« carottes entières » désigne les carottes entières originales congelées; (*whole carrots*)

« carottes tranchées » désigne les spécimens congelés obtenus en coupant des carottes entières à angle droit avec l'axe longitudinal, en tranches lisses ou ondulées n'ayant pas plus de 10 mm d'épaisseur; (*sliced carrots*)

« mini-carottes entières » désigne des carottes entières qui satisfont aux exigences de calibrage énoncées au tableau VII de l'annexe VI pour les grosseurs « Très petites », « Petites » ou « Normales »; (*whole baby carrots*)

« spécimen » désigne un morceau individuel congelé dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières ou des carottes coupées en forme de carottes entières, un cube individuel congelé dans le cas des carottes en dés, une tranche individuelle congelée dans le cas des carottes tranchées et une carotte individuelle congelée dans le cas des carottes entières ou des mini-carottes entières. (*unit*)

(2) Canada A is the name for the grade of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, diced carrots, sliced carrots, whole baby carrots or whole carrots that

(*a*) possess a good characteristic flavour;

(*b*) possess a practically uniform good colour; and

(*c*) consist of units that are tender, practically uniform in size and shape and practically free from defects.

(3) Canada B is the name for the grade of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, diced carrots, sliced carrots, whole baby carrots or whole carrots that

(*a*) possess a good characteristic flavour;

(*b*) possess a fairly uniform good colour; and

(*c*) consist of units that are tender, fairly uniform in size and shape and fairly free from defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means

(*a*) in the case of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, whole baby carrots or whole carrots, that not more than 25 per cent by count of all units are dirty, show evidence of blemishes, incomplete peeling, insect or mechanical injury or contain cracks that seriously affect the appearance or the edibility of the product,

(*b*) in the case of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, whole baby carrots or whole carrots, that not more than 35 per cent by count of all units show cracks that are clean, not healed and do not seriously affect the appearance or the edibility of the product,

(*c*) in the case of diced carrots, that not more than 10 per cent, by weight, of all units are dirty or show evidence of internal or external discolouration, incomplete peeling, blemishes or insect or mechanical injury, and

(*d*) in the case of sliced carrots, that not more than 7 units, or 10 per cent, by count (whichever is greater) of all units are dirty or show evidence of blemishes, incomplete peeling or insect or mechanical injury; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly uniform good colour" means that the units possess an orange-yellow colour that is fairly uniform and typical of carrots of similar varietal characteristics and that not more than 10 per cent, by weight, for diced carrots and not more than 10 per cent, by count, for all other styles of carrots, of the units in any one container, may be somewhat but not distinctly different from the overall colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size and shape" means

(*a*) in the case of cut carrots-baby whole style or whole baby carrots, that not more than 20 per cent, by count, of the units are more than 22 mm in diameter and 130 mm in length and that no units exceed 25 mm in diameter and 140 mm in length,

(2) Canada A est le nom de la catégorie des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des carottes en dés, des carottes tranchées, des mini-carottes entières ou des carottes entières qui :

*a*) possèdent une bonne saveur caractéristique;

*b*) possèdent une bonne couleur à peu près uniforme;

*c*) sont des spécimens tendres, de grosseur et de forme à peu près uniformes, et à peu près exempts de défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des carottes en dés, des carottes tranchées, des mini-carottes entières ou des carottes entières qui :

*a*) possèdent une bonne saveur caractéristique;

*b*) possèdent une bonne couleur passablement uniforme;

*c*) sont des spécimens tendres, de grosseur et de forme passablement uniformes, et passablement exempts de défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article :

« à peu près exempts de défauts » signifie :

*a*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des mini-carottes entières ou des carottes entières, qu'au comptage, au plus 15 pour cent des spécimens sont sales ou présentent des taches de la peau, un épluchage incomplet, des dommages causés par les insectes ou les machines, ou des fentes qui modifient considérablement l'apparence ou la comestibilité du produit,

*b*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des mini-carottes entières ou des carottes entières, qu'au comptage, au plus 25 pour cent des spécimens présentent des fentes qui sont nettes, non cicatrisées et qui ne modifient pas considérablement l'apparence ou la comestibilité du produit,

*c*) dans le cas des carottes en dés, que le poids total des spécimens qui sont sales ou qui présentent des décolorations internes ou externes, un épluchage incomplet, des taches de la peau ou des dommages causés par les insectes ou les machines ne dépasse pas cinq pour cent du poids de tous les spécimens,

*d*) dans le cas des carottes tranchées, qu'au comptage, au plus trois spécimens ou cinq pour cent des spécimens (selon le plus élevé des deux chiffres) sont sales, présentent des taches de la peau, un épluchage incomplet ou des dommages causés par les insectes ou les machines; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les spécimens possèdent une couleur jaune orange qui est uniforme, brillante et typique des carottes ayant des caractéristiques variétales analogues et, dans le cas des carottes en dés, qu'au plus cinq pour cent, en poids, ou, pour tout autre genre, qu'au plus cinq pour cent, au comptage, des spécimens dans un contenant peuvent différer légèrement, mais non nettement, de la couleur d'ensemble des spécimens; (*practically uniform good colour*)

(*b*) in the case of cut carrots-whole style or whole carrots,

(i) that not more than 10 per cent, by count, of the units are more than 38 mm in diameter and that no unit exceeds 42 mm in diameter, and

(ii) that 85 per cent, by count, of the units do not vary more than 13 mm in diameter, from the largest to the smallest, and that the remaining 15 per cent do not vary more than 25 mm in diameter, from the largest to the smallest,

(*c*) in the case of diced carrots, that the aggregate weight of all irregular shaped units and splinters does not exceed 20 per cent of the weight of all the units,

(*d*) in the case of sliced carrots, that the units are not more than 50 mm in diameter and not more than 10 mm in thickness and that the aggregate weight of all irregular shaped units and splinters does not exceed 10 per cent of the weight of all units; (*de grosseur et de forme passablement uniformes*)

"good characteristic flavour" means the units, after cooking, have the typical flavour and odour of fresh young carrots and are free from objectionable flavours and odours of any kind; (*bonne saveur caractéristique*)

"irregular shaped units and splinters", with respect to sliced carrots and diced carrots, includes large units in excess of normal size and units not shaped in accordance with the requirements set out in the respective definition and, according to the style declared and, with respect to diced carrots, includes units smaller than one-half the volume of an average size cube of carrot; (*spécimens de forme irrégulière et éclats*)

"practically free from defects" means

(*a*) in the case of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, whole baby carrots or whole carrots, that not more then 15 per cent, by count, of all units are dirty, show evidence of blemishes, incomplete peeling, insect or mechanical injury or defects containing cracks that seriously affect the appearance or the edibility of the product,

(*b*) in the case of cut carrots-baby whole style, cut carrots-whole style, whole baby carrots or whole carrots, that not more than 25 per cent, by count, of all units show cracks that are clean, not healed and do not seriously affect the appearance or edibility of the product,

(*c*) in the case of diced carrots, that not more than five per cent by weight of all units are dirty or show evidence of internal or external discolouration, incomplete peeling, blemishes, insect or mechanical injury, and

(*d*) in the case of sliced carrots, that not more than three units or five per cent, by count (whichever is greater), are dirty or show evidence of blemishes, incomplete peeling or insect or mechanical injury; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the units possess an orange-yellow colour that is uniform, bright and typical of carrots of similar varietal characteristics and that not more than five per cent, by weight, for diced carrots and not more than five per cent, by count, for all other styles of carrots of the units in any one container may be somewhat but not distinctly different from the overall colour; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les spécimens possèdent une couleur jaune orange qui est passablement uniforme et typique des carottes ayant des caractéristiques variétales analogues et, dans le cas des carottes en dés, qu'au plus 10 pour cent, en poids, ou, pour tout autre genre, qu'au plus 10 pour cent, au comptage, des spécimens dans un contenant peuvent différer légèrement, mais non nettement, de la couleur d'ensemble des spécimens; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur caractéristique » signifie que les spécimens possèdent, après la cuisson, une saveur et une odeur qui sont typiques des jeunes carottes fraîches et qu'ils sont exempts d'odeurs et de saveurs indésirables de toutes sortes; (*good characteristic flavour*)

« caractéristiques variétales analogues » s'entend de spécimens qui possèdent la couleur, la texture et la forme d'une ou de plusieurs variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« de grosseur et de forme à peu près uniformes » signifie :

*a*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières ou des mini-carottes entières, qu'au comptage, au plus 20 pour cent des spécimens ont un diamètre de plus de 22 mm et une longueur de plus de 100 mm et qu'aucun spécimen n'a un diamètre supérieur à 25 mm et une longueur supérieure à 110 mm,

*b*) dans le cas des carottes coupées en forme de carottes entières ou des carottes entières :

(i) qu'au comptage, au plus cinq pour cent des spécimens ont un diamètre de plus de 25 mm et qu'aucun spécimen n'a un diamètre supérieur à 27 mm,

(ii) qu'au comptage, 85 pour cent des spécimens varient d'au plus sept mm de diamètre entre le plus petit et le plus gros spécimens, et que les 15 pour cent qui restent varient d'au plus 13 mm de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimens,

*c*) dans le cas des carottes en dés, que le poids total de tous les spécimens de forme irrégulière et des éclats ne dépasse pas 10 pour cent du poids de tous les spécimens,

*d*) dans le cas des carottes tranchées, que les spécimens ont un diamètre d'au plus 38 mm et une épaisseur d'au plus 10 mm et que le poids total de tous les spécimens de forme irrégulière et des éclats ne dépasse pas cinq pour cent du poids de tous les spécimens; (*practically uniform in size and shape*)

« de grosseur et de forme passablement uniformes » signifie :

*a*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières ou des mini-carottes entières, qu'au comptage, au plus 20 pour cent des spécimens ont un diamètre de plus de 22 mm et une longueur de plus de 130 mm et qu'aucun spécimen n'a un diamètre supérieur à 25 mm et une longueur supérieure à 140 mm,

*b*) dans le cas des carottes coupées en forme de carottes entières ou des carottes entières :

(i) qu'au comptage, au plus 10 pour cent des spécimens ont un diamètre de plus de 38 mm et qu'aucun spécimen n'a un diamètre supérieur à 42 mm,

(ii) qu'au comptage, 85 pour cent des spécimens varient d'au plus 13 mm de diamètre entre le plus petit et le plus gros spécimens, et que les 15 pour cent qui restent varient d'au plus 25 mm de diamètre entre le plus gros et le plus petit spécimens,

"practically uniform in size and shape" means

(*a*) in the case of cut carrots-baby whole style or whole baby-carrots, that not more than 20 per cent, by count, of the units are more than 22 mm in diameter and 100 mm in length and that no unit exceeds 25 mm in diameter and 110 mm in length,

(*b*) in the case of cut carrots whole style or whole carrots,

(i) that not more than five per cent, by count, of the units are more than 25 mm in diameter and that no units exceed 27 mm in diameter, and

(ii) that 85 per cent, by count, of the units do not vary more than seven mm in diameter, from the largest to the smallest, and the remaining 15 per cent do not vary more than 13 mm in diameter, from the largest to the smallest,

(*c*) in the case of diced carrots, that the aggregate weight of all irregularly shaped units and splinters does not exceed 10 per cent of the weight of all units,

(*d*) in the case of sliced carrots, that the units are not more than 38 mm in diameter and not more than 10 mm in thickness and that the aggregate weight of all irregular shaped units and splinters does not exceed five per cent of the weight of all units; (*de grosseur et de forme à peu près uniformes*)

"similar varietal characteristics" means possessing the colour, texture and shape of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means possessing a texture, typical of fresh young carrots, with units that may be somewhat firm but not fibrous. (*tendres*)

SOR/80-762, s. 8; SOR/86-780, s. 2; SOR/89-242, ss. 2, 3.

*c*) dans le cas des carottes en dés, que le poids total de tous les spécimens de forme irrégulière et des éclats ne dépasse pas 20 pour cent du poids de tous les spécimens,

*d*) dans le cas des carottes tranchées, que les spécimens ont un diamètre d'au plus 50 mm et une épaisseur d'au plus 10 mm, et que le poids total de tous les spécimens de forme irrégulière et des éclats ne dépasse pas 10 pour cent du poids de tous les spécimens; (*fairly uniform in size and shape*)

« passablement exempts de défauts » signifie :

*a*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des mini-carottes entières ou des carottes entières, qu'au comptage, au plus 25 pour cent des spécimens sont sales ou présentent des taches de la peau, un épluchage incomplet, des dommages causés par les insectes ou les machines ou des fentes qui modifient considérablement l'apparence ou la comestibilité du produit,

*b*) dans le cas des carottes coupées en forme de mini-carottes entières, des carottes coupées en forme de carottes entières, des mini-carottes entières ou des carottes entières, qu'au comptage, au plus 35 pour cent des spécimens présentent des fentes qui sont nettes, non cicatrisées et qui ne modifient pas considérablement l'apparence ou la comestibilité du produit,

*c*) dans le cas des carottes en dés, que le poids total des spécimens qui sont sales ou qui présentent des décolorations internes ou externes, un épluchage incomplet, des taches de la peau ou des dommages causés par les insectes ou les machines ne dépasse pas 10 pour cent du poids de tous les spécimens,

*d*) dans le cas des carottes tranchées, qu'au comptage, au plus sept spécimens ou 10 pour cent des spécimens (selon le plus élevé des deux chiffres), sont sales, présentent des taches de la peau, un épluchage incomplet ou des dommages causés par les insectes ou les machines; (*fairly free from defects*)

« spécimens de forme irrégulière et éclats » dans le cas des carottes tranchées et des carottes en dés, comprend les spécimens dont la grosseur excède les spécimens de grosseur normale ainsi que les spécimens dont la forme diffère de la forme indiquée dans la définition respective et, dans le cas des carottes en dés, comprend les petits spécimens dont le volume est inférieur à la moitié du volume d'un cube moyen; (*irregular shaped units and splinters*)

« tendres » s'entend des spécimens qui possèdent une texture typique des jeunes carottes fraîches et qui peuvent être un peu fermes mais non fibreux. (*tender*)

DORS/80-762, art. 8; DORS/86-780, art. 2; DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Cauliflower*

**17.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen cauliflower that possesses a good flavour and odour, a practically uniform good colour and good character, and is practically free from blemished areas, mechanical or insect injury and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen cauliflower that possesses a fairly good flavour and odour, a fairly good colour and fairly good character, and is fairly free from blemished areas, mechanical or insect injury and other defects.

*Choux-fleurs congelés*

**17.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des choux-fleurs congelés possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur à peu près uniforme et un bon caractère; ils sont à peu près exempts de taches, dommages par les machines ou les insectes et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des choux-fleurs congelés possédant une saveur et une odeur passablement bonnes, une couleur passablement bonne et un caractère passablement bon; ils sont passa-

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that

(*a*) not more than a total of 30 per cent by weight are poorly trimmed clusters, or

(*b*) not more than a total of 15 per cent by weight are seriously damaged clusters showing visible blemished areas, insect or pathological injury in excess of ¼ square inch; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good character", when referring to the texture and development of the head, means that not less than 60 per cent by weight of the cauliflower are at least reasonably firm with fairly compact clusters of buds or buttons and that the remainder of the units may be soft and ricey but not more than 10 per cent by weight of the cauliflower may be broken down or mushy; (*caractère passablement bon*)

"fairly good colour" means that the buds or buttons may possess a slightly variable characteristic colour ranging from white or light cream to a rather dull white over the tops but that not less than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) distinctly stand apart in colour from all other units in the container; (*couleur passablement bonne*)

"fairly normal flavour and odour" means that the product, after cooking, may be lacking in good flavour but is free from objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*saveur et odeur passablement normales*)

"good character", when referring to the texture and development of the head, means that not less than 80 per cent by weight of the caulifower are firm and compact clusters of buds or buttons and that the remainder of the units may be quite firm or slightly soft and slightly ricey; (*bon caractère*)

"good flavour and odour" means that the product, after cooking, has a good characteristic flavour free from any "off" flavours and odour and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"practically free from defects" means that

(*a*) not more than a total of 15 per cent by weight are poorly trimmed clusters, or

(*b*) not more than a total of 10 per cent by weight are damaged clusters showing visible blemished areas, insect or pathological injury in excess of ¼ square inch; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the buds or buttons possess a characteristic white to light cream colour over the tops, which colour may be slightly variable, but that not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) distinctly stands apart in colour from all other units in the container. (*bonne couleur à peu près uniforme*)

blement exempts de taches, dommages par les machines ou les insectes et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie

*a*) qu'au plus 15 pour cent, au poids, sont des grappes mal parées, ou

*b*) qu'au plus 10 pour cent, au poids, sont des grappes endommagées présentant des taches visibles, des dommages par les insectes ou les maladies qui dépassent ¼ de pouce carré; (*practically free from defects*)

« bon caractère », en ce qui concerne la texture et le développement de la pomme, signifie qu'au moins 80 pour cent, au poids, des choux-fleurs sont des grappes fermes et compactes de bourgeons ou de boutons et que les spécimens restants peuvent être très fermes ou un peu mous et légèrement riziformes; (*good character*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les bourgeons ou boutons possèdent, sur la partie supérieure, une couleur blanche à crème pâle caractéristique, cette couleur pouvant varier légèrement, au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), différant nettement de tous les autres spécimens dans le contenant quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

« bonne saveur et bonne odeur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur caractéristique exempte de saveurs et d'odeurs typiques et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour and odour*)

« caractère passablement bon », en ce qui concerne la texture et le développement de la pomme, signifie qu'au moins 60 pour cent, au poids, des choux-fleurs sont au moins raisonnablement fermes, ayant des grappes passablement compactes de bourgeons ou de boutons, et que les spécimens restants peuvent être mous et riziformes mais qu'au plus 10 pour cent, au poids, des choux-fleurs peuvent être brisés en morceaux ou baveux; (*fairly good character*)

« couleur passablement bonne » signifie que la partie supérieure des bourgeons ou boutons peut posséder une couleur caractéristique légèrement variable, variant de blanche ou crème pâle à un blanc plutôt terne, mais qu'au moins deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), diffèrent nettement de tous les autres spécimens dans le contenant quant à la couleur; (*fairly good colour*)

« passablement exempts de défauts » signifie

*a*) qu'au plus 30 pour cent, au poids, sont des grappes mal parées, ou

*b*) qu'au plus 15 pour cent, au poids, sont des grappes gravement endommagées présentant des taches visibles, des dommages par les insectes ou les maladies qui dépassent ¼ de pouce carré; (*fairly free from defects*)

« saveur et odeur passablement normales » signifie que le produit peut, après la cuisson, ne pas avoir une bonne saveur mais qu'il est exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*fairly normal flavour and odour*)

(4) For the purposes of subsection (3),

"clusters" means an individual portion or section of a head made up of buds or buttons and the adjoining stems or portions of stems and attached modified leaves or bracts; (*grappe*)

"poorly trimmed cluster" means that the appearance of the cluster is seriously affected by ragged cutting or gouging, or both, or is seriously affected by attached modified leaves or bracts; (*grappe mal parée*)

"ricey units" are sections of a head on which the branches have become elongated, causing flower clusters to separate and present a loose or open appearance; (*spécimens riziformes*)

"unit" means an individual portion or section of a head which is not less than ¾ inch in the greatest dimension measured across the top of the cluster. (*spécimen*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

(4) Aux fins du paragraphe (3),

« grappe » signifie une partie ou une section d'une pomme comprenant les bourgeons ou les boutons et les tiges adjacentes ou les parties de tiges et les bractées ou les feuilles modifiées attachées; (*clusters*)

« grappe mal parée » signifie que l'apparence de la grappe est sérieusement modifiée par un entaillage ou une coupe déchiquetée, ou les deux; ou est gravement modifiée par les bractées ou les feuilles modifiées y attachées; (*poorly trimmed cluster*)

« spécimen » signifie une partie ou une section d'une pomme dont la plus grande dimension n'est pas inférieure à ¾ de pouce, mesurée à travers la partie supérieure de la grappe; (*unit*)

« spécimens riziformes » sont des sections d'une pomme sur lesquelles les branches se sont allongées, de sorte que les grappes de fleurs se séparent et prennent une apparence lâche ou ouverte. (*ricey units*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Cherries (Red Sour Pitted)*

**18.** (1) In this section,

(*a*) "frozen red sour" (tart) pitted cherries means the frozen product prepared from mature pitted cherries of the red sour varietal group packed with or without sugar, dextrose or glucose solids added as a sweetener;

(*b*) grade labelling shall be mandatory on both consumer sizes and bulk pack cherries for remanufacturing.

(2) Canada A is the name for the grade of frozen red sour pitted cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened cherries and a practically uniform colour and maturity; that possess a good character; are practically free from pits or pieces of pit and are practically free from blemished cherries, mutilated cherries, hail damage, insect injury and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen red sour pitted cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened cherries and a fairly uniform colour and maturity; that possess a fairly good character; are fairly free from pits or pieces of pit and are fairly free from blemished cherries, mutilated cherries, hail damage, insect injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than 10 per cent by count of blemished cherries where the blemish on the cherry is of abnormal appearance 1/16 inch in diameter or larger, provided that not more than six per cent by count show blemishes in excess of ¼ inch in diameter,

(*b*) not more than 20 per cent by count of cherries that are mutilated, crushed or broken to the extent that the cherry does not conform to the shape and appearance of a properly pitted cherry, or

*Cerises congelées (rouges, sures, dénoyautées)*

**18.** (1) Dans le présent article,

*a*) les cerises dénoyautées (acides) « rouges sures congelées » sont le produit congelé préparé à partir de cerises dénoyautées mûres du groupe des variétés rouges sures, emboîtées avec ou sans sucre, extraits secs de dextrose ou glucose, ajoutés comme agent d'édulcoration;

*b*) l'étiquetage par catégorie est obligatoire pour les grosseurs destinées à la consommation et les cerises emboîtées en vrac et destinées à la refabrication.

(2) Canada A est le nom de la catégorie des cerises rouges, sures, dénoyautées, congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des cerises bien mûries, une couleur et une maturité à peu près uniformes et un bon caractère; elles sont à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux et à peu près exemptes de cerises tachées, cerises mutilées, dégâts par la grêle et les insectes et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des cerises rouges, sures, dénoyautées, congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des cerises bien mûries, une couleur et une maturité passablement uniformes et un caractère passablement bon; elles sont à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux et passablement exemptes de cerises tachées, cerises mutilées, dégâts par la grêle et les insectes et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus cinq pour cent, au comptage, de cerises tachées où la tache sur la cerise a une apparence anormale et mesure 1/16 de pouce de diamètre ou plus, à condition qu'au plus deux pour cent, au comptage, présentent des taches dépassant ¼ de pouce de diamètre,

*b*) au plus 10 pour cent, au comptage, de cerises mutilées, broyées ou brisées au point où la cerise n'a ni la forme ni l'apparence d'une cerise bien dénoyautée, ou

(*c*) not more than six pieces of harmless extraneous material per 30 pounds of net weight; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly free from pits or pieces of pit" means not more than two pits or pieces of pit or two unpitted cherries for each 60 ounces of net weight; (*passablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"fairly good character" means that the cherries possess a fairly firm, fleshy texture but are not soft, very thin fleshed or tough skinned; (*caractère passablement bon*)

"fairly uniform colour and maturity" means that 80 per cent by count of the frozen red sour pitted cherries possess a colour that is bright and typical of fairly well-ripened cherries, not more than five per cent by count of the cherries are so immature as to be yellow or light pink in colour and not more than eight per cent by weight of the cherries are discoloured due to oxidation; (*couleur et maturité passablement uniformes*)

"good character" means that the cherries possess a firm, fleshy texture typical of properly prepared, properly ripened red sour cherries; (*bon caractère*)

"good flavour" means that the product has a good normal, characteristic flavour of ripe cherries and is free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) not more than five per cent by count of blemished cherries where the blemish on the cherry is of abnormal appearance 1/16 inch in diameter or larger, provided that not more than two per cent by count show blemishes in excess of ¼ inch in diameter,

(*b*) not more than 10 per cent by count of cherries that are mutilated, crushed or broken to the extent that the cherry does not conform to the shape and appearance of a properly pitted cherry, or

(*c*) not more than four pieces of harmless extraneous material per 30 pounds of net weight; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically free from pits or pieces of pit" means not more than one pit, piece of pit or one unpitted cherry for each 60 ounces of net weight; (*à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"practically uniform colour and maturity" means that 90 per cent by count of the frozen red sour pitted cherries possess a colour that is bright and typical of well-ripened cherries, none of the cherries are so immature as to be yellow or light pink in colour and not more than five per cent by weight of the cherries are discoloured due to oxidation; (*couleur et maturité à peu près uniformes*)

"similar varietal characteristics" means that the cherries possess the size and shape conformation of one or more like varieties of the red sour varietal group. (*caractéristiques variétales analogues*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Sweet Cherries*

**19.** (1) In this section,

*c*) au plus quatre morceaux de substance étrangère inoffensive par 30 livres de poids net; (*practically free from defects*)

« à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux » signifie au plus un noyau, un morceau de noyau ou une cerise non dénoyautée pour chaque 60 onces de poids net; (*practically free from pits or pieces of pit*)

« bon caractère » signifie que les cerises possèdent une texture ferme, charnue typique des cerises rouges sures bien préparées et bien mûries; (*good character*)

« bonne saveur » signifie que le produit a la bonne saveur normale caractéristique des cerises mûres et est exempt de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« caractère passablement bon » signifie que les cerises possèdent une texture passablement ferme, charnue, mais qu'elles ne sont pas molles et n'ont pas une chair très mince ni une peau coriace; (*fairly good character*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les cerises possèdent la grosseur et la conformation d'au moins une variété semblable du groupe des variétés rouges sures; (*similar varietal characteristics*)

« couleur et maturité à peu près uniformes » signifie que 90 pour cent, au comptage, des cerises rouges, sures, dénoyautées, congelées possèdent une couleur qui est brillante et typique des cerises bien mûries, aucune ne manquant suffisamment de maturité pour être de couleur jaune ou rose pâle, et au plus cinq pour cent, au poids, des cerises étant décolorées à cause d'oxydation; (*practically uniform colour and maturity*)

« couleur et maturité passablement uniformes » signifie que 80 pour cent, au comptage, des cerises rouges, sures, dénoyautées, congelées possèdent une couleur qui est brillante et typique des cerises passablement bien mûries, au plus cinq pour cent, au comptage, des cerises manquant suffisamment de maturité pour être de couleur jaune ou rose pâle et au plus huit pour cent, au poids, des cerises étant décolorées à cause d'oxydation; (*fairly uniform colour and maturity*)

« passablement exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus 10 pour cent, au comptage, de cerises tachées où la tache sur la cerise a une apparence anormale et mesure 1/16 de pouce de diamètre ou plus, à condition qu'au plus six pour cent, au comptage, présentent des taches dépassant ¼ de pouce de diamètre,

*b*) au plus 20 pour cent, au comptage, de cerises mutilées, broyées ou brisées au point où la cerise n'a ni la forme ni l'apparence d'une cerise bien dénoyautée, ou

*c*) au plus six morceaux de substance étrangère inoffensive par 30 livres de poids net; (*fairly free from defects*)

« passablement exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux » signifie au plus deux noyaux ou morceaux de noyaux ou deux cerises non dénoyautées pour chaque 60 onces de poids net. (*fairly free from pits or pieces of pit*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Cerises douces congelées*

**19.** (1) Dans le présent article,

"pitted" cherries means frozen sweet cherries that are whole, stemmed cherries with the pits removed; (*non dénoyautées*)

"unpitted" cherries means frozen sweet cherries that are whole, stemmed cherries without the pits removed. (*dénoyautées*)

(2) The types of frozen sweet cherries are as follows:

(*a*) "light" sweet type such as Napoleon or Royal Anne variety; and

(*b*) "dark" sweet type such as Bing or Lambert varieties.

(3) Canada A is the name for the grade of frozen sweet cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened sweet cherries and a practically uniform good colour characteristic of the varietal group; that are firm and thick fleshed, uniform in size; are practically free from pits or pieces of pit if the cherries are pitted, and are practically free from cracked or misshapen cherries, insect or mechanical injury, blemishes and other defects.

(4) Canada B is the name for the grade of frozen sweet cherries that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened sweet cherries and a fairly uniform good colour characteristic of the varietal group; that are fairly firm and thick fleshed, fairly uniform in size; are practically free from pits or pieces of pit if the cherries are pitted, and are fairly free from cracked or misshapen cherries, insect or mechanical injury, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(5) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) that are misshapen or distinctly different in shape,

(*b*) not more than four cherries or eight per cent by count (whichever is greater) that are damaged by cracks, rain checks in which the flesh of the cherry partly exudes and is exposed, or

(*c*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) that are showing surface blemishes in excess of 1/8 square inch; (*passablements exemptes de défauts*)

"fairly firm and thick fleshed", with reference to the character of the cherries, means that there shall be present not more than five soft and flabby cherries or 10 per cent by count (whichever is greater) per 15 ounces of net contents; (*chair passablement ferme et épaisse*)

"fairly uniform good colour" means that although the cherries may be slightly dull in appearance, they are 80 per cent uniform in colour, characteristic of the varietal group, and in addition, not more than eight per cent, by weight, may be discoloured due to oxidation; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size" means that 80 per cent by count of the cherries are of the most uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more than 1/16 inch; (*grosseur passablement uniforme*)

« dénoyautées » signifie des cerises douces congelées qui sont entières, équeutées, et dont les noyaux ont été enlevés; (*unpitted*)

« non dénoyautées » signifie des cerises douces congelées qui sont entières, équeutées, et dont les noyaux n'ont pas été enlevés. (*pitted*)

(2) Les genres de cerises douces congelées sont les suivants :

*a*) le genre de cerises douces « pâles » comme les variétés Napoléon ou Royal Anne; et

*b*) le genre de cerises douces « foncées » comme les variétés Bing ou Lambert.

(3) Canada A est le nom de la catégorie des cerises douces congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des cerises douces bien mûries et une bonne couleur à peu près uniforme caractéristique du groupe variétal; elles ont une chair ferme et épaisse et sont de grosseur uniforme; elles sont à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux si les cerises sont dénoyautées et à peu près exemptes de cerises fendues ou difformes, de dommages par les insectes ou les machines, taches et autres défauts.

(4) Canada B est le nom de la catégorie des cerises douces congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des cerises douces bien mûries et une bonne couleur passablement uniforme caractéristique du groupe variétal; elles ont une chair passablement ferme et épaisse et sont de grosseur passablement uniforme; elles sont à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux si les cerises sont dénoyautées et passablement exemptes de cerises fendues ou difformes, dommages par les insectes ou les machines, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(5) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que dans 15 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus une cerise ou deux pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), difforme ou nettement différente quant à la forme,

*b*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), endommagées par les fentes, les fendillements attribuables à la pluie, dans lesquelles la chair est exposée et exsude partiellement, ou

*c*) au plus une cerise ou deux pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles de plus de 1/8 de pouce carré; (*practically free from defects*)

« à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux » signifie au plus un noyau, un morceau de noyau ou une cerise non dénoyautée dans 60 onces de contenu net; (*practically free from pits or pieces of pit*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les cerises ont une apparence brillante et qu'elles sont, dans une proportion de 90 pour cent, de couleur uniforme caractéristique des cerises douces bien mûries du groupe des variétés « pâles » ou « foncées » et qu'en outre, au plus cinq pour cent, au poids, peuvent être décolorées à cause d'oxydation; (*practically uniform good colour*)

"firm and thick fleshed", with reference to the fleshiness and the texture of the cherries in relation to their maturity, means that there shall be present not more than two soft and flabby cherries or four per cent by count (whichever is greater) per 15 ounces of net contents; (*chair ferme et épaisse*)

"good flavour" means that the product has a good normal characteristic flavour for the varietal group and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one cherry or two per cent by count (whichever is greater) that is misshapen or distinctly different in shape,

(*b*) not more than two cherries or four per cent by count (whichever is greater) that are damaged by cracks, rain checks in which the flesh of the cherry partly exudes and is exposed, or

(*c*) not more that one cherry or two per cent by count (whichever is greater) that is showing surface blemishes in excess of 1/8 square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically free from pits or pieces of pit" means not more than one pit, piece of pit or one unpitted cherry in 60 ounces of net contents; (*à peu près exemptes de noyaux ou de morceaux de noyaux*)

"practically uniform good colour" means that the cherries are bright in appearance and are 90 per cent uniform in colour characteristic of well-ripened sweet cherries of either the "light" or "dark" varietal group and in addition not more than five per cent by weight may be discoloured due to oxidation; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the cherries are of the "light" sweet varietal group or of the "dark" sweet varietal group as described in subsection (2); (*caractéristiques variétales analogues*)

"uniform in size" means that 90 per cent by count of the cherries are of the most uniform diameter with the largest of the cherries not exceeding the smallest by more that 1/16 inch. (*grosseur uniforme*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

«bonne couleur passablement uniforme» signifie que bien que les cerises puissent avoir une apparence légèrement terne, elles sont, dans une proportion de 80 pour cent, de couleur uniforme caractéristique du groupe variétal et qu'en outre, au plus huit pour cent, au poids, peuvent être décolorées à cause d'oxydation; (*fairly uniform good colour*)

«bonne saveur» signifie que le produit a une bonne saveur normale caractéristique pour le groupe variétal et est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que les cerises appartiennent au groupe des variétés douces « pâles » ou au groupe des variétés douces « foncées », décrits au paragraphe (2); (*similar varietal chacteristics*)

«chair ferme et épaisse», en ce qui concerne l'état de chair et la texture des cerises par rapport à leur maturité, signifie qu'il ne doit pas y avoir plus de deux cerises molles ou flasques, ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), par 15 onces du contenu net; (*firm and thick fleshed*)

«chair passablement ferme et épaisse», en ce qui concerne le caractère des cerises, signifie qu'il doit y avoir au plus cinq cerises molles et flasques ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), par 15 onces du contenu net; (*fairly firm and thick fleshed*)

«grosseur passablement uniforme» signifie que 80 pour cent des cerises, au comptage, ont un diamètre des plus uniformes, la plus grosse cerise ne dépassant pas de plus de 1/16 de pouce la plus petite cerise; (*fairly uniform in size*)

«grosseur uniforme» signifie que 90 pour cent des cerises, au comptage, ont un diamètre des plus uniformes, la plus grosse cerise ne dépassant pas de plus de 1/16 de pouce la plus petite cerise; (*uniform in size*)

«passablement exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), difformes ou nettement différentes quant à la forme,

*b*) au plus quatre cerises ou huit pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), endommagées par les fentes, les fendillements attribuables à la pluie, dans lesquelles la chair est exposée et exsude partiellement, ou

*c*) au plus deux cerises ou quatre pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des taches superficielles mesurant plus de 1/8 de pouce carré. (*fairly free from defects*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Whole Kernel Corn (Whole Grain)*

**20.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen whole kernel corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a very good flavour typical of young tender sweet corn; that possesses a practically uniform good colour; that is tender, well cut and is practically free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

*Maïs à grains entiers congelé (grains entiers)*

**20.** (1) Canada A est le nom de la catégorie du maïs à grains entiers congelé possédant des caractéristiques variétales analogues, une très bonne saveur typique du jeune maïs sucré tendre et une bonne couleur à peu près uniforme; il est tendre, bien coupé et à peu près exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen whole kernel corn that possesses similar varietal characteristics; that possesses a fairly good flavour typical of fairly young tender sweet corn; that possesses a fairly good colour; that is fairly tender, fairly well cut and is fairly free from silk, husk, pieces of cob, blemished kernels and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the combined defects present do not materially affect the appearance or eating quality of the product and that there are not more than six kernels with cob tissue attached in 100 ounces of net contents; (*passablement exempt de défaut*)

"fairly good colour" means that the product, while it may lack brightness, is not dull or greyish to the extent that the appearance is materially affected; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good flavour" means that the product, after cooking, may be lacking in good flavour but is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*saveur passablement bonne*)

"fairly tender" means that the kernels have a fairly tender texture offering only slight resistance when chewed; (*passablement tendre*)

"fairly well cut" means that the kernels are cut fairly evenly and neatly from the cob and are 90 per cent by weight free from torn or ragged kernels; (*passablement bien coupé*)

"practically free from defects" means that the combined defects present do not more than slightly affect the appearance or eating quality of the product and that there are not more than three kernels with cob tissue attached in 100 ounces of net contents; (*à peu près exempt de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the product is bright and of a colour typical of young, tender corn of the variety; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means whole kernel corn of one colour variety; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" means that the kernels have a tender texture and are in the milk or early cream stage of maturity; (*tendre*)

"very good flavour" means that the product, after cooking, has the flavour and odour of young tender corn free from any objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*très bonne saveur*)

"well cut" means that the kernels are cut evenly and neatly from the cob and that the product is 95 per cent by weight free from torn or ragged kernels. (*bien coupé*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

**21.** [Repealed, SOR/93-330, s. 12]

*Frozen Corn on Cob*

**22.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen corn on cob that possesses the characteristics of Canada A frozen whole kernel

(2) Canada B est le nom de la catégorie du maïs à grains entiers congelé possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur passablement bonne typique du maïs sucré jeune et tendre et une couleur passablement bonne; il est passablement tendre, passablement bien coupé et passablement exempt de soies, enveloppes, morceaux d'épis, grains abîmés et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exempt de défauts» signifie que les défauts combinés présents n'atténuent que légèrement l'apparence ou la qualité comestible du produit, et qu'il n'y a pas plus de trois grains par 100 onces de poids net auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*practically free from defects*)

«bien coupé» signifie que les grains sont coupés de l'épi d'une manière régulière et nette et qu'en poids, le produit est à 95 pour cent exempt de grains arrachés et déchiquetés; (*well cut*)

«bonne couleur à peu près uniforme» signifie que le produit est brillant et d'une couleur typique du jeune maïs tendre de la variété; (*practically uniform good colour*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie le maïs à grains entiers d'un groupe variétal de même couleur; (*similar varietal characteristics*)

«couleur passablement bonne» signifie que le produit, qui peut ne pas être de couleur vive, n'est ni terne ni grisâtre au point que son apparence se trouve sensiblement modifiée; (*fairly good colour*)

«passablement bien coupé» signifie que les grains sont coupés de l'épi d'une manière passablement régulière et nette, et qu'en poids, le produit est à 90 pour cent exempt de grains arrachés et déchiquetés; (*fairly well cut*)

«passablement exempt de défauts» signifie que les défauts combinés présents n'atténuent pas matériellement l'apparence ou la qualité comestible du produit et qu'il n'y a pas plus de six grains par 100 onces de poids net auxquels adhèrent des tissus de l'épi; (*fairly free from defects*)

«passablement tendre» signifie que les grains ont une texture passablement tendre n'offrant que peu de résistance à la mastication; (*fairly tender*)

«saveur passablement bonne» signifie que le produit peut, après la cuisson, ne pas avoir une bonne saveur mais qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*fairly good flavour*)

«tendre» signifie que les grains ont une texture tendre et sont au stade laiteux ou au stade crème hâtif de maturité; (*tender*)

«très bonne saveur» signifie que le produit possède après la cuisson la saveur et l'odeur du jeune maïs tendre exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes. (*very good flavour*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

**21.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 12]

*Maïs en épis congelé*

**22.** (1) Canada A est le nom de la catégorie du maïs en épis congelé possédant les caractéristiques du maïs à grains entiers conge-

corn with respect to flavour, colour and tenderness and in addition, the cobs are evenly cut, practically uniform in size; are well developed and are practically free from poorly trimmed ears, damaged kernels and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen corn on cob that possesses the characteristics of Canada B frozen whole kernel corn with respect to flavour, colour and tenderness and in addition, the cobs are evenly cut, fairly uniform in size; are fairly well developed and are fairly free from poorly trimmed ears, damaged kernels and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be

(*a*) not more than a trace of husk or a small amount of silk remaining on the cob,

(*b*) not more than one poorly trimmed ear in the sample unit in which the end or ends of the cob are rough or ragged in appearance, and

(*c*) not more than 10 per cent, by count, of kernels in the sample unit damaged by discolouration, mechanical or pathological injury seriously affecting the appearance or eating quality of the product; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly uniform in size" means that the cobs are cut fairly evenly with the length of the longest cob not exceeding the length of the shortest cob by more than ½ inch and the diameter of the largest cob not exceeding the diameter of the smallest cob by more than ½ inch when measured at its widest part; (*grosseur passablement uniforme*)

"fairly well developed" means that the ears are at least 90 per cent filled with kernels and the appearance is not seriously affected by missing or shrunken kernels; (*passablement bien développés*)

"practically free from defects" means that there may be

(*a*) no husk and not more than a small amount of silk remaining on the cob,

(*b*) no poorly trimmed ears in which the end or ends of a cob are rough or ragged in appearance, and

(*c*) not more than five per cent by count of kernels in the sample unit damaged by discolouration, mechanical or pathological injury; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform in size" means that the cobs are cut evenly with the length of the longest cob not exceeding the length of the shortest cob by more than ½ inch and the diameter of the largest cob not exceeding the diameter of the smallest cob by more than ¼ inch when measured at its widest part; (*grosseur à peu près uniforme*)

"well developed" means that the ears are well filled with kernels and the appearance is not materially affected by missing or shrunken kernels. (*bien développés*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

lé Canada A relativement à la saveur, à la couleur et à le tendreté; en outre, les épis sont coupés également, de grosseur à peu près uniforme; ils sont bien développés et à peu près exempts d'épis imparfaitement parés, grains endommagés et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie du maïs en épis congelé possédant les caractéristiques du maïs à grains entiers congelé Canada B relativement à la saveur, à la couleur et à la tendreté; en outre, les épis sont coupés également, de grosseur passablement uniforme; ils sont passablement bien développés et passablement exempts d'épis imparfaitement parés, grains endommagés et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) absence complète d'enveloppe et qu'il reste au plus une faible quantité de soies sur l'épi,

*b*) absence complète d'épis imparfaitement parés dans lesquels l'extrémité ou les extrémités ont une apparence grossière ou déchiquetée, et

*c*) au plus cinq pour cent de grains, au comptage, dans le spécimen-échantillon, endommagés par la décoloration, les machines ou les maladies; (*practically free from defects*)

« bien développés » signifie que les épis sont bien remplis de grains et que l'apparence n'est pas sensiblement modifiée par les grains manquants ou ratatinés; (*well developed*)

« grosseur à peu près uniforme » signifie que les épis sont coupés uniformément, la longueur du plus long épi ne dépassant pas de plus de ½ pouce celle du plus petit épi et le diamètre du plus gros épi, mesuré à son endroit le plus large, ne variant pas de plus de ¼ de pouce comparativement à celui du plus petit épi; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme » signifie que les épis sont coupés d'une manière passablement uniforme, la longueur du plus long épi ne dépassant pas de plus de ½ pouce celle du plus petit épi et le diamètre du plus gros épi, mesuré à son endroit le plus large, ne variant pas de plus de ½ pouce comparativement à celui du plus petit épi; (*fairly uniform in size*)

« passablement bien développés » signifie que les épis sont remplis de grains dans une proportion d'au moins 90 pour cent et que l'apparence n'est pas gravement modifiée par des grains manquants ou ratatinés; (*fairly well developed*)

« passablement exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) au plus une trace d'enveloppe ou une faible quantité de soies restant sur l'épi,

*b*) au plus un épi imparfaitement paré dans le spécimen-échantillon dans lequel l'extrémité ou les extrémités ont une apparence grossière ou déchiquetée, et

*c*) au plus 10 pour cent de grains, au comptage, dans le spécimen-échantillon, endommagés par la décoloration, les machines ou les maladies, modifiant gravement l'apparence ou la qualité comestible du produit. (*fairly free from defects*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Fruit Cocktail*

**23.** (1) In this section,

(*a*) frozen fruit cocktail shall contain the fruit ingredients in the following style and proportions:

(i) not less than 30 per cent and not more than 50 per cent by drained weight of diced peaches,

(ii) not less than 25 per cent and not more than 45 per cent by drained weight of diced pears,

(iii) not less than six per cent and not more than 16 per cent by drained weight of pineapple segments, and

(iv) not less than two per cent and not more than 20 per cent by drained weight of either whole or halved cherries or whole grapes or both;

(*b*) cherries used may be natural or artificially coloured and flavoured.

(2) Canada A is the name for the grade of frozen fruit cocktail that possesses a good flavour and odour; that possesses a good colour typical of each of the fruits in the mixture; that possesses good character; that is of a good maturity and texture and is practically free from skin, blemishes, discoloured units, staining from artificially coloured cherries and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen fruit cocktail that possesses a good flavour and odour; that possesses a fairly good colour typical of each of the fruits in the mixture; that possesses fairly good character; that is of a fairly good maturity and texture and is fairly free from skin, blemishes, discoloured units, staining from artificially coloured cherries and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the product is 90 per cent free from units showing skin, blemishes or any heavy staining from artificially coloured cherries; (*passablement exempt de défauts*)

"fairly good character" means that the diced units are fairly well cut and fairly uniform in size and with not more than 20 per cent by drained weight of soft mushy fruit; (*caractère passablement bon*)

"fairly good colour" means that each of the ingredients possesses a fairly uniform colour characteristic of the fruit; some variation in colour may exist between units but no units of any one fruit may stand more than slightly apart in colour other than because of artificial colour staining; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good texture" means a texture characteristic of well-ripened fruit with not more than three units or five per cent by count (whichever is greater) distinctly hard and no gritty pear units present; (*texture passablement bonne*)

"good character" means that the diced units are cleanly cut, practically uniform in size and with not more than 10 per cent by drained weight of soft and mushy fruit; (*bon caractère*)

"good colour" means that each of the ingredients possesses a practically uniform bright colour characteristic of the fruit and having little

*Cocktail aux fruits congelé*

**23.** (1) Dans le présent article,

*a*) le cocktail aux fruits congelé doit contenir les fruits suivants, dans les proportions indiquées :

(i) au moins 30 pour cent et au plus 50 pour cent de pêches coupées en dés, poids égoutté,

(ii) au moins 25 pour cent et au plus 45 pour cent de poires coupées en dés, poids égoutté,

(iii) au moins six pour cent et au plus 16 pour cent de segments d'ananas, poids égoutté, et

(iv) au moins deux pour cent et au plus 20 pour cent, poids égoutté, de cerises entières ou en moitiés, ou de raisins entiers, ou des deux;

*b*) les cerises utilisées peuvent être à l'état naturel ou artificiellement colorées et aromatisées.

(2) Canada A est le nom de la catégorie du cocktail aux fruits congelé possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur typique de chacun des fruits dans le mélange et un bon caractère; les fruits ont une bonne maturité et une bonne texture et le cocktail est à peu près exempt de peaux, spécimens abîmés et décolorés, taches communiquées par les cerises colorées artificiellement et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie du cocktail aux fruits congelé possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une couleur passablement bonne typique de chacun des fruits dans le mélange et un caractère passablement bon; les fruits ont une maturité et une texture passablement bonnes et le cocktail est passablement exempt de peaux, spécimens abîmés et décolorés, taches communiquées par les cerises colorées artificiellement et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exempt de défauts » signifie que le produit est exempt dans une proportion de 98 pour cent de spécimens présentant des peaux, des taches ou une teinte apparente communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*practically free from defects*)

« bon caractère » signifie que les spécimens coupés en dés sont proprement coupés, de grosseur à peu près uniforme et qu'il y a au plus 10 pour cent, poids égoutté, de fruits mous et baveux; (*good character*)

« bonne couleur » signifie que chacun des ingrédients possède une couleur brillante à peu près uniforme caractéristique du fruit, les spécimens de chaque fruit n'accusant pas ou à peu près pas de variation de couleur sauf une très légère teinte communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*good colour*)

« bonne saveur et bonne odeur » signifie que le produit possède une bonne saveur et une bonne odeur normales, caractéristiques, et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour and odour*)

« bonne texture » signifie une texture caractéristique des fruits bien mûris et qu'il n'y a pas de spécimens de poires graveleux présents ou de spécimens nettement durs; (*good texture*)

or no variation in colour between units of each fruit apart from some very slight colour staining from artificially coloured cherries; (*bonne couleur*)

"good flavour and odour" means that the product has a good, normal characteristic flavour and odour and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"good texture" means a texture characteristic of well-ripened fruit with no distinctly hard or gritty pear units present; (*bonne texture*)

"practically free from defects" means that the product is 98 per cent free from units showing skin, blemishes or any noticeable staining from artificially coloured cherries. (*à peu près exempt de défauts*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

«caractère passablement bon» signifie que les spécimens coupés en dés sont passablement bien coupés et de grosseur passablement uniforme et qu'il y a au plus 20 pour cent, poids égoutté, de fruits mous et baveux; (*fairly good character*)

«couleur passablement bonne» signifie que chacun des ingrédients possède une couleur passablement uniforme caractéristique du fruit; la couleur des différents spécimens peut varier légèrement mais aucun spécimen des différentes espèces de fruits ne peut accuser plus qu'une légère variation de couleur autre que celle qui résulte de la teinture artificielle; (*fairly good colour*)

«passablement exempt de défauts» signifie que le produit est exempt dans une proportion de 90 pour cent de spécimens présentant des peaux, des taches ou une teinte très prononcée communiquée par les cerises colorées artificiellement; (*fairly free from defects*)

«texture passablement bonne» signifie une texture caractéristique des fruits bien mûris et qu'il y a au plus trois spécimens ou cinq pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), incontestablement durs mais qu'il n'y a aucun spécimen de poires graveleux présent. (*fairly good texture*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Fruits for Salad*

**24.** (1) In this section,

(*a*) frozen fruits for salad shall contain the fruit ingredients in the following style and proportions:

(i) not less than 24 per cent and not more than 40 per cent by drained weight of sliced or quartered peaches,

(ii) not less than 21 per cent and not more than 35 per cent by drained weight of sliced or quartered pears,

(iii) not less than 18 per cent and not more than 30 per cent by drained weight of peeled or unpeeled apricot halves or quarters,

(iv) not less than eight per cent and not more than 16 per cent by drained weight of pineapple segments, and

(v) not less than three per cent and not more than eight per cent by drained weight of either whole cherries, whole grapes or both;

(*b*) cherries used may be natural or artifically coloured and flavoured.

(2) The grades for frozen fruits for salad, the grade names therefor and the standards thereof, are the same as for frozen fruit cocktail, except for the nature of cut and uniformity of count and size of the units.

*Fruits à salade congelés*

**24.** (1) Dans le présent article,

*a*) les fruits à salade congelés doivent contenir les fruits suivants, dans les proportions indiquées :

(i) au moins 24 pour cent et au plus 40 pour cent, poids égoutté, de pêches en tranches ou en quartiers,

(ii) au moins 21 pour cent et au plus 35 pour cent, poids égoutté, de poires en tranches ou en quartiers,

(iii) au moins 18 pour cent et au plus 30 pour cent, poids égoutté, d'abricots en moitiés ou en quartiers, pelés ou non pelés,

(iv) au moins huit pour cent et au plus 16 pour cent, poids égoutté, de segments d'ananas, et

(v) au moins trois pour cent et au plus huit pour cent, poids égoutté, de cerises entières, de raisins entiers, ou des deux;

*b*) les cerises utilisées peuvent être à l'état naturel ou artificiellement colorées et aromatisées.

(2) Les catégories des fruits à salade congelés, les noms de catégories de ces fruits et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le cocktail aux fruits congelé, sauf en ce qui concerne le genre de coupe et l'uniformité de la rémunération et de la grosseur des spécimens.

*Frozen Fruit Salad*

**25.** (1) In this section,

(*a*) frozen fruit salad is the product consisting of a mixture of any two or more fruits that are diced, halved, quartered or sliced, exclusive of cherries, and in which the predominating fruit does not exceed 60 per cent of the total product by drained weight;

(*b*) cherries used may be natural or artificially coloured and flavoured.

*Salade de fruits congelée*

**25.** (1) Dans le présent article,

*a*) la salade de fruits congelée est le produit comprenant un mélange d'au moins deux fruits coupés en dés, en moitiés, en quartiers ou en tranches, à l'exception des cerises, et dans lequel le fruit prédominant représente au plus 60 pour cent du produit total, poids égoutté;

(2) The grades for frozen fruit salad, the grade names therefor and the standards thereof, are the same as for frozen fruit cocktail.

**26.** [Repealed, SOR/93-330, s. 13]

*Frozen Mixed Vegetables*

**27.** (1) For the purposes of this section, frozen mixed vegetables shall be the product consisting of any combination of three or more vegetables in which the predominating vegetable does not exceed 60 per cent by drained weight of the total product and which have been frozen and stored at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Frozen mixed vegetables shall be assigned the grade

(*a*) Canada A, where every vegetable included in the mixture is of the grade Canada A; and

(*b*) Canada B, where at least one vegetable included in the mixture is of the grade Canada B and the other vegetables are of that grade or the grade Canada A.

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Special Blends of Frozen Vegetables*

**27.1** (1) Special blends of frozen vegetables shall be the product prepared by combining one or more vegetables for which grades are established in this Table with one or more vegetables for which grades are not established in this Table and by freezing and storing the combined vegetables at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Special blends of frozen vegetables shall be assigned the grade

(*a*) Canada A, where every vegetable that is in the blend and for which grades are established in this Table is of the grade Canada A and the other vegetables in the blend

(i) have a good flavour and odour,

(ii) are free from objectionable flavours and odours, and

(iii) have a tender texture with units that may be somewhat firm but not fibrous; and

(*b*) Canada B, where

(i) at least one vegetable that is in the blend and for which grades are established in this Table is of the grade Canada B,

(ii) the other vegetables that are in the blend and for which grades are established in this Table are of the grade Canada B or of the grade Canada A,

(iii) the vegetables that are in the blend and for which grades are not established in this Table have a normal flavour and odour and are free from objectionable flavours and odours, and

(iv) the vegetables that are in the blend and for which grades are not established in this Table have a fairly tender texture with

*b*) les cerises utilisées peuvent être à l'état naturel ou artificiellement colorées et aromatisées.

(2) Les catégories de la salade de fruits congelée, les noms de catégories de cette salade et les normes de ces catégories sont les mêmes que pour le cocktail aux fruits congelé.

**26.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 13]

*Légumes mixtes congelés*

**27.** (1) Aux fins du présent article, les légumes mixtes congelés doivent être le produit composé d'une combinaison quelconque d'au moins trois légumes dans laquelle le légume prédominant représente au plus 60 pour cent du produit total, poids égoutté, et qui a été congelé et entreposé aux températures nécessaires à la conservation du produit.

(2) Les légumes mixtes congelés doivent être classés selon la catégorie

*a*) Canada A, lorsque tous les légumes contenus dans le mélange sont de la catégorie Canada A; et

*b*) Canada B, lorsque au moins un légume contenu dans le mélange est de la catégorie Canada B et les autres légumes sont de cette catégorie ou de la catégorie Canada A.

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Mélanges spéciaux de légumes congelés*

**27.1** (1) Les mélanges spéciaux de légumes congelés doivent être le produit préparé en combinant un ou plusieurs légumes pour lesquels le présent tableau prévoit des catégories, avec un ou plusieurs légumes pour lesquels ledit tableau ne prévoit pas de catégorie, en congelant et en entreposant les légumes mélangés aux températures nécessaires à la conservation du produit.

(2) Les mélanges spéciaux de légumes congelés doivent être classés selon la catégorie

*a*) Canada A, lorsque tous les légumes contenus dans le mélange, pour lesquels le présent tableau prévoit des catégories, sont de la catégorie Canada A, et que les autres légumes contenus dans le mélange

(i) possèdent une bonne saveur et une bonne odeur,

(ii) sont exempts de saveurs et d'odeurs indésirables, et

(iii) possèdent une texture tendre, les spécimens pouvant être un peu fermes mais non fibreux; et

*b*) Canada B, lorsque

(i) au moins un des légumes contenus dans le mélange, pour lequel le présent tableau prévoit des catégories, est de la catégorie Canada B,

(ii) les autres légumes contenus dans le mélange, pour lesquels le présent tableau prévoit des catégories, sont de la catégorie Canada B ou de la catégorie Canada A,

(iii) les légumes contenus dans le mélange, pour lesquels le présent tableau ne prévoit pas de catégorie, possèdent une saveur et une odeur normales et sont exempts de saveurs et d'odeurs indésirables, et que

units that may be firm but are not distinctly fibrous, tough or woody.

SOR/81-337, s. 5; SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Concentrated Orange Juice*

**27.2** (1) In this section,

"frozen concentrated orange juice" means the frozen product consisting of

(*a*) unfermented juice obtained from clean, sound and mature oranges that has been concentrated to at least one half of its original volume, the total soluble solids content of which is derived

(i) at least 85% from oranges of the species *Citrus sinensis*,

(ii) not more than 10% from oranges of the species *Citrus reticulata* or hybrids of any species, and

(iii) not more than 5% from oranges of the species *Citrus aurantium*;

(*b*) concentrated orange juice for manufacturing prepared from the juice of a lot of oranges from which the pulp may be removed and to which the water extract of that pulp may be added prior to evaporation; or

(*c*) a mixture of the juices referred to in paragraphs (*a*) and (*b*).

(2) Frozen concentrated orange juice

(*a*) may contain orange essences, orange oils and orange pulp derived from orange juice referred to in paragraph (1)(*a*) and potable water;

(*b*) shall not contain solids or water extract of the pulp of oranges except as provided in paragraph (1)(*b*); and

(*c*) shall not contain mould filaments in more than 10 per cent of the microscopic fields when examined in accordance with the method of the *Association of Official Analytical Chemists* of the United States of America entitled the *Howard Mold Counting* method published in *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists* (14th ed.), 1984.

(3) Frozen concentrated orange juice shall be stored at temperatures below -15°C.

(4) Canada A is the name for the grade of frozen concentrated orange juice in prepackaged product form that, when reconstituted

(*a*) has the appearance of fresh orange juice;

(*b*) shows no separation or coagulation of material;

(*c*) has a very good colour;

(*d*) has a very good flavour;

(*e*) is practically free from defects;

(*f*) has a Brix content of not less than 11.8;

(*g*) has a Brix/acid ratio minimum of 12.5/1; and

(*h*) has a recoverable oil percentage by volume of 0.010 to 0.035.

(iv) les légumes contenus dans le mélange, pour lesquels le présent tableau ne prévoit pas de catégorie, possèdent une texture passablement tendre, les spécimens pouvant être fermes mais non nettement fibreux, durs ou ligneux.

DORS/81-337, art. 5; DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Jus d'orange concentré congelé*

**27.2** (1) Dans le présent article, «jus d'orange concentré congelé» désigne le produit congelé préparé à partir :

*a*) soit de jus non fermenté d'oranges propres, saines et mûres, lequel est concentré à au moins la moitié du volume original et dont la teneur totale en solides solubles provient :

(i) d'au moins 85 pour cent d'oranges de l'espèce *Citrus sinensis*,

(ii) d'au plus 10 pour cent de l'espèce *Citrus reticulata* ou d'hybrides de toute espèce,

(iii) d'au plus 5 pour cent d'oranges de l'espèce *Citrus aurantium*;

*b*) soit de jus d'orange concentré pour transformation, préparé à partir du jus d'un lot d'oranges duquel la pulpe peut être enlevée et auquel peut être ajouté un extrait aqueux de cette pulpe avant évaporation;

*c*) soit d'un mélange des jus visés aux alinéas *a*) et *b*).

(2) Le jus d'orange concentré congelé :

*a*) peut contenir des essences d'orange, des huiles d'orange et de la pulpe d'orange provenant du jus d'orange visé à l'alinéa (1)*a*) et de l'eau potable;

*b*) ne peut contenir des extraits solides ou un extrait aqueux de la pulpe d'orange autres que ceux visés à l'alinéa (1)*b*);

*c*) ne peut contenir de filaments de moisissure dans plus de 10 pour cent des champs microscopiques lorsqu'il est examiné selon la méthode de l'*Association of Official Analytical Chemists* des États-Unis, intitulée *Howard Mold Counting*, publiée dans *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 14e édition, 1984.

(3) Le jus d'orange concentré congelé doit être entreposé à une température inférieure à -15 °C.

(4) Canada A est le nom de catégorie du jus d'orange concentré congelé préemballé qui, une fois reconstitué :

*a*) a l'apparence du jus d'orange frais;

*b*) ne montre aucun signe de coagulation ou de séparation de matière;

*c*) a une très bonne couleur;

*d*) a une très bonne saveur;

*e*) est à peu près exempt de défauts;

*f*) a une valeur Brix d'au moins 11,8;

*g*) a un rapport minimal Brix/acide de 12,5/1;

(5) Canada B is the name for the grade of frozen concentrated orange juice in prepackaged product form that, when reconstituted

(*a*) has the appearance of fresh orange juice;

(*b*) shows no separation or coagulation of material;

(*c*) has a good colour;

(*d*) has a good flavour;

(*e*) is reasonably free from defects;

(*f*) has a Brix content of not less than 10.6;

(*g*) has a Brix/acid ratio minimum of 12.5/1; and

(*h*) has a maximum recoverable oil percentage by volume of 0.035.

(6) Canada C is the name for the grade of frozen concentrated orange juice in prepackaged product form that, when reconstituted

(*a*) has the appearance of fresh orange juice;

(*b*) shows no separation or coagulation of material;

(*c*) has a good colour;

(*d*) has a good flavour;

(*e*) is reasonably free from defects;

(*f*) has a Brix content of not less than 9.7;

(*g*) has a Brix/acid ratio minimum of 10.0/1; and

(*h*) has a maximum recoverable oil percentage by volume of 0.040.

Definitions of Terms

(7) For the purposes of this section,

"acid" means the percentage by weight of the total acidity calculated as anhydrous citric acid and determined by titration, in accordance with the method of the *Association of Official Analytical Chemists* of the United States, entitled "*Acidity (Titratable) of Fruit Products*", published in *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, (14th ed.), 1984; (*acide*)

"Brix content" means the refractometric sucrose content to which the applicable correction for acid is added, and determined in accordance with the method of the *Association of Official Analytical Chemists* of the United States, entitled "*Solids (Soluble) in Fruits and Fruit Products*", published in *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, (14th ed.), 1984; (*valeur Brix*)

"Brix/acid ratio" means the ratio of Brix content of the juice to the grams of anhydrous citric acid per 100 grams of the juice; (*rapport Brix/acide*)

"colour" means that colour of orange juice determined by comparing the colour of the juice with the United States Department of Agriculture Orange Juice Colour Comparator, in which colour standard #1 is the best colour on the scale and colour standard #6 the worst on the

*h*) a un pourcentage d'huile recouvrable en volume de 0,010 à 0,035.

(5) Canada B est le nom de catégorie du jus d'orange concentré congelé préemballé qui, une fois reconstitué :

*a*) a l'apparence du jus d'orange frais;

*b*) ne montre aucun signe de coagulation ou de séparation de matière;

*c*) a une bonne couleur;

*d*) a une bonne saveur;

*e*) est raisonnablement exempt de défauts;

*f*) a une valeur Brix d'au moins 10,6;

*g*) a un rapport minimal Brix/acide de 12,5/1;

*h*) a un pourcentage maximal d'huile recouvrable en volume de 0,035.

(6) Canada C est le nom de catégorie du jus d'orange concentré congelé préemballé qui, une fois reconstitué :

*a*) a l'apparence du jus d'orange frais;

*b*) ne montre aucun signe de coagulation ou de séparation de matière;

*c*) a une bonne couleur;

*d*) a une bonne saveur;

*e*) est raisonnablement exempt de défauts;

*f*) a une valeur Brix d'au moins 9,7;

*g*) a un rapport minimal Brix/acide de 10,0/1;

*h*) a un pourcentage maximal d'huile recouvrable en volume de 0,040.

Définition des expressions

(7) Aux fins du présent article,

« acide » désigne le pourcentage, en poids, de l'acidité totale calculée sous forme d'acide citrique anhydre et déterminée par titrage selon la méthode de l'*Association of Official Analytical Chemists* des États-Unis, intitulée *Acidity (Titratable) of Fruit Products*, publiée dans *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 14e édition, 1984; (*acid*)

« à peu près exempt de défauts » signifie que la présence de défauts ne modifie pas l'apparence ou la qualité du jus d'orange comme boisson; (*practically free from defects*)

« bonne couleur » signifie que la couleur du jus d'orange n'est pas aussi bonne que la norme de couleur no 5 du Department of Agriculture des États-Unis pour le jus d'orange, mais n'est pas de couleur anormale; (*good colour*)

« bonne saveur » désigne la saveur caractéristique du jus extrait d'oranges fraîches, mûres et douces, mais qui peut être légèrement modifiée par les conditions de transformation, d'emballage ou de conservation; (*good flavour*)

« couleur » désigne la couleur du jus d'orange évaluée par comparaison de la couleur du jus avec le comparateur de couleurs du jus d'o-

scale or by any colorimeters used by the Agency that have equivalent scales of colours and yield values equivalent to those of the United States Department of Agriculture Orange Juice Colour Comparator; (*couleur*)

"concentrated orange juice for manufacturing" means the product having a Brix content of not less than 20, packed in bulk containers, prepared by concentration of the unfermented juice of clean, sound, mature, sweet oranges of the species *Citrus sinensis* and containing not more than 10 per cent total soluble solids from the species *Citrus reticulata* or hybrids of any species of oranges and not more than five per cent total soluble solids from the species *Citrus aurantium*; (*jus d'orange concentré pour transformation*)

"defects" means any seeds or portion of seeds, specks, particles of membrane, core, peel or any other distinctive features that adversely affect the appearance or drinking quality of the orange juice; (*défauts*)

"good colour" means that colour of orange juice that is not as good as the United States Department of Agriculture colour standard #5 for orange juice but that is not off-colour; (*bonne couleur*)

"good flavour" means the flavour that is characteristic of orange juice extracted from fresh, mature, sweet oranges that may be slightly affected by processing, packaging or storage conditions; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means the presence of defects that do not detract from the appearance or drinking quality of the orange juice; (*à peu près exempt de défauts*)

"reasonably free from defects" means the presence of defects that do not seriously affect the appearance or the drinking quality of the orange juice; (*raisonnablement exempt de défauts*)

"reconstituted" with respect to frozen concentrated orange juice, means the form of orange juice that results when frozen concentrated orange juice is thoroughly mixed with the amount of water prescribed on the label of the container; (*reconstitué*)

"recoverable oil" means the volume of oil that may be recovered from the reconstituted juice by the method of the *Association of Official Analytical Chemists* of the United States, entitled "*Oil (Recoverable) in Fruits and Fruit Products*" published in *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, (14th ed.), 1984; (*huile recouvrable*)

"separation" means the separation of orange juice whereby lighter suspended material rises upward and heavier suspended material sinks downward leaving between the two materials a clear or transparent liquid; (*séparation*)

"very good colour" means that colour of orange juice which is equal to or better than the United States Department of Agriculture colour standard #5 for orange juice; (*très bonne couleur*)

"very good flavour" means the flavour that is fine, distinct and characteristic of orange juice that is extracted from fresh, mature, sweet oranges. (*très bonne saveur*)

SOR/88-8, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-184, s. 27; SOR/2003-6, s. 65(F); SOR/2011-205, s. 33.

range du Department of Agriculture des États-Unis, la norme de couleur n° 1 étant la meilleure sur l'échelle et la norme n° 6 étant la moins bonne, ou évaluée par tout colorimètre utilisé par l'Agence et dont l'échelle des couleurs et les valeurs de rendement sont équivalentes à celles du comparateur du Department of Agriculture des États-Unis; (*colour*)

« défauts » désigne toute graine ou partie de graine, tache, particule de membrane, de cœur, de peau ou tout autre élément distinctif qui nuit à l'apparence ou à la qualité du jus d'orange comme boisson; (*defects*)

« huile recouvrable » désigne le volume de l'huile qui peut être extraite du jus reconstitué selon la méthode de l'*Association of Official Analytical Chemists* des États-Unis, intitulée *Oil (Recoverable) in Fruits and Fruit Products,* publiée dans *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 14e édition, 1984; (*recoverable oil*)

« jus d'orange concentré pour transformation » Produit ayant une valeur Brix d'au moins 20, emballé dans des contenants de vrac, qui est préparé par concentration du jus non fermenté d'oranges propres, saines, mûres et douces de l'espèce *Citrus sinensis*, et dont jusqu'à 10 % des extraits solides solubles totaux peuvent être obtenus de l'espèce *Citrus reticulata* ou d'hybrides de toute espèce d'oranges et jusqu'à 5 % des extraits solides solubles obtenus de l'espèce *Citrus aurantium*; (*concentrated orange juice for manufacturing*)

« raisonnablement exempt de défauts » signifie que la présence de défauts ne nuit pas sérieusement à l'apparence ou à la qualité du jus d'orange comme boisson; (*reasonably free from defects*)

« rapport Brix/acide » désigne le rapport de la valeur Brix du jus au nombre de grammes d'acide citrique anhydre par 100 grammes de jus; (*Brix/acid ratio*)

« reconstitué » dans le cas de jus d'orange concentré congelé, s'entend de l'état du jus d'orange concentré congelé qui est parfaitement mélangé à la quantité d'eau figurant sur l'étiquette; (*reconstituted*)

« séparation » désigne la séparation du jus d'orange par laquelle la matière en suspension plus légère s'élève vers le haut et la matière en suspension plus lourde se dépose au fond, ce qui laisse entre les deux matières un liquide clair ou transparent; (*separation*)

« très bonne couleur » signifie que la couleur du jus d'orange est égale ou supérieure à celle de la norme de couleur n° 5 du Department of Agriculture des États-Unis pour le jus d'orange; (*very good colour*)

« très bonne saveur » signifie que la saveur est fine, distinctive et caractéristique du jus extrait d'oranges fraîches, mûres et douces; (*very good flavour*)

« valeur Brix » désigne la teneur en sucrose déterminée par réfractométrie, à laquelle la correction pour l'acidité est ajoutée, selon la méthode de l'*Association of Official Analytical Chemists* des États-Unis, intitulée *Solids (Soluble) in Fruits and Fruit Products*, publiée dans *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists* 14e édition, 1984. (*Brix content*)

DORS/88-8, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-184, art. 27; DORS/2003-6, art. 65(F); DORS/2011-205, art. 33.

*Frozen Peaches (Halved, Sliced, Diced or Quartered)*

**28.** (1) In this section,

"diced" frozen peaches are peeled and pitted peaches cut into approximate cubes; (*en dés*)

"frozen peaches" means peaches packed and frozen as "halved", "sliced", "diced" or "quartered"; (*pêches congelées*)

"halves" or "halved" frozen peaches are peeled and pitted peaches cut approximately in half along the suture from stem to apex; (*en moitiés*)

"quarters" or "quartered" frozen peaches are halved peaches cut into two approximately equal parts; (*en quartiers*)

"slices" or "sliced" frozen peaches are peeled and pitted peaches cut in sectors smaller than quarters; (*en tranches*)

"unit" means an individual half, a slice, a quarter or a cube in frozen peaches. (*spécimen*)

(2) Canada A is the name for the grade of frozen peaches that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened peaches and practically uniform good colour; with units that are practically uniform in size and in good condition; that are free from pits or portions of pit and are practically free from stems, peel, bruised spots, hail damage, insect or mechanical injury and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen peaches that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour typical of well-ripened peaches and a fairly uniform good colour; with units that are fairly uniform in size and in fairly good condition; that are practically free from pits or portions of pit and are fairly free from stems, peel, bruised spots, hail damage, insect or mechanical injury and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than one square inch of peel in the aggregate,

(*b*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing mechanical damage resulting from trimming the peach in which the unit shows that such occurred over and above that required to halve or quarter the peach, or

(*c*) not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured bruising, hail damage or insect injury in excess of 1/8 square inch; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good condition" means that the units possess a texture typical of mature, well-ripened peaches; some definite softening and fraying of the cut edges may be present and, with respect to halves or quarters, not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) are decidedly soft and flattened out while still retaining their normal shape; with respect to sliced peaches, 65 per cent of the slices are well formed and intact with not more than 35 per cent slivers or broken down pieces; with respect to diced peaches, not more than 20

*Pêches congelées (en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers)*

**28.** (1) Dans le présent article,

«en dés» signifie des pêches pelées et dénoyautées, coupées à peu près en cubes; (*diced*)

«en moitiés» signifie des pêches pelées et dénoyautées, coupées à peu près en moitiés le long de la suture depuis le pédoncule jusqu'à la pointe; (*halves ou halved*)

«en quartiers» signifie des pêches en moitiés coupées en deux parties à peu près égales; (*quarters ou quartered*)

«en tranches» signifie des pêches pelées et dénoyautées, coupées en secteurs plus petits que des quartiers; (*slices ou sliced*)

«pêches congelées» signifie les pêches emboîtées et congelées «en moitiés», «en tranches», «en dés» ou «en quartiers»; (*frozen peaches*)

«spécimen» signifie une moitié, une tranche, un quartier ou un cube dans les pêches congelées. (*unit*)

(2) Canada A est le nom de la catégorie des pêches congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des pêches bien mûries et une bonne couleur à peu près uniforme; les spécimens sont de grosseur à peu près uniforme et en bon état; ils sont exempts de noyaux ou de parties de noyaux et à peu près exempts de pédoncules, peaux, taches de meurtrissures, dégâts par la grêle, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des pêches congelées possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur typique des pêches bien mûries et une bonne couleur passablement uniforme; les spécimens sont de grosseur passablement uniforme et en passablement bon état; ils sont à peu près exempts de noyaux ou de parties de noyaux, et passablement exempts de pédoncules, peaux, taches de meurtrissures, dégâts par la grêle, dommages par les insectes ou les machines et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exemptes de défauts» signifie que dans 15 onces du contenu net il peut y avoir

*a*) au plus ½ pouce carré de peau, au total, ou

*b*) au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des décolorations, dégâts par la grêle ou les insectes mesurant plus de 1/8 de pouce carré; (*practically free from defects*)

«bon état» signifie que les spécimens possèdent une texture tendre, charnue, typique des pêches bien mûries, complètement développées, avec une coupe nette des morceaux, et en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers, au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présente des signes évidents d'amollissement ou d'effilochage des bords dans la coupe intérieure de la moitié ou du quartier de pêche; en ce qui concerne les pêches tranchées, 85 pour cent des tranches sont bien formées et intactes et il y a au plus 15 pour cent d'éclats ou de morceaux brisés; en ce qui concerne les pêches en dés, il y a au plus 10 pour cent, poids égoutté, de fruits brisés en morceaux et baveux; (*good condition*)

per cent by drained weight of broken down and mushy fruit; (*passablement bon état*)

"fairly uniform good colour" means that the units possess a fairly bright colour typical of mature, well-ripened, properly prepared frozen peaches and show only some slight browning due to oxidation or any other cause; and in addition not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) may show a deeper or lesser colour readily discernible but no unit shall be so immature as to be a distinct greenish colour; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size", with respect to frozen halved or quartered peaches, means that not more than two units or 20 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter; with respect to sliced peaches, 70 per cent, by count of the slices shall be of the same general size and shape of an average slice in the package; frozen diced peaches are exempt in regard to size requirements; (*grosseur passablement uniforme*)

"free from pits or portions of pit" means that if a pit or pit material is present in any one container, no further evidence of pit material shall be present in an additional 100 ounces of net contents; (*exemptes de noyaux ou de parties de noyaux*)

"good condition" means that the units possess a tender, fleshy texture typical of mature, well-ripened peaches with clean cut edges and with respect to halves or quarters, not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing evidence of definite softening or fraying of edges on the inside cup of the peach half or quarter; with respect to sliced peaches, 85 per cent of the slices are well formed and intact with not more than 15 per cent slivers or broken down pieces; with respect to diced peaches, not more than 10 per cent, by drained weight, of broken down and mushy fruit; (*bon état*)

"good flavour" means a good, normal flavour characteristic of well-ripened peaches and free from any objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that for each 15 ounces of net contents there may be present

(*a*) not more than ½ square inch of peel in aggregate, or

(*b*) not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) showing discoloured blemishes, hail damage or insect injury in excess of 1/8 square inch; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the units possess a bright colour typical of mature, well-ripened, properly prepared frozen peaches which are free from any slight brownish colour due to oxidation or other causes; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size" with respect to halved or quartered frozen peaches means that not more than one unit or 10 per cent by count (whichever is greater) shall vary more than plus or minus 1/8 inch in diameter when measured across the inside centre on the shortest axis; with respect to sliced peaches, 90 per cent by count of the slices shall be of the same general size and shape of an average slice in the package; frozen diced peaches are exempt in regard to size requirements; (*grosseur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means peaches that possess the texture and formation of one or more like varieties. (*caractéristiques variétales analogues*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les spécimens possèdent une couleur brillante typique des pêches congelées bien mûries, complètement développées, bien préparées, qui sont exemptes de toute couleur légèrement brunâtre attribuable à l'oxydation ou à d'autres causes; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les spécimens possèdent une couleur passablement brillante typique des pêches congelées complètement développées, bien mûries, bien préparées, et qui ne présentent qu'un léger brunissement attribuable à l'oxydation ou à toute autre cause; en outre, au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant une couleur plus ou moins foncée facilement visible; mais aucun spécimen ne manque suffisamment de maturité pour être d'une couleur verdâtre distincte; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie une bonne saveur normale caractéristique des pêches bien mûries exemptes de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie des pêches possédant la texture et la formation d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« exemptes de noyaux ou de parties de noyaux » signifie que si un noyau ou un morceau de noyau est trouvé dans un contenant, il ne doit pas s'en trouver d'autres dans une quantité additionnelle de 100 onces du contenu net; (*free from pits or portions of pit*)

« grosseur à peu près uniforme », en ce qui concerne les pêches congelées en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doit varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins, mesuré à travers le centre intérieur à l'axe le plus court; en ce qui concerne les pêches tranchées, 90 pour cent, au comptage, des tranches doivent avoir la même grosseur et la même forme générales qu'une tranche moyenne dans l'emballage; les pêches en dés congelées sont exemptes des exigences relatives à la grosseur; (*practically uniform in size*)

« grosseur passablement uniforme », en ce qui concerne les pêches congelées en moitiés ou en quartiers, signifie qu'au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), doivent varier de plus de 1/8 de pouce de diamètre, en plus ou en moins; en ce qui concerne les pêches tranchées, 70 pour cent des tranches, au comptage, doivent avoir la même grosseur et la même forme générales qu'une tranche moyenne dans l'emballage; les pêches congelées en dés sont exemptes des exigences relatives à la grosseur; (*fairly uniform in size*)

« passablement bon état » signifie que les spécimens possèdent une texture typique des pêches biens mûries, complètement développées; il peut y avoir amollissement et effilochage évidents des bords coupés et en ce qui concerne les moitiés ou les quartiers, au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), sont incontestablement mous et aplatis tout en conservant leur forme normale; en ce qui concerne les pêches tranchées, 65 pour cent des tranches sont bien formées et intactes et présentent au plus 35 pour cent d'éclats ou de morceaux brisés; en ce qui concerne les pêches en dés, il doit y avoir au plus 20 pour cent, poids égoutté, de fruits brisés en morceaux et baveux; (*fairly good condition*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que dans 15 onces du contenu net il peut y avoir

*Frozen Peas*

**29.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen peas that possess similar varietal characteristics; that possess a good flavour; that possess a practically uniform good colour; that are tender and are practically free from loose skins, splits, broken peas, spotted or otherwise discoloured peas, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen peas that possess similar varietal characteristics; that possess a fairly good flavour; that possess a fairly uniform good colour; that are fairly tender and are fairly free from skins, splits, broken peas, spotted or otherwise discoloured peas, harmless extraneous vegetable matter and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that there may be present

(*a*) in approximately 50 ounces of net contents not more than one piece or pieces of vegetable material common to the pea plant having an aggregate area of ¼ square inch; or not more than one thistle bud or other spherical piece of vegetable matter from other plants; and not more than one cylindrical piece or pieces of vegetable material from other plants not exceeding ½ inch in length in the aggregate,

(*b*) not more than a combined total of 10 per cent, by count, of broken peas, split peas or loose skins, or

(*c*) not more than three-quarters of one per cent, by count, of spotted or otherwise discoloured peas; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good flavour" means that although the peas may be lacking in good flavour, they are characteristic of the maturity and are free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*saveur passablement bonne*)

"fairly tender", as determined in the cooked product, means that the frozen peas after cooking, are fairly tender or not more than slightly mealy upon eating; and when determined on the basis of the brine flotation test, "fairly tender" means that the peas are in such a stage of maturity that not more than 12 per cent by count of the peas (skins removed) may sink in a solution containing 15 per cent by weight of salt; (*passablement tendres*)

*a*) au plus un pouce carré de peau, au total,

*b*) au plus un spécimen ou 10 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), présentant des dommages causés par les machines pendant le parage de la pêche lorsque le spécimen indique qu'il a fallu faire plus de parage qu'il n'était requis pour couper la pêche en moitié ou en quartier, ou

*c*) au plus deux spécimens ou 20 pour cent, au comptage (selon le plus élevé des deux chiffres), qui présentent des meurtrissures décolorées, des dommages par la grêle ou les insectes mesurant plus de 1/8 de pouce carré. (*fairly free from defects*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Pois congelés*

**29.** (1) Canada A est le nom de la catégorie des pois congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et une bonne couleur à peu près uniforme; ils sont tendres et à peu près exempts de peaux lâches, pois fendus, pois brisés, pois tachés ou décolorés de toute autre façon, matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie des pois congelés possédant des caractéristiques variétales analogues, une saveur passablement bonne et une bonne couleur passablement uniforme; ils sont passablement tendres et passablement exempts de peaux, pois fendus, pois brisés, pois tachés ou décolorés de toute autre façon, matière végétale étrangère inoffensive et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

« à peu près exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) dans environ 100 onces du contenu net, au plus un morceau ou des morceaux de matière végétale provenant du plant du pois et ayant une surface totale de ¼ de pouce carré, ou au plus un capitule de chardon ou autre morceau sphérique de matière végétale provenant d'autres plantes, et au plus un morceau ou plusieurs morceaux cylindriques de matière végétale provenant d'autres plantes et ne dépassant pas ½ pouce de longueur, au total,

*b*) au plus un total collectif de sept pour cent, au comptage, de pois brisés, pois fendus ou peaux lâches, ou

*c*) au plus ½ pour cent, au comptage, de pois tachés ou décolorés de toute autre façon; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que les pois congelés possèdent une bonne couleur verte, brillante, à peu près uniforme, qui est typique de la variété; que tous les pois pouvant différer sensiblement de cette couleur verte typique ne modifient que légèrement, au plus, l'apparence générale quant à la couleur et qu'au plus 0,5 pour cent des pois, au comptage, peuvent avoir une couleur « blonde » ou crème, modifiant gravement l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que les pois congelés possèdent une couleur verte passablement brillante et passablement uniforme, typique de la variété; que tous les pois différant sensiblement de cette couleur verte typique ne modifient pas considérablement l'apparence générale quant à la couleur et qu'au plus un pour cent des pois, au comptage, peuvent être de couleur

"fairly uniform good colour" means that the frozen peas possess a fairly bright and fairly uniform, green colour typical for the variety; that any peas which vary markedly from such typical green colour do not materially affect the overall colour appearance, and that not more than one per cent by count of the peas may be "blond", or cream coloured or seriously detract from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good flavour" means that the product, after cooking, has a good characteristic flavour and odour of young tender peas and is free from objectionable flavours or objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"practically free from defects" means that there may be present

(*a*) in approximately 100 ounces of net contents not more than one piece or pieces of vegetable material common to the pea plant having an aggregate area of ¼ square inch; or not more than one thistle bud or other spherical piece of vegetable matter from other plants; and not more than one cylindrical piece or pieces of vegetable material from other plants not exceeding ½ inch in length in the aggregate,

(*b*) not more than a combined total of seven per cent, by count, of broken peas, split peas or loose skins, or

(*c*) not more than one-half of one per cent by count of spotted or otherwise discoloured peas; (*à peu près exempts de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the frozen peas possess a bright, practically uniform, good green colour that is typical for the variety; that any peas which may noticeably vary from such typical green colour do not more than slightly affect the overall colour appearance, and that not more than 0.5 per cent by count of the peas may be "blond" or cream coloured or seriously detract from the overall colour appearance of the product; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the peas possess the colour and shape of one or more like varieties; (*caractéristiques variétales analogues*)

"tender" as determined in the cooked product, means that the frozen peas after cooking are very tender upon eating; and when determined on the basis of the brine flotation test, "tender" means that the peas are in such a stage of maturity that not more than 10 per cent by count of the peas (skins removed) may sink in a solution containing 13 per cent by weight of salt. (*tendres*)

(4) For the purposes of classifying defects in this section,

"broken pea" means one that, while having little or none of its interior substance separated from it, is crushed or broken from the natural shape but does not include skins and cracked peas which do not materially affect the shape of the pea; (*pois brisé*)

"loose skin" means a whole detached pea skin or portions of detached pea skin aggregating the approximate equivalent of an average size whole pea skin; (*peau lâche*)

"split pea" means one from which a cotyledon or a large portion thereof has become detached or two whole detached cotyledons or pieces of detached cotyledons aggregating the size of an average pea and which can be counted as one; (*pois fendu*)

« blonde » ou crème, modifiant gravement l'apparence générale du produit quant à la couleur; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur caractéristiques des pois jeunes et tendres exempts de saveurs ou d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« caractéristiques variétales analogues » signifie que les pois possèdent la couleur et la forme d'une variété ou de variétés semblables; (*similar varietal characteristics*)

« passablement exempts de défauts » signifie qu'il peut y avoir

*a*) dans environ 50 onces du contenu net, au plus un morceau ou des morceaux de matière végétale provenant du plant du pois, ayant une superficie totale de ¼ de pouce carré, ou au plus un capitule de chardon ou autre morceau sphérique de matière végétale provenant d'autres plantes, et au plus un morceau ou plusieurs morceaux cylindriques de matière végétale provenant d'autres plantes, ne dépassant pas ½ pouce de longueur, au total,

*b*) au plus un total collectif de 10 pour cent, au comptage, de pois brisés, pois fendus ou peaux lâches, ou

*c*) au plus ¾ pour cent, au comptage, de pois tachés ou décolorés de toute autre façon; (*fairly free from defects*)

« passablement tendres », déterminés d'après le produit cuit, signifie que les pois congelés sont, après la cuisson, passablement tendres ou légèrement farineux, au plus, au manger; et, d'après l'essai de flottaison dans la saumure, signifie que les pois sont dans un tel état de maturité qu'au plus 12 pour cent des pois (peaux enlevées), au comptage, peuvent descendre au fond d'une solution contenant 15 pour cent de sel, au poids; (*fairly tender*)

« saveur passablement bonne » signifie que les pois peuvent ne pas avoir une bonne saveur, mais qu'ils sont caractéristiques de la maturité et sont exempts de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*fairly good flavour*)

« tendres », déterminés d'après le produit cuit, signifie que les pois congelés sont, après la cuisson, très tendres, au manger; et, d'après l'essai de flottaison dans la saumure, signifie que les pois sont dans un tel état de maturité qu'au plus 10 pour cent des pois (peaux enlevées), au comptage, peuvent descendre au fond d'une solution contenant 13 pour cent de sel, au poids. (*tender*)

(4) Aux fins du classement des défauts dans le présent article,

« peau lâche » signifie une peau de pois entière, détachée, ou des parties de peau de pois détachée dont la surface totale est à peu près égale à celle d'une peau de pois entière de grosseur moyenne; (*loose skin*)

« pois brisé » signifie un pois qui, tout en étant séparé d'une faible partie de sa substance intérieure ou n'en étant pas séparé du tout, est broyé ou brisé par rapport à sa forme naturelle, mais ne comprend pas les peaux ni les pois fendus qui ne modifient pas considérablement la forme du pois; (*broken pea*)

« pois fendu » signifie un pois dont un cotylédon, ou une grande partie d'un cotylédon s'est détaché, ou deux cotylédons entiers détachés ou des morceaux de cotylédons détachés dont la surface totale est

"spotted pea" means one that has discoloured markings on its surface distinctly setting it apart from other peas in the container. (*pois tacheté*)

(5) For the purposes of evaluating tenderness in frozen peas on the basis of brine flotation test, the following procedure shall be used:

(*a*) brine solutions are based on the percentage by weight of pure salt (NaCl) in solution at 20 degrees Celsius;

(*b*) brine solutions are standardized to the proper specific gravity equivalent to the specified "per cent of salt in solution" by using a salometer spindle accurately calibrated at 20 degrees Celsius;

(*c*) glass beaker or similar receptacle is filled with the brine solution to a depth of approximately two inches;

(*d*) brine solution and the sample for testing must be at the same temperature and should closely approximate 20 degrees Celsius;

(*e*) after carefully removing the skins from the peas, place the peas in the solution;

(*f*) pieces of peas and loose skins should not be used in making the brine flotation test;

(*g*) only peas that sink to the bottom of the receptacle within 10 seconds after immersion are counted as "peas that sink"; and

(*h*) if cotyledons divide, use both cotyledons in the test and consider the two separated cotyledons as one pea and if an odd cotyledon sinks, consider it as one pea.

SOR/89-242, ss. 2, 3.

égale à la grosseur d'un pois moyen et qui peuvent être considérés comme un seul cotylédon; (*split pea*)

«pois tacheté» signifie un pois sur la surface duquel se trouvent des décolorations qui lui donnent une apparence nettement différente de celle des autres pois dans le contenant. (*spotted pea*)

(5) Afin de déterminer la tendreté des pois congelés d'après l'essai de flottaison dans la saumure, le procédé suivant doit être appliqué :

*a*) les solutions de saumure sont fondées sur le pourcentage, au poids, de sel pur (NaCl) en solution à 20 degrés Celsius;

*b*) les solutions de saumure sont normalisées au poids spécifique approprié équivalant au « pourcentage de sel dans la solution » spécifié en utilisant un salinomètre calibré exactement à 20 degrés Celsius;

*c*) le becher ou un autre récipient semblable est rempli de la solution de saumure à une profondeur d'environ deux pouces;

*d*) la solution de saumure et l'échantillon pour l'essai doivent être à la même température, soit à près de 20 degrés Celsius;

*e*) après avoir soigneusement enlevé les peaux des pois, ces derniers doivent être mis dans la solution;

*f*) les morceaux de pois et les peaux lâches ne doivent pas servir dans l'essai de flottaison dans la saumure;

*g*) seuls les pois qui descendent au fond du récipient en moins de 10 secondes après l'immersion sont comptés comme des « pois qui coulent au fond »; et

*h*) si les cotylédons se divisent, utiliser les deux cotylédons dans l'essai et considérer les deux cotylédons séparés comme un pois, et si un cotylédon quelconque coule au fond, le considérer comme un pois.

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen Peas and Carrots (Diced, Sliced or Whole)*

**30.** (1) In this section,

"frozen carrots and peas" shall be the product consisting of not less than 52 per cent and not more than 75 per cent of the diced, sliced or whole carrots, by weight, and not less than 25 per cent and not more than 48 per cent of peas, by weight; (*carottes et pois congelés*)

"frozen peas and carrots" shall be the product consisting of not less than 52 per cent and not more than 75 per cent of peas, by weight, and not less than 25 per cent and not more than 48 per cent of diced, sliced or whole carrots, by weight. (*pois et carottes congelés*)

(2) The grades for frozen peas and carrots or frozen carrots and peas, the grade names therefor and the standards thereof, shall be Canada A and Canada B, graded on the basis of the frozen peas and frozen diced, sliced or whole carrots for which grades are established in this Table.

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Pois et carottes congelés (en dés, tranchés ou entiers)*

**30.** (1) Aux fins du présent article,

«carottes et pois congelés» désigne le produit composé d'au moins 52 pour cent et d'au plus 75 pour cent, au poids, de carottes coupées en dés, tranchées ou entières, et d'au moins 25 pour cent et d'au plus 48 pour cent, au poids, de pois; (*frozen carrots and peas*)

«pois et carottes congelés» désigne le produit composé d'au moins 52 pour cent et d'au plus 75 pour cent, au poids, de pois et d'au moins 25 pour cent et d'au plus 48 pour cent, au poids, de carottes coupées en dés, tranchées ou entières. (*frozen peas and carrots*)

(2) Les catégories de pois et carottes congelés ou de carottes et pois congelés, les noms de catégories de ces pois et carottes et les normes de ces catégories doivent être Canada A et Canada B, classées selon les normes des pois congelés et des carottes congelées, en dés, tranchées ou entières à l'égard desquelles des catégories sont établies dans le présent tableau.

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Frozen French Fried Potatoes (Straight Cut or Regular Cut, Shoestring or Julienne, Crinkle Cut, Crinkle Cut Shoestring or Crinkle Cut Julienne)*

**31.** (1) For the purposes of this section, Frozen French Fried Potatoes are the product prepared from mature, sound, white potatoes that

(*a*) have been cleaned, peeled, sorted, trimmed, washed and cut into strips;

(*b*) have been blanched and processed in a suitable fat or oil;

(*c*) have been frozen in accordance with good commercial practice; and

(*d*) are stored at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Canada A is the grade name for the grade of Frozen French Fried Potatoes Straight Cut or Regular Cut, Shoestring or Julienne, Crinkle Cut or Crinkle Cut Shoestring or Crinkle Cut Julienne that are practically free from defects, practically uniform in size and shape, possess a practically uniform colour and, when prepared according to label instructions, possess a good texture and a good characteristic flavour and aroma.

(3) Canada B is the grade name for the grade of Frozen French Fried Potatoes Straight Cut or Regular Cut, Shoestring or Julienne, Crinkle Cut or Crinkle Cut Shoestring or Crinkle Cut Julienne that are fairly free from defects, fairly uniform in size and shape, possess a fairly uniform colour and, when prepared according to label instructions, possess a fairly good texture and a fairly good characteristic flavour and aroma.

(4) For the purpose of this section,

(*a*) freedom from defects and uniformity in size and shape shall be evaluated while the product is in the frozen state;

(*b*) colour shall be evaluated initially while the product is in a frozen state and confirmed after it has been prepared according to label instructions; and

(*c*) texture, flavour and aroma shall be evaluated after the product has been prepared according to label instructions.

(5) The factors referred to in subsection (4) shall be evaluated in the order set out in that subsection.

(6) Where, in respect of one of the factors referred to in subsection (4), the unit does not meet the applicable requirement set out in subsection (2) or (3), the unit shall be determined to be defective.

Definitions of Terms

(7) For the purposes of this section,

"Crinkle Cut" means cut into strips with corrugated surfaces, and generally having cross-sectional dimensions not less than 7 mm by 7 mm and not more than 13 mm by 13 mm; (*coupe ondulée*)

"Crinkle Cut Shoestring" or "Crinkle Cut Julienne" means cut into strips with corrugated surfaces and generally having cross-sectional dimensions less than 7 mm by 7 mm; (*paille en coupe ondulée or julienne en coupe ondulée*)

*Pommes de terre frites congelées (coupe droite ou coupe régulière, paille ou julienne, coupe ondulée, paille en coupe ondulée ou julienne en coupe ondulée)*

**31.** (1) Aux fins du présent article, les pommes de terre frites congelées sont le produit préparé à partir de pommes de terre blanches, complètement développées et saines qui :

*a*) ont été nettoyées, pelées, triées, parées, lavées et coupées en bâtonnets;

*b*) ont été blanchies et transformées dans une graisse ou une huile appropriée;

*c*) ont été congelées selon de bonnes méthodes commerciales;

*d*) sont entreposées à la température requise pour leur conservation.

(2) Canada A est le nom de catégorie des pommes de terre frites congelées, coupe droite ou coupe régulière, paille ou julienne, coupe ondulée, ou paille en coupe ondulée ou julienne en coupe ondulée, qui sont à peu près exemptes de défauts, sont de grosseur et de forme à peu près similaires, possèdent une couleur à peu près uniforme et, une fois préparées selon les instructions figurant sur l'étiquette, possèdent une bonne texture ainsi qu'une bonne saveur et un arôme caractéristiques.

(3) Canada B est le nom de catégorie des pommes de terre frites congelées, coupe droite ou coupe régulière, paille ou julienne, coupe ondulée, ou paille en coupe ondulée ou julienne en coupe ondulée, qui sont passablement exemptes de défauts, sont de grosseur et de forme passablement similaires, possèdent une couleur passablement uniforme et, une fois préparées selon les instructions figurant sur l'étiquette, possèdent une texture passablement bonne ainsi qu'une saveur et un arôme caractéristiques passablement bons.

(4) Aux fins du présent article :

*a*) l'absence de défauts et la similarité de la grosseur et de la forme sont évaluées lorsque le produit est congelé;

*b*) la couleur est d'abord évaluée lorsque le produit est congelé et est évaluée de nouveau après que le produit a été préparé selon les instructions figurant sur l'étiquette;

*c*) la texture, la saveur et l'arôme sont évalués après que le produit a été préparé selon les instructions figurant sur l'étiquette.

(5) Les facteurs visés au paragraphe (4) sont évalués dans l'ordre qui y est indiqué.

(6) Si, à l'égard d'un des facteurs visés au paragraphe (4), le spécimen ne satisfait pas aux exigences applicables visées aux paragraphes (2) ou (3), il est considéré comme défectueux.

Définition des expressions

(7) Aux fins du présent article :

« à peu près exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir, dans 1 kg du produit, poids net :

*a*) dans le cas des pommes de terre frites congelées, coupe droite ou coupe régulière ou coupe ondulée :

(i) au plus quatre défauts graves,

(ii) au plus 12 défauts graves et majeurs,

"fairly free from defects" means that in 1 kg of net contents of the product there may be present

(*a*) not more than seven serious defects,

(*b*) not more than a total of 21 serious and major defects, and

(*c*) not more than a total of 60 serious, major and minor defects; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good characteristic flavour and aroma" means that the product possesses a flavour and aroma that may be slightly scorched or caramelized but does not detract from the edibility of the product and is not off-flavour or off-odour; (*saveur et arôme caractéristiques passablement bons*)

"fairly good texture" means that while the product is still hot

(*a*) the external surfaces of the units may be slightly hard or slightly tough, with not more than a moderate separation from the inner portion and the units shall be fairly free of excess oil, and

(*b*) not more than 10 per cent, by weight, of the units are soggy; (*texture passablement bonne*)

"fairly uniform in colour" means that the colour shall be fairly even, may be slightly dull and shall range from a very light cream colour (USDA Color Standard "0" for Frozen French Fried Potatoes) to a brown colour (USDA Color Standard "4" for Frozen French Fried Potatoes) and that not more than 10 per cent by weight of the units may distinctly stand apart from the general colour; (*couleur passablement uniforme*)

"fairly uniform in size and shape" means that not more than 12 per cent, by weight, of the units are small pieces and slivers; (*grosseur et forme passablement similaires*)

"good characteristic flavour and aroma" means that the product possesses flavour and aroma typical of properly prepared Frozen French Fried Potatoes and is free from rancidity, bitterness, a scorched or caramelized flavour, or other off-flavour or off-odour; (*bonne saveur et arôme caractéristiques*)

"good texture" means that while the product is still hot

(*a*) the external surfaces of the units are moderately crisp, show no noticeable separation from the inner portion and are almost free of excess oil, and

(*b*) not more than three per cent, by weight, of the units are soggy; (*bonne texture*)

"major defect" means a unit affected by disease, dark or intense discolouration, or dark peel which in the aggregate covers an area of 40 to 125 $mm^2$; (*défaut majeur*)

"minor defect" means a unit

(*a*) affected by disease, dark or intense discolouration, or dark peel, which in the aggregate covers an area of 8 to 40 $mm^2$, or

(*b*) having a pale brown peel or light discolouration equivalent to an area equal or greater than 8 $mm^2$; (*défaut mineur*)

"practically free from defects" means that in 1 kg of net contents there may be present

(*a*) in the case of Frozen French Fried Potatoes Straight Cut or Regular Cut or Crinkle Cut,

(iii) au plus 36 défauts graves, majeurs et mineurs,

*b*) dans le cas des pommes de terre frites congelées, paille ou julienne, ou paille en coupe ondulée ou julienne en coupe ondulée :

(i) au plus quatre défauts graves,

(ii) au plus 16 défauts graves et majeurs,

(iii) au plus 45 défauts graves, majeurs et mineurs; (*practically free from defects*)

« bonne saveur et arôme caractéristiques » signifie que le produit possède une saveur et un arôme caractéristiques des pommes de terre frites congelées bien préparées, qu'il n'est ni rance ni amer et qu'il est exempt d'une saveur caramélée ou de roussi ou d'autres saveurs ou odeurs anormales; (*good characteristic flavour and aroma*)

« bonne texture » signifie, lorsque le produit est encore chaud :

*a*) d'une part, que les surfaces extérieures des spécimens sont modérément croustillantes, n'accusent aucune séparation visible d'avec la partie intérieure et sont à peu près exemptes d'excédent d'huile,

*b*) d'autre part, qu'au plus trois pour cent des spécimens, en poids, sont flasques; (*good texture*)

« couleur à peu près uniforme » Qualifie les pommes de terre frites congelées dont la couleur est à peu près régulière, brillante et caractéristique des pommes de terre frites congelées bien préparées et peut varier de la couleur crème très pâle (norme de couleur « 0 » du ministère de l'Agriculture des États-Unis pour pommes de terre frites congelées) à la couleur dorée foncée (norme de couleur « 3 » du ministère de l'Agriculture des États-Unis pour pommes de terre frites congelées), et dont au plus 5 pour cent, en poids, des spécimens ont une couleur nettement différente de la couleur prédominante. (*practically uniform colour*)

« couleur passablement uniforme » Qualifie les pommes de terre frites congelées dont la couleur est passablement régulière, peut être légèrement terne et peut varier de la couleur crème très pâle (norme de couleur « 0 » du ministère de l'Agriculture des États-Unis pour pommes de terre frites congelées) à la couleur brune (norme de couleur « 4 » du ministère de l'Agriculture des États-Unis pour pommes de terre frites congelées), et dont au plus 10 pour cent, en poids, des spécimens ont une couleur nettement différente de la couleur prédominante. (*fairly uniform in colour*)

« coupe droite » ou « coupe régulière » se dit des pommes de terre coupées en bâtonnets dont les surfaces sont lisses et dont la section transversale mesure généralement au moins 7 mm sur 7 mm et au plus 13 mm sur 13 mm; (*Straight Cut ou Regular Cut*)

« coupe ondulée » se dit des pommes de terre coupées en bâtonnets dont les surfaces sont ondulées et dont la section transversale mesure généralement au moins 7 mm sur 7 mm et au plus 13 mm sur 13 mm; (*Crinkle Cut*)

« défaut grave » se dit du spécimen qui présente, sur une superficie de plus de 125 $mm^2$, la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée ou un fragment de pelure sombre; (*serious defect*)

« défaut majeur » se dit du spécimen qui présente, sur une superficie d'au moins 40 $mm^2$ et d'au plus 125 $mm^2$, la marque d'une maladie,

(i) not more than four serious defects,

(ii) not more than a total of 12 serious and major defects, and

(iii) not more than a total of 36 serious, major and minor defects,

(*b*) in the case of Frozen French Fried Potatoes Shoestring, or Julienne or Crinkle Cut Shoestring or Crinkle Cut Julienne,

(i) not more than four serious defects,

(ii) not more than a total of 16 serious and major defects, and

(iii) not more than a total of 45 serious, major and minor defects; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform colour" means that the colour shall be practically even, bright and typical of properly prepared Frozen French Fried Potatoes and shall range from a very light cream colour (USDA Color Standard "0" for Frozen French Fried Potatoes) to a deep golden colour (USDA Color Standard "3" for Frozen French Fried Potatoes) and that not more than five per cent by weight of the units may distinctly stand apart from the general colour; (*couleur à peu près uniforme*)

"practically uniform in size and shape" means that

(*a*) not more than six per cent, by weight, of the units are small pieces and slivers, and

(*b*) 90 per cent, by weight, of the units are not less than 37 mm in length; (*grosseur et forme à peu près similaires*)

"serious defect" means a unit affected by disease, dark or intense discolouration, or dark peel which in the aggregate covers an area greater than 125 $mm^2$; (*défaut grave*)

"Shoestring" or "Julienne" means cut into strips, with smooth surfaces, and generally having cross-sectional dimensions less than 7 mm by 7 mm; (*paille or julienne*)

"sliver" means a very thin unit, generally an edge piece, that has substantially smaller average cross-sectional dimensions than the predominant size of the units and that has less than one third of the weight of an average unit of the same length; (*éclat*)

"small piece" means a unit less than 25 mm in length; (*petit morceau*)

"soggy" means that the unit is limp, doughy or waterlogged or any combination thereof, and lacks body or character; (*flasque*)

"Straight Cut" or "Regular Cut" means cut into strips with smooth surfaces and generally having cross-sectional dimensions not less than 7 mm by 7 mm and not more than 13 mm by 13 mm; (*coupe droite or coupe régulière*)

"unit" means one of the pieces comprising the product. (*spécimen*)

SOR/89-242, ss. 2, 3; SOR/89-274, s. 1; SOR/95-548, s. 2.

un défaut de coloration sombre ou prononcée, ou un fragment de pelure sombre; (*major defect*)

« défaut mineur » se dit du spécimen qui :

*a*) soit présente, sur une superficie d'au moins 8 $mm^2$ et d'au plus 40 $mm^2$, la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée ou un fragment de pelure sombre,

*b*) soit présente, sur une superficie d'au moins 8 $mm^2$, un fragment de pelure brun pâle ou un léger défaut de coloration; (*minor defect*)

« éclat » se dit du spécimen très mince, provenant généralement des bords d'une pomme de terre, dont la section transversale est considérablement plus petite que celle des spécimens de la grosseur prédominante et dont le poids est inférieur à un tiers du poids d'un spécimen moyen de même longueur; (*sliver*)

« flasque » se dit du spécimen mou, pâteux ou imbibé d'eau, ou qui comporte toute combinaison de ces défauts, et dépourvu de corps ou de fermeté; (*soggy*)

« grosseur et forme à peu près similaires » signifie :

*a*) d'une part, qu'au plus six pour cent des spécimens, en poids, sont des petits morceaux et des éclats,

*b*) d'autre part, que 90 pour cent des spécimens, en poids, ont au moins 37 mm de longueur; (*practically uniform in size and shape*)

« grosseur et forme passablement similaires » signifie qu'au plus 12 pour cent des spécimens, en poids, sont des petits morceaux et des éclats; (*fairly uniform in size and shape*)

« paille en coupe ondulée » ou « julienne en coupe ondulée » se dit des pommes de terre coupées en bâtonnets dont les surfaces sont ondulées et dont la section transversale mesure généralement moins de 7 mm sur 7 mm; (*Crinkle Cut Shoestring ou Crinkle Cut Julienne*)

« paille » ou « julienne » se dit des pommes de terre coupées en bâtonnets dont les surfaces sont lisses et dont la section transversale mesure généralement moins de 7 mm sur 7 mm; (*Shoestring ou Julienne*)

« passablement exemptes de défauts » signifie qu'il peut y avoir, dans 1 kg du produit, poids net :

*a*) au plus sept défauts graves,

*b*) au plus 21 défauts graves et majeurs,

*c*) au plus 60 défauts graves, majeurs et mineurs; (*fairly free from defects*)

« petit morceau » désigne un spécimen mesurant moins de 25 mm de longueur; (*small piece*)

« saveur et arôme caractéristiques passablement bons » signifie que le produit possède une saveur et un arôme qui peuvent être légèrement roussis ou caramélés, mais qu'il demeure comestible et exempt de saveurs ou d'odeurs anormales; (*fairly good characteristic flavour and aroma*)

« spécimen » désigne tout morceau compris dans le produit; (*unit*)

« texture passablement bonne » signifie, lorsque le produit est encore chaud :

*a*) d'une part, que les surfaces extérieures des spécimens peuvent être légèrement dures ou résistantes en accusant tout au plus une

*Frozen Squash (Cooked)*

**32.** (1) Frozen cooked squash is the product prepared from clean, sound, ripe sweet varieties of common field squash by thorough washing, cutting, steaming and reducing to a pulp through a fine mesh sieve and is frozen and stored at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Canada A is the name for the grade of frozen cooked squash that possesses a good flavour typical of well-matured fresh squash; that possesses a practically uniform good colour; that possesses a smooth fine finish and a heavy thick consistency; and that is practically free from particles of seed, rind, fibre and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen cooked squash that possesses a good flavour typical of well-matured fresh squash; that possesses a fairly uniform good colour; that possesses a fairly smooth finish and a reasonably thick consistency; and that is fairly free from particles of seed, rind, fibre and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that while particles of rind, fibre and seeds may be present, such shall not appear in sufficient quantity or numbers to seriously affect the appearance or edibility of the product; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly smooth finish" means that the product possesses a fairly smooth finish that may be somewhat grainy but not coarse; (*fini passablement doux*)

"fairly uniform good colour" means that the frozen product is fairly bright and possesses a fairly uniform colour typical of reasonably well-matured fresh squash; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good flavour" means that the product, after heating, has a good normal characteristic flavour and odour of ripe squash and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur*)

"heavy thick consistency" means that the product is thick and heavy and from it there is no more than a slight separation of free liquid; (*consistance lourde et épaisse*)

"practically free from defects" means that while traces of minute particles of rind, fibre or seed may be present, such shall not be noticeable in a general survey and that defects present do not in any way detract from the appearance or edibility of the product; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the frozen product is uniformly bright and possesses a colour typical of well-matured fresh squash; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

séparation modérée d'avec la partie intérieure, et les spécimens sont passablement exempts d'excédent d'huile,

*b*) d'autre part, qu'au plus 10 pour cent des spécimens, en poids, sont flasques. (*fairly good texture*)

DORS/89-242, art. 2 et 3; DORS/89-274, art. 1; DORS/95-548, art. 2.

*Courges congelées (cuites)*

**32.** (1) Les courges cuites congelées sont le produit préparé à partir de variétés sucrées, propres, saines, mûres de courges communes de grande culture, par le lavage à fond, la coupe, la cuisson à la vapeur et la réduction en pulpe à travers un tamis à mailles fines; le produit est congelé et entreposé aux températures requises pour la conservation du produit.

(2) Canada A est le nom de la catégorie des courges cuites congelées possédant une bonne saveur typique des courges fraîches bien mûries, une bonne couleur à peu près uniforme, un fini fin et doux et une consistance lourde et épaisse; elles sont à peu près exemptes de particules de graines, écorces, fibres et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des courges cuites congelées possédant une bonne saveur typique des courges fraîches bien mûries, une bonne couleur passablement uniforme, un fini passablement uniforme, un fini passablement fin et une consistance raisonnablement épaisse; elles sont passablement exemptes de particules de graines, écorces, fibres et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que bien qu'il puisse y avoir des traces de très petites particules d'écorce, fibre ou graines, ces particules ne doivent pas être apparentes lors d'un examen général, et que les défauts présents ne nuisent aucunement à l'apparence ni à la comestibilité du produit; (*practically free from defects*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que le produit congelé est uniformément brillant et possède une couleur typique des courges fraîches bien mûries; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que le produit congelé est passablement brillant et possède une couleur passablement uniforme typique de courges fraîches raisonnablement bien mûries; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur normales, caractéristiques des courges mûres et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour*)

« consistance lourde et épaisse » signifie que le produit est épais et lourd et qu'il ne se produit qu'une faible séparation du liquide libre; (*heavy thick consistency*)

« consistance raisonnablement épaisse » signifie que le produit est raisonnablement lourd et qu'il n'y a pas une quantité excessive de liquide libre; (*reasonably thick consistency*)

« fini fin et doux » signifie que le produit a un grain doux et fin; (*smooth fine finish*)

"reasonably thick consistency" means that the product is reasonably heavy and from it there is not an excessive amount of free liquid; (*consistance raisonnablement épaisse*)

"smooth fine finish" means that the product is smooth and fine grained. (*fini fin et doux*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Uncooked Squash (Diced or Cubed)*

**33.** (1) Frozen uncooked squash is the product prepared from clean, sound common field squash that has been properly prepared and cut into approximate cubes not over ½ inch in measurement, is blanched and is frozen and stored at temperatures necessary for the preservation of the product.

(2) Canada A is the name for the grade of frozen uncooked squash that possesses a good flavour and odour; that possesses a practically uniform good colour; that possesses a good character; that is of a tender texture and is practically free from skin, blemishes and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen uncooked squash that possesses a good flavour and odour; that possesses a fairly uniform good colour; that possesses a fairly good character; that is of a reasonably tender texture and is fairly free from skin, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the aggregate weight of all defective units does not exceed 10 per cent of the total weight of all the units; (*passablement exemptes de défauts*)

"fairly good character" means that the cubes are fairly clean cut not exceeding ½ inch in measurement and with not more than 10 per cent by weight of chips, splinters or irregularly shaped units; (*caractère passablement bon*)

"fairly uniform good colour" means that the product is fairly bright and possesses a colour fairly typical of fresh squash; (*bonne couleur passablement uniforme*)

"good character" means that the cubes are clean cut not exceeding ½ inch in measurement and with not more than five per cent, by weight of chips, splinters or irregularly shaped units; (*bon caractère*)

"good flavour and odour" means that the product, after cooking, has a good normal flavour and odour of fresh squash and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"practically free from defects" means that the aggregate weight of all defective units does not exceed five per cent of the total weight of all the units; (*à peu près exemptes de défauts*)

"practically uniform good colour" means that the product is uniformly bright and possesses a colour typical of fresh squash; (*bonne couleur à peu près uniforme*)

« fini passablement doux » signifie que le produit possède un fini passablement doux qui peut être légèrement granuleux sans être grossier; (*fairly smooth finish*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que bien qu'il puisse y avoir des particules d'écorce, fibre et graines, la quantité et le nombre de ces particules de fibre et graines ne doivent pas être suffisants pour modifier sérieusement l'apparence ou la comestibilité du produit. (*fairly free from defects*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Courges non cuites congelées (en dés ou en cubes)*

**33.** (1) Les courges non cuites congelées sont le produit préparé à partir de courges communes de grande culture, propres, saines, qui ont été bien préparées et coupées à peu près en cubes ne mesurant pas plus de ½ pouce, blanchies, puis congelées et entreposées aux températures requises pour la conservation du produit.

(2) Canada A est le nom de la catégorie des courges non cuites congelées possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur à peu près uniforme et un bon caractère; elles ont une texture tendre et sont à peu près exemptes de peaux, taches et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des courges non cuites congelées possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur passablement uniforme et un caractère passablement bon; elles ont une texture raisonnablement tendre et sont passablement exemptes de peaux, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

« à peu près exemptes de défauts » signifie que le poids total de tous les spécimens défectueux ne dépasse pas cinq pour cent du poids total de tous les spécimens; (*practically free from defects*)

« bon caractère » signifie que les cubes sont nettement coupés, ne mesurant pas plus de ½ pouce, et qu'il y a au plus cinq pour cent, au poids, de flocons, d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; (*good character*)

« bonne couleur à peu près uniforme » signifie que le produit est uniformément brillant et possède une couleur typique des courges fraîches; (*practically uniform good colour*)

« bonne couleur passablement uniforme » signifie que le produit est passablement brillant et possède une couleur passablement typique de courges fraîches; (*fairly uniform good colour*)

« bonne saveur et bonne odeur » signifie que le produit possède après la cuisson la bonne saveur et la bonne odeur normales des courges fraîches et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour and odour*)

« caractère passablement bon » signifie que les cubes sont assez nettement coupés, mesurant au plus ½ pouce, et qu'il y a au plus 10 pour cent, au poids, de flocons, d'éclats ou de spécimens de forme irrégulière; (*fairly good character*)

« passablement exemptes de défauts » signifie que le poids total de tous les spécimens défectueux ne dépasse pas 10 pour cent du poids total de tous les spécimens; (*fairly free from defects*)

"reasonably tender" means a texture that may be quite firm but not hard or overly soft; (*raisonnablement tendres*)

"tender" means that the product has a tender texture that may be slightly firm but not hard or soft. (*tendres*)

(5) For the purposes of classifying defects in subsection (4),

"defective units" are cubes showing any skin, blemishes or discoloured areas that materially affect the appearance and edibility of the product; (*spécimens défectueux*)

"unit" means an individual cube in frozen uncooked squash. (*spécimen*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Rhubarb (Cut)*

**34.** (1) Canada A is the name for the grade of frozen rhubarb that possesses similar varietal characteristics; that possesses a good flavour and odour; that possesses a good colour and has a good texture; units or pieces that are practically uniform in size and are practically free from root ends, leaf ends, ragged irregular units, blemishes and other defects.

(2) Canada B is the name for the grade of frozen rhubarb that possesses similar varietal characteristics; that possesses a good flavour and odour; that possesses a fairly good colour and has a fairly good texture; units or pieces that are reasonably uniform in size and are fairly free from root ends, leaf ends, ragged irregular units, blemishes and other defects.

Definitions of Terms

(3) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that the frozen rhubarb possesses not more than a total of 20 per cent by count of stem or root ends that are not properly trimmed or are damaged to the extent that the appearance and edibility is seriously affected; (*passablement exempte de défauts*)

"fairly good colour" means that the product has a fairly bright appearance and a colour characteristic of the type or variety which may be slightly dull or greyish but is not an off-colour; (*couleur passablement bonne*)

"fairly good texture" means that the frozen rhubarb possesses a tender texture with not more than 20 per cent by count of pieces that are tough, pithy or stringy differing distinctly in tenderness from the general texture of the product; (*texture passablement bonne*)

"good colour" means that the product has a bright appearance and a colour that is characteristic of the type or variety; (*bonne couleur*)

"good flavour and odour" means that the product has a good, normal characteristic flavour of fresh rhubarb and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"good texture" means that the frozen rhubarb possesses a tender texture with not more than 10 per cent by count of the units that are pithy, spongy or stringy differing noticeably in tenderness from the general texture of the product; (*bonne texture*)

«raisonnablement tendres» signifie une texture qui peut être très ferme sans être dure ni excessivement molle; (*reasonably tender*)

«tendres» signifie que le produit a une texture tendre qui peut être légèrement ferme sans être dure ni molle. (*tender*)

(5) Aux fins du classement des défauts dans le paragraphe (4),

«spécimen» signifie un cube dans les courges non cuites congelées; (*unit*)

«spécimens défectueux» sont des cubes présentant des peaux, des taches ou des décolorations qui modifient considérablement l'apparence et la comestibilité du produit. (*defective units*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Rhubarbe congelée (coupée)*

**34.** (1) Canada A est le nom de la catégorie de la rhubarbe congelée possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et une bonne odeur, une bonne couleur et une bonne texture; les spécimens ou les morceaux sont de grosseur à peu près uniforme et à peu près exempts de bouts de racines, bouts de feuilles, spécimens irréguliers déchiquetés, taches et autres défauts.

(2) Canada B est le nom de la catégorie de la rhubarbe congelée possédant des caractéristiques variétales analogues, une bonne saveur et une bonne odeur, une couleur passablement bonne et une texture passablement bonne; les spécimens ou morceaux sont de grosseur raisonnablement uniforme et passablement exempts de bouts de racines, bouts de feuilles, spécimens irréguliers déchiquetés, taches et autres défauts.

Définition des expressions

(3) Aux fins du présent article,

«à peu près exempte de défauts» signifie que la rhubarbe congelée comprend au plus un total de 10 pour cent, au comptage, de bouts de racines ou de tiges mal parés ou de spécimens endommagés de quelque autre façon; (*practically free from defects*)

«bonne couleur» signifie que le produit a une apparence brillante et une couleur qui est caractéristique du type ou de la variété; (*good colour*)

«bonne saveur et bonne odeur» signifie que le produit possède la bonne saveur normale caractéristique de la rhubarbe fraîche et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toutes sortes; (*good flavour and odour*)

«bonne texture» signifie que la rhubarbe congelée possède une texture tendre et qu'au plus 10 pour cent des spécimens, au comptage, sont moelleux, spongieux ou filamenteux, différant visiblement quant à la tendreté de la texture générale du produit; (*good texture*)

«caractéristiques variétales analogues» signifie que la rhubarbe appartient à un type, soit le type cramoisi qui a une couleur rose rougeâtre prédominante, soit le type vert qui a une couleur verte prédominante; (*similar varietal characteristics*)

«couleur passablement bonne» signifie que le produit a une apparence passablement brillante et une couleur caractéristique du type ou de la variété qui peut être un peu terne ou grisâtre sans être atypique; (*fairly good colour*)

"practically free from defects" means that the frozen rhubarb possesses not more than a total of 10 per cent by count of root or stem ends that are not properly trimmed or units that are damaged in any way; (*à peu près exempte de défauts*)

"practically uniform size" means that the units are cleanly cut, not more than 1½ inches and not less than ½ inch in length and with 90 per cent of the units not varying in length by more than ½ inch; (*grosseur à peu près uniforme*)

"reasonably uniform in size" means that the units are cleanly cut, not more than 1½ inches and not less than ½ inch in length and with 80 per cent of the units not varying in length by more than ½ inch; (*grosseur raisonnablement uniforme*)

"similar varietal characteristics" means that the rhubarb is of one type, either the crimson type that is predominately reddish pink in colour or the green type that is predominately green in colour. (*caractéristiques variétales analogues*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

*Frozen Spinach (Whole Leaf, Cut or Chopped)*

**35.** (1) In this section,

"chopped" spinach is the style of frozen spinach that consists of the leaf and adjoining portion of the stem that has been chopped into small pieces less than ¾ inch in the longest dimension; (*hachés*)

"cut leaf" spinach is the style of frozen spinach that consists of the leaf and adjoining portion of the stem that has been cut into pieces ¾ inch or more in the longest dimension; (*en feuilles coupées*)

"whole leaf" spinach is the style of frozen spinach that consists substantially of the leaf and adjoining portion of the stem. (*à feuilles entières*)

(2) Canada A is the name for the grade of frozen spinach that possesses a good flavour and odour typical of fresh spinach; that possesses a uniform typical green colour and has good character; that is free from any grit, sand or silt and is practically free from any harmless extraneous leafy matter, seedy heads, root stubs, blemished or wilted leaves and other defects.

(3) Canada B is the name for the grade of frozen spinach that possesses a good flavour and odour; that possesses a fairly good colour and has fairly good character; that contains not more than a trace of grit, sand or silt and is fairly free from any harmless extraneous leafy matter, seedy heads, root stubs, blemished or wilted leaves and other defects.

Definitions of Terms

(4) For the purposes of this section,

"fairly free from defects" means that for each 12 ounces of net contents, there may be present

(*a*) not more than two root stubs or root crowns,

(*b*) not more than four seedy heads,

«grosseur à peu près uniforme» signifie que les spécimens sont coupés nettement à une longueur d'au plus 1½ pouce et d'au moins ½ pouce et que 90 pour cent des spécimens ont une longueur ne variant pas de plus de ½ pouce; (*practically uniform size*)

«grosseur raisonnablement uniforme» signifie que les spécimens sont coupés nettement à une longueur d'au plus 1½ pouce et d'au moins ½ pouce et que 80 pour cent des spécimens ont une longueur ne variant pas de plus de ½ pouce; (*reasonably uniform in size*)

«passablement exempte de défauts» signifie que la rhubarbe congelée comprend au plus un total de 20 pour cent, au comptage, de bouts de racines ou de tiges mal parés ou endommagés au point d'en modifier gravement l'apparence ou la comestibilité; (*fairly free from defects*)

«texture passablement bonne» signifie que la rhubarbe congelée possède une texture tendre et qu'au plus 20 pour cent des morceaux, au comptage, sont coriaces, moelleux ou filamenteux, différant nettement quant à la tendreté de la texture générale du produit. (*fairly good texture*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

*Épinards congelés (à feuilles entières, coupés ou hachés)*

**35.** (1) Dans le présent article,

«à feuilles entières» signifie le genre d'épinards congelés comprenant une grande partie de la feuille et de la partie adjacente de la tige; (*whole leaf*)

«en feuilles coupées» signifie le genre d'épinards congelés comprenant la feuille et la partie adjacente de la tige qui a été coupée en morceaux mesurant ¾ de pouce ou plus à leur plus grande dimension; (*cut leaf*)

«hachés» signifie le genre d'épinards congelés comprenant la feuille et la partie adjacente de la tige qui a été hachée en petits morceaux mesurant moins de ¾ de pouce à leur plus grande dimension. (*chopped*)

(2) Canada A est le nom de la catégorie des épinards congelés possédant une bonne saveur et une bonne odeur typiques des épinards frais, une couleur verte uniforme typique et un bon caractère; ils sont exempts de terre, de sable ou de gravier et à peu près exempts de toutes substances feuillues étrangères inoffensives, fructifications, parties de racines, feuilles tachées ou flétries et autres défauts.

(3) Canada B est le nom de la catégorie des épinards congelés possédant une bonne saveur et une bonne odeur, une couleur passablement bonne et un caractère passablement bon; ils contiennent au plus une trace de terre, de sable ou de gravier et sont passablement exempts de toutes substances feuillues étrangères inoffensives, fructifications, parties de racines, feuilles tachées ou flétries et autres défauts.

Définition des expressions

(4) Aux fins du présent article,

«à peu près exempts de défauts» signifie que dans 12 onces du contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus une partie de racine ou une couronne de racine,

*b*) au plus deux fructifications,

(*c*) not more than five blemished or wilted leaves, or

(*d*) grass or weeds aggregating not more than eight inches in length of which none may be more than ½ inch in width measured at the widest point transversely to the long axis; (*passablement exempts de défauts*)

"fairly good character" means that the spinach is mostly tender and may possess a few coarse or tough leaves and stems or portions thereof and that the appearance of the product is not seriously affected by shredded, torn or ragged leaves and stems; (*caractère passablement bon*)

"fairly good colour" means that the frozen spinach possesses a fairly uniform characteristic green colour which may be somewhat dull and variable in colour but not to the extent that the appearance of the frozen product is seriously affected; (*couleur passablement bonne*)

"good character" means that the spinach is tender and free from any coarse or tough leaves and stems or portions thereof and is practically free from any ragged and torn leaves and stems that materially affect the appearance of the product; (*bon caractère*)

"good flavour and odour" means that the product, after cooking, has a good characteristic, normal flavour and odour and is free from objectionable flavours and objectionable odours of any kind; (*bonne saveur et bonne odeur*)

"practically free from defects" means that for each 12 ounces of net contents, there may be present

(*a*) not more than one root stub or root crown,

(*b*) not more than two seedy heads,

(*c*) not more than three blemished or wilted leaves, or

(*d*) grass or weeds aggregating not more than four inches in length of which none may be more than ½ inch in width measured at the widest point transversely to the long axis; (*à peu près exempts de défauts*)

"trace of grit, sand or silt" means an amount that is noticeable but does not seriously affect the appearance or the eating quality of the product; (*trace de terre, sable ou gravier*)

"uniform colour" means that the frozen spinach possesses a good, bright, uniform characteristic green colour typical of young spinach. (*couleur uniforme*)

SOR/89-242, ss. 2, 3.

**36. and 37.** [Repealed, SOR/93-330, s. 14]

TABLE III

[Repealed, SOR/93-330, s. 15]

*c*) au plus trois feuilles tachées ou flétries, ou

*d*) des herbes ou des mauvaises herbes mesurant au plus quatre pouces de longeur au total, et dont aucune ne peut avoir plus de ½ pouce de largeur, mesurée à l'endroit le plus large transversalement à l'axe longitudinal; (*practically free from defects*)

« bon caractère » signifie que les épinards sont tendres et exempts de feuilles grossières ou dures et de tiges ou de parties de tiges et qu'ils sont à peu près exempts de tiges et de feuilles déchiquetées et déchirées qui modifient considérablement l'apparence du produit; (*good character*)

« bonne saveur et bonne odeur » signifie que le produit possède après la cuisson une bonne saveur et une bonne odeur normales, caractéristiques, et qu'il est exempt de saveurs et d'odeurs indésirables de toute sortes; (*good flavour and odour*)

« caractère passablement bon » signifie que les épinards sont surtout tendres et peuvent posséder quelques feuilles grossières ou dures et des tiges ou des parties de tiges et que l'apparence du produit n'est pas sérieusement modifiée par des tiges et des feuilles déchirées, déchiquetées ou coupées en lanières; (*fairly good character*)

« couleur passablement bonne » signifie que les épinards congelés possèdent une couleur verte passablement uniforme et caractéristique qui peut être un peu terne et variable mais pas au point de modifier sérieusement l'apparence du produit congelée; (*fairly good colour*)

« couleur uniforme » signifie que les épinards congelés possèdent une bonne couleur verte, brillante, uniforme, caractéristique, typique des jeunes épinards; (*uniform colour*)

« passablement exempts de défauts » signifie que dans 12 onces de contenu net, il peut y avoir

*a*) au plus deux parties de racines ou couronnes de racines,

*b*) au plus quatre fructifications,

*c*) au plus cinq feuilles tachées ou flétries, ou

*d*) des herbes ou des mauvaises herbes mesurant au plus huit pouces de longueur et dont aucune ne peut avoir plus de ½ pouce de largeur mesurée à l'endroit le plus large transversalement à l'axe longitudinal; (*fairly free from defects*)

« trace de terre, sable ou gravier » signifie une quantité qui est apparente mais qui ne modifie pas sérieusement l'apparence ni la qualité comestible du produit. (*trace of grit, sand or silt*)

DORS/89-242, art. 2 et 3.

**36. et 37.** [Abrogés, DORS/93-330, art. 14]

TABLEAU III

[Abrogé, DORS/93-330, art. 15]

SCHEDULE II
*(ss. 6, 6.1, 7, 26, 31, 52 and 56)*

STANDARDS OF IDENTITY FOR SPECIFIED FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS

**1.** In this Schedule,

"acid ingredient" means

(*a*) citric, malic or tartaric acid,

(*b*) lemon or lime juice, or

(*c*) vinegar; (*ingrédient acide*)

"glucose" means

(*a*) glucose as defined in the *Food and Drug Regulations*,

(*b*) the product obtained by drying that glucose; (*glucose*)

"sweetening agent" means a sweetener as defined in Division 18 of the *Food and Drug Regulations*; (*agent édulcorant*)

"sweetening ingredient" means sugar, invert sugar, honey, glucose, dextrose or any combination thereof in dry or liquid form. (*ingrédient édulcorant*)

JAMS

**2.** (1) (Naming the Fruit) Jam

(*a*) shall be the product made by boiling fruit, fruit pulp or canned fruit to a suitable consistency with water and a sweetening ingredient;

(*b*) shall contain not less than

(i) 45 per cent of the named fruit, and

(ii) 66 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) such amount of added pectin, pectinous preparation or acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural pectin content or acidity of the named fruit,

(ii) an antifoaming agent, and

(iii) a preservative;

(*d*) shall not contain apple or rhubarb; and

(*e*) shall not contain fruit pulp preserved in sulphur dioxide.

(2) (Naming the Fruit) Jam with Pectin

(*a*) shall be the product made by boiling fruit, fruit pulp or canned fruit to a suitable consistency with water and a sweetening ingredient;

(*b*) shall contain

(i) not less than 27 per cent of the named fruit,

(ii) not less than 66 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer, and

ANNEXE II
*(art. 6, 6.1, 7, 26, 31, 52 et 56)*

NORMES D'IDENTITÉ POUR LES PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES SPÉCIFIÉS

**1.** Dans la présente annexe,

« agent édulcorant » signifie un édulcorant tel que défini au Titre 18 du *Règlement sur les aliments et drogues*; (*sweetening agent*)

« glucose » signifie

*a*) le glucose défini dans le *Règlement sur les aliments et drogues*,

*b*) le produit obtenu en faisant sécher le glucose; (*glucose*)

« ingrédient acide » signifie

*a*) l'acide citrique, l'acide malique ou l'acide tartarique,

*b*) le jus de citron ou le jus de lime, ou

*c*) le vinaigre; (*acid ingredient*)

« ingrédient édulcorant » désigne du sucre, du sucre inverti, du miel, du glucose, du dextrose ou toute combinaison de ces produits à l'état sec ou liquide. (*sweetening ingredient*)

CONFITURES

**2.** (1) La confiture aux (nom du fruit)

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve jusqu'à la consistance appropriée avec de l'eau et un ingrédient édulcorant;

*b*) doit contenir au moins

(i) 45 pour cent du fruit nommé, et

(ii) 66 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre;

*c*) peut contenir

(i) de la pectine, une préparation pectique ou un ingrédient acide ajouté en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de pectine ou d'acidité naturelles du fruit nommé,

(ii) un agent antimousse, et

(iii) un antiseptique;

*d*) ne doit pas contenir de pommes ni de rhubarbe; et

*e*) ne doit pas contenir de pulpe de fruits conservée dans l'anhydride sulfureux.

(2) La confiture aux (nom du fruit) additionnée de pectine

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve jusqu'à la consistance appropriée avec de l'eau et un ingrédient édulcorant;

*b*) doit contenir

(i) au moins 27 pour cent du fruit nommé,

(ii) au moins 66 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre, et

(iii) pectin or a pectinous preparation;

(*c*) may contain

(i) such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named fruit,

(ii) an antifoaming agent,

(iii) food colour, and

(iv) a preservative; and

(*d*) shall not contain apple or rhubarb.

(3) Apple (or Rhubarb) and (Naming the Fruit) Jam

(*a*) shall be the product made by boiling fruit, fruit pulp or canned fruit to a suitable consistency with water and a sweetening ingredient;

(*b*) shall contain not less than

(i) 12.5 per cent of the named fruit, except that where the fruit named is strawberry, the jam shall contain not less than 15 per cent strawberries,

(ii) 20 per cent apple or rhubarb pulp, and

(iii) 66 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) pectin or a pectinous preparation,

(ii) such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named fruit,

(iii) an antifoaming agent,

(iv) food colour, and

(v) a preservative.

SOR/85-729, s. 2.

(iii) de la pectine ou une préparation pectique;

*c*) peut contenir

(i) un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de l'acidité naturelle du fruit nommé,

(ii) un agent antimousse,

(iii) un colorant pour aliments, et

(iv) un antiseptique; et

*d*) ne doit pas contenir de pommes ni de rhubarbe.

(3) La confiture aux pommes (ou à la rhubarbe) et aux (nom du fruit)

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir des fruits, de la pulpe de fruits ou des fruits en conserve jusqu'à la consistance appropriée avec de l'eau et un ingrédient édulcorant;

*b*) doit contenir au moins

(i) 12,5 pour cent du fruit nommé, sauf lorsque le fruit nommé est la fraise, elle doit contenir au moins 15 pour cent de fraises,

(ii) 20 pour cent de pulpe de rhubarbe ou de pommes, et

(iii) 66 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peut contenir

(i) de la pectine ou une préparation pectique,

(ii) un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de l'acidité naturelle du fruit nommé,

(iii) un agent antimousse,

(iv) un colorant pour aliments, et

(v) un antiseptique.

DORS/85-729, art. 2.

JELLIES

**3.** (1) (Naming the Fruit) Jelly

(*a*) shall be the product made by boiling fruit juice or concentrated fruit juice that is free from seeds and pulp with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;

(*b*) shall contain not less than 62 per cent of water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) such amount of added pectin, pectinous preparation, or acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural pectin content or acidity of the named fruit,

(ii) an antifoaming agent, and

(iii) a preservative; and

(*d*) shall not contain fruit juice or concentrated fruit juice preserved in sulphur dioxide.

(2) (Naming the Fruit) Jelly with Pectin

GELÉES

**3.** (1) La gelée aux (nom du fruit)

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir du jus de fruit ou un concentré de jus de fruit exempt de graines et de pulpe, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant jusqu'à ce qu'il ait une consistance gélatineuse;

*b*) doit contenir au moins 62 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peut contenir

(i) de la pectine, une préparation pectique ou un ingrédient acide ajouté en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de pectine ou d'acidité naturelles du fruit nommé,

(ii) un agent antimousse, et

(iii) un antiseptique; et

*d*) ne doit pas contenir de jus de fruits ni de concentré de jus de fruits conservé dans l'anhydride sulfureux.

(2) La gelée aux (nom de fruit) additionnée de pectine

(*a*) shall be the product made by boiling fruit juice or concentrated fruit juice that is free from seeds and pulp with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;

(*b*) shall contain

(i) not less than 32 per cent of the juice of the named fruit,

(ii) not less than 62 per cent of the water soluble solids as estimated by a refractometer, and

(iii) pectin or a pectinous preparation; and

(*c*) may contain

(i) such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named fruit,

(ii) the juice of another fruit,

(iii) a gelling agent,

(iv) an antifoaming agent,

(v) food colour, and

(vi) a preservative.

(3) The standards for jelly set out in this section do not apply to Mint Jelly, Jellied Mint, Cranberry Jelly or Jellied Cranberries.

CITRUS MARMALADE

**4.** (1) (Naming the Citrus Fruit) Marmalade

(*a*) shall be the product made by boiling any combination of the peel, pulp or juice of the named citrus fruit or fruits with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;

(*b*) shall contain not less than 65 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named citrus fruit or fruits,

(ii) an antifoaming agent, and

(iii) a preservative.

(2) (Naming the Citrus Fruit) Marmalade with Pectin

(*a*) shall be the product made by boiling any combination of the peel, pulp or juice of the named citrus fruit or fruits with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;

(*b*) shall contain

(i) not less than 27 per cent of any combination of peel, pulp or juice of the named citrus fruit or fruits,

(ii) not less than 65 per cent of water soluble solids as estimated by a refractometer, and

(iii) pectin or a pectinous preparation; and

(*c*) may contain

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir du jus de fruit ou un concentré de jus de fruit exempt de graines et de pulpe, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant jusqu'à ce qu'il ait une consistance gélatineuse;

*b*) doit contenir

(i) au moins 32 pour cent du jus de fruit nommé,

(ii) au moins 62 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre, et

(iii) de la pectine ou une préparation pectique; et

*c*) peut contenir

(i) un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience d'acidité naturelle du fruit nommé,

(ii) du jus d'un autre fruit,

(iii) un agent gélatinisant,

(iv) un agent antimousse,

(v) un colorant pour aliments, et

(vi) un antiseptique.

(3) Les normes pour la gelée énumérées dans le présent article ne s'appliquent pas à la gelée à la menthe, à la menthe en gelée, à la gelée aux canneberges ou aux canneberges en gelée.

MARMELADE AUX AGRUMES

**4.** (1) La marmelade aux (nom de l'agrume)

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir une combinaison de pelure, de pulpe ou de jus de l'agrume ou des agrumes nommés, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant jusqu'à ce qu'il ait une consistance gélatineuse;

*b*) doit contenir au moins 65 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peut contenir

(i) un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience d'acidité naturelle de l'agrume ou des agrumes nommés,

(ii) un agent antimousse, et

(iii) un antiseptique.

(2) La marmelade aux (nom de l'agrume) additionnée de pectine

*a*) est le produit préparé en faisant bouillir une combinaison de pelure, de pulpe ou de jus de l'agrume ou des agrumes nommés avec de l'eau et un ingrédient édulcorant jusqu'à ce qu'il ait une consistance gélatineuse;

*b*) doit contenir

(i) au moins 27 pour cent d'une combinaison quelconque de pelure, de pulpe ou de jus de l'agrume ou des agrumes nommés,

(ii) au moins 65 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre, et

(iii) de la pectine ou une préparation pectique; et

*c*) peut contenir

(i) such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named citrus fruit or fruits,

(ii) an antifoaming agent, and

(iii) a preservative.

**5.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 66]

PRESERVES (CONSERVES)

**6.** (Naming the Fruit) Preserve or Conserve shall be the product made by processing fruit other than apple or rhubarb with water and sugar, invert sugar or dextrose, in dry or liquid form, and shall contain not less than

(*a*) 45 parts by weight of the named fruit to each 55 parts by weight of sugar, invert sugar or dextrose; and

(*b*) 60 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer.

**7.** [Repealed, SOR/93-330, s. 16]

**8.** [Repealed, SOR/2003-6, s. 67]

CRANBERRY JELLY, JELLIED CRANBERRIES

**9.** "Cranberry Jelly" or "Jellied Cranberries"

(*a*) shall be the product made by boiling the juice and pulp of cranberries with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;

(*b*) shall contain not less than 40 per cent of water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) food colour, and

(ii) a preservative.

CRANBERRIES, CRANBERRY SAUCE

**10.** "Cranberries" or "Cranberry Sauce"

(*a*) shall be the product made by heat processing cranberries with water and a sweetening ingredient to a suitable consistency;

(*b*) shall contain not less than 40 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) food colour, and

(ii) a preservative.

CANNED FRUITS

**11.** Canned fruits, including pineapple and citrus fruit sections,

(*a*) shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh fruit;

(*b*) shall be packed in a packing media of

(i) water,

(i) un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience d'acidité naturelle de l'agrume ou des agrumes nommés,

(ii) un agent antimousse, et

(iii) un antiseptique.

**5.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 66]

CONSERVES

**6.** La conserve de (nom du fruit) est le produit préparé en transformant des fruits autres que des pommes ou de la rhubarbe avec de l'eau et du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide, et elle doit contenir au moins

*a*) 45 parties, au poids, du fruit nommé dans 55 parties, au poids, de sucre, sucre inverti ou dextrose; et

*b*) 60 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre.

**7.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 16]

**8.** [Abrogé, DORS/2003-6, art. 67]

GELÉE AUX CANNEBERGES, CANNEBERGES EN GELÉE

**9.** «Gelée aux canneberges» ou les «canneberges en gelée»

*a*) sont le produit préparé en faisant bouillir du jus et de la pulpe des canneberges, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant jusqu'à ce qu'il ait une consistance gélatineuse;

*b*) doivent contenir au moins 40 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peuvent contenir

(i) un colorant pour aliments, et

(ii) un antiseptique.

CANNEBERGES, SAUCE AUX CANNEBERGES

**10.** «Canneberges» ou la «sauce aux canneberges»

*a*) doivent être le produit préparé en transformant par la chaleur des canneberges jusqu'à la consistance appropriée avec de l'eau et un ingrédient édulcorant;

*b*) doivent contenir au moins 40 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peuvent contenir

(i) un colorant pour aliments, et

(ii) un antiseptique.

FRUITS EN CONSERVE

**11.** Les fruits en conserve, y compris les sections d'ananas et d'agrumes,

*a*) doivent être le produit préparé en transformant la chaleur des fruits frais préparés de manière appropriée;

*b*) doivent être emballés dans une préparation d'emballage faite

(i) d'eau,

(ii) fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate, or

(iii) a syrup consisting of water, fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate, fruit juices from concentrate, in combination with sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form, or any combination thereof;

(*c*) shall be packed in hermetically sealed containers; and

(*d*) may contain, in the case of a particular fruit, any other substance the addition of which to that fruit is authorized by these Regulations.

(ii) d'un ou de jus de fruits, d'un ou de jus de fruits faits de concentrés, ou

(iii) d'un sirop constitué d'eau, d'un ou de jus de fruits, d'un ou de jus de fruits faits de concentrés, combinés à du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, ou à toute combinaison de ces produits;

*c*) doivent être logés dans des contenants hermétiquement fermés; et

*d*) peuvent contenir, dans le cas d'un fruit particulier, toute autre substance dont l'addition à ce fruit est autorisée en vertu du présent règlement.

FROZEN FRUITS

**12.** "Frozen Fruits"

(*a*) shall be the product obtained by freezing properly prepared fresh fruit;

(*b*) shall be packed

(i) without the addition of a sweetening agent, or

(ii) with a sweetening agent consisting of sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form or any combination thereof added directly to the product or added as a syrup in combination with water, fruit juice, fruit juices, fruit juice from concentrate or fruit juices from concentrate; and

(*c*) may contain, in the case of a particular fruit, any other substance the addition of which to that fruit is authorized by these Regulations.

FRUITS CONGELÉS

**12.** «Fruits congelés»

*a*) doivent être le produit obtenu en congelant des fruits frais préparés de la manière appropriée;

*b*) doivent être emballés

(i) sans l'addition d'un ingrédient édulcorant, ou

(ii) avec un ingrédient édulcorant composé de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide, ou de toute combinaison de ces produits ajoutée directement au produit ou sous forme de sirop avec de l'eau, un ou des jus de fruits, un ou des jus de fruits faits de concentrés; et

*c*) peuvent contenir, dans le cas d'un fruit particulier, toute autre substance dont l'addition à ce fruit est autorisée en vertu du présent règlement.

FRUIT JUICES

**13.** (1) Fruit juice shall be the unfermented liquid expressed from sound, clean, ripe fresh fruit, with or without the addition of sugar, invert sugar or dextrose, in dry form only, and shall be named to correspond to the fruit or fruits from which it is obtained.

(2) Notwithstanding subsection (1), apple juice and apple juice concentrate shall be packed without sugar, invert sugar or dextrose.

JUS DE FRUITS

**13.** (1) Le jus de fruits est le liquide non fermenté exprimé de fruits frais, mûrs, propres, sains, avec ou sans addition de sucre, de sucre inverti ou de dextrose à l'état sec seulement et doit être nommé pour correspondre au fruit ou aux fruits dont il est obtenu.

(2) Nonobstant le paragraphe (1), le jus de pommes et le concentré de jus de pommes doivent être mis en conserve sans sucre, sucre inverti ou dextrose.

GRAPE JUICE

**14.** (1) "Grape Juice"

(*a*) shall be the unfermented liquid expressed from sound, clean, ripe grapes;

(*b*) shall be prepared without the addition of a sweetening ingredient;

(*c*) shall be prepared without any concentration or dilution;

(*d*) shall contain

(i) in the case of white grape juice, not less than 14 per cent of soluble grape solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity, or

(ii) in the case of grape juice other than white grape juice, not less than 15 per cent of soluble grape solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity;

JUS DE RAISINS

**14.** (1) «Jus de raisins»

*a*) est le liquide non fermenté exprimé de raisins propres, sains et mûrs;

*b*) est préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant;

*c*) est préparé sans concentration ni dilution;

*d*) contient au moins

(i) 14 pour cent de solides solubles de raisin, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité, lorsqu'il s'agit d'un jus de raisins blancs, ou

(ii) 15 pour cent de solides solubles de raisin, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité, lorsque le jus de raisins n'est pas un jus de raisins blancs;

(*e*) shall have the characteristic colour, aroma and flavour of juice from the variety or varieties of grapes from which it was obtained;

(*f*) may be prepared by blending juice from vinifera type grapes with juice from labrusca type grapes;

(*g*) may contain a residue of up to 10 mg of sulphur dioxide per kg of grape juice where the grape juice contains juice obtained from vinifera type grapes;

(*h*) may contain up to 70 mg of sulphur dioxide per kg of grape juice to prevent discolouration where the grape juice is a white grape juice and is so identified;

(*i*) may be turbid or clear;

(*j*) may, where labelled "sparkling" or "carbonated", be prepared with the addition of carbon dioxide under pressure;

(*k*) may be prepared with the addition of ascorbic acid in order to increase the Vitamin C content; and

(*l*) shall, where labelled "Vitaminized" or "Vitamin C Added", contain not less than 18 mg of biologically active ascorbic acid per 100 ml of grape juice, determined by the Roe and Kuether modified method at any time within 12 months from the date of packing.

(2) For the purposes of this section and section 15,

"labrusca type grapes" means grapes of the *Vitis labrusca* species and includes the varieties "*Concord*" and "*Niagara*"; (*raisins de type labrusca*)

"vinifera type grapes" means grapes of the *Vitis vinifera* species and includes grapes known as the "French Hybrid varieties". (*raisins de type vinifera*) .

SOR/85-586, s. 1

*e*) présente la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus de la variété ou des variétés de raisins dont il a été extrait;

*f*) peut être préparé à partir d'un mélange de jus de raisins de types vinifera et labrusca;

*g*) peut contenir un résidu de 10 mg au plus de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins lorsque le jus contient du jus obtenu du type vinifera;

*h*) peut contenir au plus 70 mg de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins pour prévenir la décoloration lorsque le jus est un jus de raisins blancs et aussi connu;

*i*) peut être turbide ou clarifié;

*j*) peut, si l'étiquette porte la mention « pétillant » ou « carbonaté », être additionné de bioxyde de carbone sous pression;

*k*) peut être additionné d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C; et

*l*) si l'étiquette porte la mention « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », contient, en tout temps dans les 12 mois qui suivent la date de l'emballage, au moins 18 mg d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 ml de jus de raisins, tel que déterminé par la méthode modifiée Rœ and Kuether.

(2) Aux fins de cet article et de l'article 15

«raisins de type labrusca» désigne les raisins de l'espèce *Vitis labrusca*, y compris les variétés « Concorde » et « Niagara »; (*labrusca type grapes*)

«raisins de type vinifera» désigne les raisins de l'espèce *Vitis vinifera*, y compris les types connus sous la désignation de « variétés hybrides françaises ». (*vinifera type grapes*)

DORS/85-586, art. 1 et 2

## CONCENTRATED GRAPE JUICE, GRAPE JUICE CONCENTRATE

**15.** "Concentrated Grape Juice" or "Grape Juice Concentrate"

(*a*) shall be the unfermented product prepared by the concentration of the liquid obtained from sound, clean, ripe grapes;

(*b*) shall be prepared without the addition of a sweetening ingredient;

(*c*) shall be concentrated to contain not less than 30 per cent by weight of soluble grape solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity;

(*d*) shall be substantially free from crystals of salts of tartaric acid;

(*e*) may contain a residue of up to 10 mg of sulphur dioxide per kg of concentrated grape juice where the grape juice contains juice obtained from vinifera type grapes;

(*f*) may contain up to 20 mg of sulphur dioxide per kg of concentrated grape juice to prevent discolouration where the grape juice is a white grape juice and is so identified;

(*g*) may be turbid or clear;

(*h*) may be prepared with the addition of natural volatile grape juice components of the same type of grapes from which it was ob-

## JUS DE RAISINS CONCENTRÉ OU CONCENTRÉ DEJUS DE RAISINS

**15.** «Jus de raisins concentré» ou «concentré de jus de raisins»

*a*) est le produit non fermenté préparé par concentration du liquide obtenu de raisins propres, sains et mûrs;

*b*) est préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant;

*c*) est concentré de façon à contenir au moins 30 pour cent de solides solubles dans le raisin, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité;

*d*) est substantiellement exempt de cristaux de sels d'acide tartarique;

*e*) peut contenir un résidu de 10 mg au plus de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins concentré lorsque le jus contient du jus obtenu du type vinifera;

*f*) peut contenir 20 mg au plus de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins pour prévenir la décoloration lorsque le jus est un jus de raisins blancs et aussi connu;

*g*) peut être turbide ou clarifié;

*h*) peut être additionné de composants naturels volatiles de jus de raisins du même type de fruits dont le jus a été extrait, si ces composants ont été retirés au cours du processus de la concentration;

tained, where they have been removed during the process of concentration;

(*i*) may be prepared by blending juice or concentrated juice from vinifera type grapes with juice or concentrated juice from labrusca type grapes;

(*j*) may be prepared with the addition of ascorbic acid in order to increase the Vitamin C content; and

(*k*) shall, where labelled "Vitaminized" or "Vitamin C Added", contain not less than 18 mg of biologically active ascorbic acid per 100 ml of grape juice, determined by the Roe and Kuether modified method at any time within 12 months from the date of packing.

*i*) peut être préparé en mélangeant du jus de raisins de type vinifera ou labrusca ou du jus concentré obtenu de ces raisins;

*j*) peut être additionné d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C; et

*k*) si l'étiquette porte la mention « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », contient, en tout temps dans les 12 mois qui suivent la date de l'emballage, au moins 18 mg d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 ml de jus de raisins, tel que déterminé par la méthode modifiée Rœ and Kuether.

GRAPE JUICE FROM CONCENTRATE

**16.** "Grape Juice From Concentrate"

(*a*) shall be the product prepared by the addition of water to concentrated grape juice or grape juice concentrate, or by the addition of concentrated grape juice or grape juice concentrate to grape juice;

(*b*) shall be prepared without the addition of a sweetening ingredient;

(*c*) shall contain

(i) in the case of white grape juice from concentrate, not less than 15 per cent of soluble grape solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity, or

(ii) in the case of grape juice from concentrate, other than white grape juice from concentrate, not less than 16 per cent of soluble grape solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity;

(*d*) shall have the characteristic colour, aroma and flavour of juice from the variety or varieties of grapes from which it was made;

(*e*) may contain a residue of up to 10 mg of sulphur dioxide per kg of grape juice where the grape juice contains juice obtained from vinifera type grapes;

(*f*) may contain up to 70 mg of sulphur dioxide per kg of grape juice to prevent discolouration where the grape juice is a white grape juice and the grape juice is so identified;

(*g*) may be turbid or clear;

(*h*) may, where labelled "sparkling" or "carbonated", be prepared with the addition of carbon dioxide under pressure;

(*i*) may be prepared with the addition of ascorbic acid in order to increase the Vitamin C content;

(*j*) shall, where labelled "Vitaminized" or "Vitamin C Added", contain not less than 18 mg of biologically active ascorbic acid per 100 ml of grape juice from concentrate, determined by the Roe and Kuether modified method at any time within 12 months from the date of packing; and

(*k*) may contain sodium benzoate in a proportion not exceeding 1 g per kg (1000 p.p.m.) where the grape juice from concentrate is packed cold in non-hermetically sealed containers.

SOR/85-586, s. 2; SOR/86-481, s. 4.

JUS DE RAISINS FAIT DE CONCENTRÉ

**16.** « Jus de raisins fait de concentré »

*a*) est le produit préparé par l'addition d'eau à du jus de raisins concentré ou du concentré de jus de raisins ou par l'addition à du jus de raisins, de jus de raisins concentré ou de concentré de jus de raisins;

*b*) est préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant;

*c*) contient au moins

(i) 15 pour cent de solides solubles de raisin, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité, lorsqu'il s'agit d'un jus de raisins blancs fait de concentré, ou

(ii) 16 pour cent de solides solubles de raisin, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité, lorsque le jus de raisins fait de concentré n'est pas un jus de raisins blancs;

*d*) présente la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus de la variété ou des variétés de raisins dont il a été extrait;

*e*) peut contenir un résidu de 10 mg au plus de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins lorsque le jus contient du jus obtenu du type vinifera;

*f*) peut contenir 70 mg au plus de dioxide sulphureux par kg de jus de raisins pour prévenir la décoloration lorsque le jus est un jus de raisins blancs et aussi connu;

*g*) peut être turbide ou clarifié;

*h*) peut, si l'étiquette porte la mention « pétillant » ou « carbonaté », être additionné de bioxyde de carbone sous pression;

*i*) peut être additionné d'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;

*j*) si l'étiquette porte la mention « vitaminé » ou « additionné de vitamine C », contient, en tout temps dans les 12 mois qui suivent la date de l'emballage, au moins 18 mg d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 ml de jus fait de concentré, tel que déterminé par la méthode modifiée Rœ and Kuether; et

*k*) peut contenir du benzoate de sodium dans une proportion d'au plus 1 g par kg (1 000 p.p.m.), si le jus est emballé froid dans des contenants non hermétiquement scellés.

DORS/85-586, art. 3; DORS/86-481, art. 4.

**17.** [Repealed, SOR/93-330, s. 17]

GLACE FRUIT, CUT MIXED FRUIT

**18.** "Glace Fruit" or "Cut Mixed Fruit"

(*a*) shall be the product made by impregnating and glazing with sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form, whole or cut mixed fruit;

(*b*) shall contain not less than 68 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) artificial flavouring,

(ii) food colour,

(iii) a preservative, and

(iv) an acid ingredient.

FRUIT PEEL, CUT MIXED PEEL

**19.** "Fruit Peel" and "Cut Mixed Peel"

(*a*) shall be the product made by impregnating and glazing with sugar, invert sugar, dextrose or glucose, in dry or liquid form, the outer rinds of clean, sound, properly handled fruits;

(*b*) shall contain not less than 68 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer; and

(*c*) may contain

(i) artificial flavouring,

(ii) food colour,

(iii) a preservative, and

(iv) an acid ingredient.

MINCEMEAT, FRUIT MINCE

**20.** "Mincemeat" or "Fruit Mince"

(*a*) shall be the product prepared from fruit or dried fruit;

(*b*) shall contain

(i) suet,

(ii) salt or seasoning,

(iii) spices, and

(iv) a sweetening agent; and

(*c*) may contain

(i) a thickening agent,

(ii) vinegar,

(iii) spirituous liquor,

(iv) nuts,

(v) cooked meats,

(vi) fresh concentrated or a fermented fruit juice,

(vii) caramel, and

**17.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 17]

FRUITS GLACÉS, FRUITS MÉLANGÉS COUPÉS

**18.** « Fruits glacés » ou « fruits mélangés coupés »

*a*) sont préparés à partir de fruits mélangés entiers ou coupés, imprégnés et glacés de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide;

*b*) doivent contenir au moins 68 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peuvent contenir

(i) un aromate artificiel,

(ii) un colorant pour aliments,

(iii) un antiseptique, et

(iv) un ingrédient acide.

PELURES DE FRUITS, PELURES MÉLANGÉES COUPÉES

**19.** « Pelures de fruits » et « pelures mélangées coupées »

*a*) sont préparées à partir du zeste extérieur de fruits propres, sains, bien manutentionnés, qui sont imprégnés et glacés de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide;

*b*) doivent contenir au moins 68 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre; et

*c*) peuvent contenir

(i) un aromate artificiel,

(ii) un colorant pour aliments,

(iii) un antiseptique, et

(iv) un ingrédient acide.

MINCEMEAT, FRUITS HACHÉS

**20.** « Mincemeat » ou « fruits hachés »

*a*) sont le produit préparé à partir de fruits ou de fruits secs;

*b*) doivent contenir

(i) de la graisse de rognon,

(ii) du sel ou des assaisonnements,

(iii) des épices, et

(iv) un ingrédient édulcorant; et

*c*) peuvent contenir

(i) un épaississant,

(ii) du vinaigre,

(iii) une liqueur spiritueuse,

(iv) des noix,

(v) des viandes cuites,

(vi) du jus de fruits frais concentré ou un jus de fruits fermenté,

(vii) du caramel, et

(viii) a preservative.

PIE FILLERS, PIE FILLING

**21.** "Pie Filler" or "Pie Filling"

(*a*) shall be the product made by processing clean, sound, properly prepared ripe fruit with sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form;

(*b*) shall contain

(i) not less than 30 per cent water soluble solids as estimated by a refractometer, and

(ii) in the case of apple or pumpkin pie filler or pie filling, not less than 20 per cent water soluble solids; and

(*c*) may contain

(i) a thickener,

(ii) an acid ingredient to compensate for any deficiency in the acidity of the fruit used,

(iii) spices,

(iv) artificial flavouring,

(v) food colour, and

(vi) a preservative.

PIE FRUITS, SOLID PACK OR HEAVY PACK

**22.** Pie fruits shall be the canned product processed, with or without sugar, invert sugar or dextrose, in dry or liquid form, from clean, sound, properly prepared ripe fruit that has been partially or wholly precooked so as to allow the fruit to pack more closely.

CANNED VEGETABLES

**23.** "Canned Vegetables"

(*a*) shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh vegetables with or without

(i) water,

(ii) sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form,

(iii) salt, or

(iv) a firming agent;

(*b*) shall be packed in hermetically sealed containers; and

(*c*) may contain, in the case of a particular vegetable, any other substance the addition of which to that vegetable is authorized by these Regulations.

CANNED VEGETABLES WITH SAUCE, BUTTER, BUTTER SAUCE, CHEESE SAUCE OR TOMATO SAUCE

**24.** "Canned Vegetables with Sauce, Butter, Butter Sauce, Cheese Sauce or Tomato Sauce"

(viii) un antiseptique.

GARNITURE DE TARTE

**21.** « Garniture de tarte »

*a*) est le produit préparé en conditionnant des fruits mûrs, propres, sains, bien préparés, avec du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose, à l'état sec ou liquide;

*b*) doit contenir

(i) au moins 30 pour cent d'extraits hydrosolubles, calculés au réfractomètre, et

(ii) dans le cas de la garniture de tartes aux pommes ou aux citrouilles, au moins 20 pour cent d'extraits hydrosolubles; et

*c*) peut contenir

(i) un épaississant,

(ii) un ingrédient acide pour compenser toute déficience d'acidité du fruit employé,

(iii) des épices,

(iv) un aromate artificiel,

(v) un colorant pour aliments, et

(vi) un antiseptique.

FRUITS À TARTE, EN CONSERVE COMPACTE OU ENCONSERVE ÉPAISSE

**22.** Les fruits à tarte sont le produit en conserve conditionné à partir des fruits mûrs, sains, propres, bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti ou dextrose à l'état sec ou liquide, et qui a été partiellement ou entièrement pré-cuit de façon que les fruits puissent être logés plus serrés dans la boîte.

LÉGUMES EN CONSERVE

**23.** « Légumes en conserve »

*a*) sont le produit préparé en transformant à la chaleur des légumes frais préparés de la manière appropriée, avec ou sans

(i) eau,

(ii) sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide,

(iii) sel, ou

(iv) un agent raffermissant;

*b*) doivent être logés dans des contenants fermés hermétiquement; et

*c*) peuvent contenir, dans le cas d'un légume particulier, toute autre substance dont l'addition à ce légume est autorisée en vertu du présent règlement.

LÉGUMES EN CONSERVE AVEC SAUCE, BEURRE, SAUCE AU BEURRE, SAUCE AU FROMAGE OU SAUCE AUX TOMATES

**24.** « Légumes en conserve avec sauce, beurre, sauce au beurre, sauce au fromage ou sauce aux tomates »

(*a*) shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh vegetables with or without

(i) water,

(ii) sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form,

(iii) salt,

(iv) a firming agent,

(v) butter in an amount not less than three per cent by weight of total contents where the name of the product appearing on the label indicates the presence of butter,

(vi) cheese in an amount not less than three per cent by weight of total contents where the name of the product appearing on the label indicates the presence of cheese,

(vii) a thickener or thickeners,

(viii) vegetable oil,

(ix) sauce,

(x) tomato sauce,

(xi) seasoning and spices, or

(xii) a flavour enhancer;

(*b*) shall be packed in hermetically sealed containers; and

(*c*) may contain any natural flavouring ingredient or any other substance the addition of which to that vegetable is authorized by these Regulations.

FROZEN VEGETABLES

**25.** "Frozen Vegetables"

(*a*) shall be the product obtained by freezing properly prepared fresh vegetables; and

(*b*) may contain salt, a firming agent, any natural flavouring ingredient and, in the case of any particular vegetable, any other substance the addition of which to that vegetable is authorized by these Regulations.

VEGETABLE JUICES

**26.** "Vegetable Juice"

(*a*) shall be the unconcentrated pasteurized liquid expressed from clean, sound, fresh vegetables, with or without the application of heat, by any method that does not add water thereto; and

(*b*) may contain salt and, in dry form only, sugar, invert sugar or dextrose.

BEAN SPROUTS, VEGETABLES FOR CHOP SUEY

**27.** (1) "Bean Sprouts"

(*a*) shall be the product made by heat processing clean, sound sprouts of the ming bean; and

(*b*) may contain

(i) sugar, invert sugar or dextrose in dry or liquid form,

*a*) doivent être le produit obtenu en transformant à la chaleur des légumes frais préparés de manière appropriée avec ou sans

(i) eau,

(ii) sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide,

(iii) sel,

(iv) agent raffermissant,

(v) beurre, dont la quantité équivaut à au moins trois pour cent du contenu total, en poids, dans le cas où le nom du produit qui apparaît sur l'étiquette indique la présence de beurre,

(vi) fromage, dont la quantité équivaut à au moins trois pour cent du contenu total, en poids, dans le cas où le nom du produit figurant sur l'étiquette indique la présence de fromage,

(vii) un ou des épaississants,

(viii) huile végétale,

(ix) sauce,

(x) sauce aux tomates,

(xi) sauce [assaisonnements et épices], ou

(xii) exhausseur de saveur;

*b*) doivent être logés dans des contenants fermés hermétiquement; et

*c*) peuvent contenir tout ingrédient aromatisant naturel ou toute autre substance dont l'addition à ce légume est autorisée en vertu du présent règlement.

LÉGUMES CONGELÉS

**25.** « Légumes congelés »

*a*) doivent être le produit obtenu en congelant des légumes frais préparés de manière appropriée; et

*b*) peuvent contenir du sel, un agent raffermissant, tout ingrédient aromatisant naturel et, dans le cas d'un légume particulier, toute autre substance dont l'addition à ce légume est autorisée en vertu du présent règlement.

JUS DE LÉGUMES

**26.** « Jus de légumes »

*a*) est le liquide pasteurisé non concentré exprimé de légumes frais, propres, sains, avec ou sans l'application de la chaleur et au moyen d'une méthode qui n'y ajoute pas d'eau; et

*b*) peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, du sucre inverti ou du dextrose.

HARICOTS GERMÉS, LÉGUMES À CHOP SUEY

**27.** (1) « Haricots germés »

*a*) sont le produit préparé en transformant par la chaleur des germes propres, sains de haricots mungo; et

*b*) peuvent contenir

(ii) salt, and

(iii) citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing.

(2) "Vegetables for Chop Suey"

(*a*) shall be the product made by heat processing clean, sound sprouts of the ming bean together with other properly prepared fresh vegetables; and

(*b*) may contain

(i) sugar, invert sugar or dextrose in dry or liquid form,

(ii) salt, and

(iii) citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing.

BEANS WITH PORK, BEANS WITH PORK AND TOMATO SAUCE

**28.** (1) "Beans with Pork" or "Beans with Pork and Tomato Sauce"

(*a*) shall be the product prepared from dried beans, pork and water with or without sauce, seasoning, spices, sweetening agent, salt, sodium bicarbonate, molasses and disodium phosphate; and

(*b*) shall contain not less than 60 per cent drained solids as determined by an acceptable method.

(2) Where beans with pork are prepared with tomato sauce, mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields when examined by the "Howard Method".

(3) Meat used in the preparation of beans with pork shall be inspected and approved and shall be obtained from an establishment where government inspection is maintained.

SOR/95-548, s. 2.

BEANS, VEGETARIAN BEANS

**29.** (1) "Beans" or "Vegetarian Beans"

(*a*) shall be the product prepared from dried beans with or without sauce, seasoning, spices and a sweetening agent; and

(*b*) shall contain not less than 60 per cent drained solids as determined by the official method.

(2) Where beans or vegetarian beans are prepared with tomato sauce, mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields when examined by the "Howard Method".

(i) du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide,

(ii) du sel, et

(iii) de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation.

(2) « Légumes à chop suey »

*a*) sont le produit préparé en transformant par la chaleur des germes propres, sains de haricots mungo et d'autres légumes frais préparés de la manière appropriée; et

*b*) peuvent contenir

(i) du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide,

(ii) du sel, et

(iii) de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation.

FÈVES AU LARD, FÈVES AU LARD À LA SAUCE AUX TOMATES

**28.** (1) « Fèves au lard » ou « fèves au lard à la sauce aux tomates »

*a*) doivent être le produit préparé à partir de haricots secs, de porc et d'eau avec ou sans sauce, assaisonnements, épices, ingrédient édulcorant, sel, bicarbonate de sodium, mélasse et phosphate disodique; et

*b*) doivent contenir au moins 60 pour cent de solides égouttés tel qu'il est déterminé selon une méthode acceptable.

(2) Lorsque les haricots avec lard sont préparés avec de la sauce aux tomates, il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques lorsqu'ils sont examinés selon la « méthode Howard ».

(3) La viande utilisée dans la préparation des haricots avec lard doit être inspectée et approuvée et doit provenir d'un établissement fonctionnant sous le régime d'inspection du gouvernement.

DORS/95-548, art. 2.

HARICOTS, HARICOTS VÉGÉTARIENS (« FÈVES, FÈVES VÉGÉTARIENNES »)

**29.** (1) « Haricots » ou « haricots végétariens »

*a*) sont le produit préparé à partir de haricots secs, avec ou sans sauce, assaisonnements, épices et un ingrédient édulcorant; et

*b*) doivent contenir au moins 60 pour cent d'extraits secs égouttés, déterminés par la méthode officielle.

(2) Lorsque les haricots ou les haricots végétariens sont préparés avec de la sauce aux tomates, il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques lorsqu'ils sont examinés selon la « méthode Howard ».

RIPE PEAS, DRIED SOAKED PEAS, DRY PEAS, COOKED DRY PEAS

**30.** "Ripe Peas", "Dried Soaked Peas", "Dry Peas" or "Cooked Dry Peas" shall be the product prepared from ripe or dried peas and may contain sauce, seasoning, spices and a sweetening agent.

RIPE LIMA BEANS, DRIED SOAKED LIMA BEANS, DRY LIMA BEANS, COOKED DRY LIMA BEANS

**31.** (1) "Ripe Lima Beans", "Dried Soaked Lima Beans", "Dry Lima Beans" or "Cooked Dry Lima Beans" shall be the product prepared from ripe or dried lima beans and may contain sauce, seasoning, spices and a sweetening agent.

(2) Where ripe lima beans or dried soaked lima beans are packed with tomato sauce, mould filaments shall not appear in more than 50 per cent of the microscopic fields when examined by the "Howard Method".

HOMINY CORN

**32.** "Hominy Corn"

(*a*) shall be the product prepared from either yellow or white dried mature corn with or without the use of a bleach;

(*b*) shall be packed in a liquid media; and

(*c*) may contain

(i) sugar, invert sugar or dextrose, in dry or liquid form, and

(ii) salt, seasoning and spices.

FROZEN MUSHROOMS (WHOLE, SLICED, DICED, CHOPPED, STEMS AND PIECES OR PIECES AND STEMS)

**33.** "Frozen Mushrooms" (Whole, Sliced, Diced, Chopped, Stems and Pieces or Pieces and Stems)

(*a*) shall be the product obtained by freezing properly prepared mushrooms of the cultivated type; and

(*b*) may contain sodium metabisulphate, [sodium phosphate dibasic, sodium sulphate,] salt or any combination thereof where such additions are declared on the label.

MUSHROOMS, STEMS AND PIECES

**34.** (1) "Mushrooms, Stems and Pieces" or "Pieces and Stems"

(*a*) shall be the product prepared from clean, sound cut stems and broken cap portions of mushrooms of the cultivated type packed with or without salt, ascorbic acid, citric acid or any combination thereof; and

(*b*) shall contain not less than 55 per cent by drained weight of combined mushroom stems and cap portions.

POIS MÛRS, POIS TREMPÉS SECS, POIS SECS, POIS SECS CUITS

**30.** « Pois mûrs », « pois trempés secs », « pois secs » ou « pois secs cuits » sont le produit préparé à partir de pois mûrs ou de pois secs, et peuvent contenir de la sauce, des assaisonnements, des épices et un agent édulcorant.

HARICOTS DE LIMA MÛRS, HARICOTS DE LIMA TREMPÉS SECS, HARICOTS DE LIMA SECS, HARICOTS DE LIMA SECS CUITS

**31.** (1) « Haricots de Lima mûrs », « haricots de Lima trempés secs », « haricots de Lima secs » ou « haricots de Lima secs cuits » sont le produit préparé à partir de haricots de Lima mûrs ou secs et peuvent contenir de la sauce, des assaisonnements, des épices et un agent édulcorant.

(2) Lorsque les haricots de Lima mûrs ou les haricots de Lima trempés secs sont mis en conserve avec de la sauce aux tomates, il ne doit pas y avoir de filaments de moisissures dans plus de 50 pour cent des champs microscopiques lorsqu'ils sont examinés selon la « méthode Howard ».

MAÏS LESSIVÉ

**32.** « Maïs lessivé »

*a*) est le produit préparé à partir de maïs jaune ou blanc, sec, complètement développé, avec ou sans emploi d'un agent de blanchiment;

*b*) doit être mis dans un agent de conservation liquide; et

*c*) peut contenir

(i) du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide, et

(ii) du sel, des assaisonnements et des épices.

CHAMPIGNONS CONGELÉS (ENTIERS, TRANCHÉS, EN DÉS, HACHÉS, PIEDS ET MORCEAUX, MORCEAUX ET PIEDS)

**33.** « Champignons congelés » (entiers, tranchés, en dés, hachés, pieds et morceaux, ou morceaux et pieds)

*a*) doivent être le produit obtenu en congelant des champignons préparés de manière appropriée de type cultivé; et

*b*) peuvent contenir du métabisulfite de sodium, du phosphate disodique, du sulfate de sodium, du sel ou toute combinaison de ces produits lorsque ces adjonctions sont déclarées sur l'étiquette.

CHAMPIGNONS, PIEDS ET MORCEAUX

**34.** (1) « Champignons, pieds et morceaux » ou « morceaux et pieds »

*a*) doivent être le produit préparé à partir de pieds propres, sains, coupés et de parties de chapeaux brisés de champignons du type cultivé, emballés avec ou sans sel ni acide ascorbique, acide citrique ou toute combinaison de ces produits; et

*b*) doivent contenir au moins 55 pour cent, poids égoutté, de pieds de champignons et de parties de chapeaux combinés.

(2) Where the product is labelled "stems and pieces", not less than 20 per cent by weight of the total drained product shall be cap portions.

(3) Where the product is labelled "pieces and stems", not less than 50 per cent by weight of the total drained product shall be cap portions.

CREAMED MUSHROOMS (WHOLE, SLICED OR CHOPPED)

**35.** "Creamed Mushrooms"

(*a*) shall be the product prepared from whole, sliced or chopped portions of mushrooms of the cultivated type to which has been added a cream sauce made from any of the following:

(i) milk solids,

(ii) butter,

(iii) vegetable oil,

(iv) salt,

(v) a thickener or thickeners,

(vi) a flavour enhancer,

(vii) seasoning and spices, and

(viii) water; and

(*b*) shall contain

(i) refined vegetable or animal fat in an amount not less than three per cent by weight of total contents, and

(ii) whole, sliced or chopped portions of mushrooms in an amount not less than 35 per cent by weight of the total contents.

OLIVES

**36.** "Olives"

(*a*) shall be the product prepared from the fruit of the olive tree; and

(*b*) may contain

(i) vinegar,

(ii) salt,

(iii) sugar, invert sugar or dextrose, in dry or liquid form,

(iv) spices,

(v) seasoning,

(vi) lactic acid,

(vii) a stuffing consisting of any edible food, and

(viii) in the case of ripe olives, ferrous gluconate.

ONIONS

**37.** (1) "Canned Onions"

(2) Lorsque le produit est étiqueté « pieds et morceaux », au moins 20 pour cent, au poids, du produit égoutté total doivent être des parties de chapeaux.

(3) Lorsque le produit est étiqueté « morceaux et pieds », au moins 50 pour cent, au poids, du produit égoutté total doivent être des parties de chapeaux.

CHAMPIGNONS EN SAUCE (ENTIERS, TRANCHÉS OU HACHÉS)

**35.** « Champignons en sauce »

*a*) doivent être le produit préparé à partir de morceaux de champignons entiers, tranchés ou hachés, de type cultivé auxquels a été ajoutée une sauce à la crème constituée en partie ou en totalité des composants suivants :

(i) solides de lait,

(ii) beurre,

(iii) huile végétale,

(iv) sel,

(v) un ou des épaississants,

(vi) un exhausseur de saveur,

(vii) assaisonnements et épices, et

(viii) eau; et

*b*) doivent contenir

(i) de la graisse végétale ou animale raffinée, en quantité équivalant à au moins trois pour cent du poids total du contenu, et

(ii) des morceaux entiers, tranchés ou hachés de champignons en quantité équivalant à au moins 35 pour cent du poids total du contenu.

OLIVES

**36.** « Olives »

*a*) sont le produit préparé à partir du fruit de l'olivier; et

*b*) peuvent contenir

(i) du vinaigre,

(ii) du sel,

(iii) du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide,

(iv) des épices,

(v) des assaisonnements,

(vi) de l'acide lactique,

(vii) une farce comprenant un aliment comestible quelconque, et

(viii) du gluconate ferreux, dans le cas des olives vertes.

OIGNONS

**37.** (1) « Oignons en conserve »

(*a*) shall be the product prepared from clean, sound, properly prepared fresh onions;

(*b*) shall be packed in a liquid media; and

(*c*) may contain

(i) sugar, invert sugar or dextrose in dry or liquid form,

(ii) salt, seasoning and spices, and

(iii) citric acid in no greater quantity than is necessary for more effective processing.

(2) "Frozen Sliced, Chopped or Diced Onions"

(*a*) shall be the product prepared from clean, sound, properly prepared fresh onions;

(*b*) shall be frozen and maintained at a temperature sufficiently low to ensure the preservation of the product; and

(*c*) may contain salt, seasoning and spices.

PICKLES, RELISHES, CHUTNEYS

**38.** "Pickles", "Relishes"" or "Chutneys"

(*a*) shall be the product prepared from clean sound vegetables or fruits and salt and vinegar; and

(*b*) may contain

(i) spices,

(ii) seasonings,

(iii) sugar, invert sugar, dextrose or glucose, in dry or liquid form,

(iv) food colour,

(v) a preservative,

(vi) a firming agent,

(vii) polyoxethylene (20) sorbitan mono-oleate in an amount not exceeding 0.05 per cent of the product,

(viii) lactic acid,

(ix) vegetable oils, and

(x) in the case of relishes and mustard pickles only, a thickening agent.

**39.** [Repealed, SOR/93-330, s. 18]

APRICOT NECTAR

**40.** "Apricot Nectar"

(*a*) is the unfermented but fermentable pulpy product, intended for direct consumption, obtained by blending the edible part of sound and ripe apricots, in concentrated or unconcentrated form, with water and sweetening ingredients and preserved by a thermal process or by other physical means;

(*b*) shall contain

*a*) sont le produit préparé à partir d'oignons frais, en bon état, propres, préparés de la manière appropriée;

*b*) doivent être mis dans un agent de conservation liquide; et

*c*) peuvent contenir

(i) du sucre, du sucre inverti ou du dextrose à l'état sec ou liquide,

(ii) du sel, des assaisonnements et des épices, et

(iii) de l'acide citrique en une quantité ne dépassant pas celle nécessaire pour assurer une meilleure transformation.

(2) « Oignons tranchés, hachés ou en dés, congelés »

*a*) sont le produit préparé à partir d'oignons frais, en bon état, propres, préparés de la manière appropriée;

*b*) sont congelés et maintenus à une température suffisamment basse pour assurer la conservation du produit; et

*c*) peuvent contenir du sel, des assaisonnements et des épices.

MARINADES, ACHARS (RELISHES), CHUTNEYS

**38.** « Marinades », « achars » ou « chutneys »

*a*) sont le produit préparé à partir de légumes ou de fruits sains, propres, avec du sel et du vinaigre; et

*b*) peuvent contenir

(i) des épices,

(ii) des assaisonnements,

(iii) du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide,

(iv) un colorant pour aliments,

(v) un agent de conservation,

(vi) un agent raffermissant,

(vii) du mono-oléate de sorbitan et d'oxyde éthylénique polymérisé (20) en une quantité ne dépassant pas 0,05 pour cent du produit,

(viii) de l'acide lactique,

(ix) des huiles végétales, et

(x) un épaississant, dans le cas des achars et des marinades à la moutarde seulement.

**39.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 18]

NECTAR D'ABRICOT

**40.** « Nectar d'abricot »

*a*) est le produit pulpeux, non fermenté mais fermentable, destiné à être consommé directement, obtenu par le mélange de la partie cosmestible d'abricots sains et mûrs, sous forme concentrée ou non concentrée, avec de l'eau et des ingrédients édulcorants, et conservé par un procédé thermique ou par un autre moyen physique;

*b*) doit contenir à la fois :

(i) not less than 35 per cent by weight of the apricot fruit, or the equivalent derived from the concentrated form of the fruit, and

(ii) not less than 13 per cent soluble solids by weight as determined by refractometer at 20°C, uncorrected for acidity and read as °Brix on the International Sucrose Scale;

(*c*) shall not contain

(i) more than three grams of ethanol per kilogram of product, and

(ii) more than 10 milligrams of hydroxymethylfurfural per kilogram of product;

(*d*) may contain

(i) citric acid, malic acid, or lemon juice, and

(ii) Vitamin C;

(*e*) shall not contain honey if another sweetening ingredient is added;

(*f*) shall have the characteristic colour, aroma and flavour of the fruit from which it is made; and

(*g*) shall not contain mould filaments in more than 25 per cent of the microscopic fields when examined by the method approved by the Laboratories Directorate of the Agency.

SOR/86-601, s. 1; SOR/2000-184, s. 28.

(i) au moins 35 pour cent au poids d'abricot ou de l'équivalent obtenu du concentré d'abricot,

(ii) des solides solubles pour au moins 13 pour cent de son poids, le tout exprimé en Brix, selon l'échelle internationale prévue pour la saccharose, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité;

*c*) ne doit pas contenir à la fois :

(i) plus de trois grammes d'éthanol par kilogramme de produit,

(ii) plus de 10 milligrammes de furfurol hydroxyméthylique par kilogramme de produit;

*d*) peut contenir à la fois :

(i) de l'acide citrique, de l'acide malique ou du jus de citron,

(ii) de la vitamine C;

*e*) ne doit pas contenir de miel, si un autre ingrédient édulcorant est ajouté;

*f*) doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du fruit dont il a été extrait;

*g*) ne doit pas contenir de filaments de moisissure dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques, lorsqu'il est examiné selon la méthode approuvée par la Direction des laboratoires de l'Agence.

DORS/86-601, art. 1; DORS/2000-184, art. 28.

## PEACH NECTAR OR PEAR NECTAR

**40.1** "Peach Nectar" or "Pear Nectar"

(*a*) is the unfermented but fermentable pulpy product, intended for direct consumption, obtained by blending the edible part of sound and ripe peaches or pears, in concentrated or unconcentrated form, with water and sweetening ingredients and preserved by a thermal process or by other physical means;

(*b*) shall contain

(i) not less than 40 per cent by weight of the named fruit, or the equivalent derived from the concentrated form of the fruit, and

(ii) not less than 13 per cent soluble solids by weight as determined by refractometer at 20°C, uncorrected for acidity and read as °Brix on the International Sucrose Scale;

(*c*) shall not contain

(i) more than 3 grams of ethanol per kilogram of product, and

(ii) more than 10 milligrams of hydroxymethylfurfural per kilogram of product;

(*d*) may contain

(i) citric acid, malic acid or lemon juice, and

(ii) Vitamin C;

(*e*) shall not contain honey if another sweetening ingredient is added;

(*f*) shall have the characteristic colour, aroma and flavour of the fruit from which it is made; and

## NECTAR DE PÊCHE OU NECTAR DE POIRE

**40.1** « Nectar de pêche » ou « nectar de poire »

*a*) est le produit pulpeux, non fermenté mais fermentable, destiné à être consommé directement, obtenu par le mélange de la partie comestible de pêches ou de poires saines et mûres, sous forme concentrée ou non concentrée, avec de l'eau et des ingrédients édulcorants, et conservé par un procédé thermique ou par un autre moyen physique;

*b*) doit contenir à la fois :

(i) au moins 40 pour cent au poids du fruit ou de l'équivalent obtenu du concentré du fruit,

(ii) des solides solubles pour au moins 13 pour cent de son poids, le tout exprimé en Brix, selon l'échelle internationale prévue pour la saccharose, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité;

*c*) ne doit pas contenir à la fois :

(i) plus de trois grammes d'éthanol par kilogramme de produit,

(ii) plus de 10 milligrammes de furfurol hydroxyméthylique par kilogramme de produit;

*d*) peut contenir à la fois :

(i) de l'acide citrique, de l'acide malique ou du jus de citron,

(ii) de la vitamine C;

*e*) ne doit pas contenir de miel, si un autre ingrédient édulcorant est ajouté;

(*g*) shall not contain mould filaments in more than 25 per cent of the microscopic fields when examined by the method approved by the Laboratories Directorate of the Agency.

SOR/86-601, s. 1; SOR/2000-184, s. 29.

*f*) doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du fruit dont il a été extrait;

*g*) ne doit pas contenir de filaments de moisissure dans plus de 25 pour cent des champs microscopiques, lorsqu'il est examiné selon la méthode approuvée par la Direction des laboratoires de l'Agence.

DORS/86-601, art. 1; DORS/2000-184, art. 29.

PRUNE NECTAR

**41.** "Prune Nectar" (a water extract from dried prunes)

(*a*) shall be the food prepared by the addition of water to a concentrated water extract of dried prunes;

(*b*) may contain citric acid, lemon juice, or both;

(*c*) may contain ascorbic acid; and

(*d*) shall contain not less than 18.5 per cent by weight of water soluble solids as determined by refractometer at 20 degrees Celsius, uncorrected for acidity.

NECTAR DE PRUNEAUX

**41.** «Nectar de pruneaux» (extrait aqueux de pruneaux secs)

*a*) doit être l'aliment préparé par l'addition d'eau à un extrait aqueux concentré de pruneaux secs;

*b*) peut contenir de l'acide citrique, du jus de citron ou les deux;

*c*) peut contenir de l'acide ascorbique; et

*d*) doit contenir au moins 18,5 pour cent de solides solubles dans l'eau, en poids, tel que déterminé à l'aide d'un réfractomètre à 20 degrés Celsius, sans correction pour l'acidité.

SAUERKRAUT WITH PRESERVATIVE

**42.** "Sauerkraut with Preservative"

(*a*) shall be the product obtained by the fermentation of properly prepared and shredded cabbage to which salt has been added and to which is added one of the following preservatives or a salt thereof and that is not heat processed:

(i) benzoic acid,

(ii) sorbic acid, or

(iii) sulphurous acid; and

(*b*) may contain

(i) water,

(ii) salt,

(iii) spices,

(iv) seasoning,

(v) other natural flavouring ingredients to give the product a specific flavour characteristic, and

(vi) lactic acid.

SOR/80-762, s. 9.

CHOUCROUTE AVEC AGENT DE CONSERVATION

**42.** «Choucroute avec agent de conservation»

*a*) est le produit obtenu par la fermentation de choux convenablement préparés et débités en lanières auxquels il est ajouté du sel et l'un des agents de conservation suivants ou l'un de leurs sels, qui n'ont pas été traités à la chaleur:

(i) acide benzoïque,

(ii) acide sorbique, ou

(iii) acide sulfureux; et

*b*) peut contenir

(i) de l'eau,

(ii) du sel,

(iii) des épices,

(iv) des assaisonnements,

(v) d'autres ingrédients aromatisants naturels donnant aux produits une saveur caractéristique, et

(vi) de l'acide lactique.

DORS/80-762, art. 9.

**43.** [Repealed, SOR/93-330, s. 19]

**43.** [Abrogé, DORS/93-330, art. 19]

SWEETENED FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE

**44.** "Sweetened frozen concentrated orange juice" is the frozen product that

(*a*) is referred to in subsections 27.2(1), (2) and (3) in Table II of Schedule I and that, before the addition of any sweetening ingredients, meets the requirements for frozen concentrated orange juice Canada C grade referred to in subsection 27.2(6); and

(*b*) contains a sweetening ingredient or fructose, in dry or liquid form, or any combination thereof.

SOR/88-8, s. 3.

JUS D'ORANGE CONCENTRÉ CONGELÉ SUCRÉ

**44.** Le «jus d'orange concentré congelé sucré» est le produit congelé:

*a*) visé aux paragraphes 27.2(1), (2) et (3) du tableau II de l'annexe I, qui, avant l'addition d'un ingrédient édulcorant, répond aux exigences de la catégorie Canada C pour le jus d'orange concentré congelé, conformément au paragraphe 27.2(6);

*b*) qui contient un ingrédient édulcorant ou du fructose, ou toute combinaison de ces produits, à l'état sec ou liquide.

DORS/88-8, art. 3.

SCHEDULE III

*(ss. 20, 21, 22, 22.1, 23, 24, 24.1, 25, 52, 55 and 56)*

[SOR/83-918, s. 3]

TABLE I

CONTAINERS FOR CANNED FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS FOR WHICH GRADES ARE ESTABLISHED

* The dimensions given for metal containers are the diameter and height thereof.

** Overall dimensions on cans are expressed in the manner used in the industry, e.g. "211" means 2 11/16 inches.

| | I Products | Container | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Volume Designation | | III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
| | | | | ** | |
| (1) | Fruits packed with or without water, fruit juice, fruit juice from concentrate syrup or any combination thereof, heavy or solid pack | 5 fl oz | 142 ml | 211 × 203.5 | 68 × 56 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (2) | Vegetables (except as hereinafter specifically provided) | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (3) | Fruit and vegetable juices, but not including concentrated apple juice, carbonated juices and juices packed with nitrogen | 7.0 fl oz | 200 ml | any dimensions | |
| | | 8.8 fl oz | 250 ml | any dimensions | |
| | | 10.0 fl oz | 284 ml | 207.5 × 410.5 | 62 × 118 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14.0 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 17.6 fl oz | 500 ml | any dimensions | |
| | | 19.0 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 26.4 fl oz | 750 ml | any dimensions | |
| | | 28.0 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 35.2 fl oz | 1.00 *l* | any dimensions | |
| | | 48.0 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52.8 fl oz | 1.50 *l* | any dimensions | |
| | | 64.0 fl oz | 1.82 *l* | any dimensions | |
| | | 70.4 fl oz | 2.00 *l* | any dimensions | |
| (4) | Asparagus | 12 fl oz | 341 ml | 211 × 409 | 68 × 115 |

| | I Products | Container | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Volume Designation | | III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (5) | Corn, Vacuum Pack | 7 fl oz | 199 ml | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 12 fl oz | 341 ml | 307 × 306 | 87 × 85 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 75 fl oz | 2.13 *l* | 603 × 600 | 157 × 152 |
| (6) | [Repealed, SOR/93-330, s. 20] | | | | |
| (7) | Mushrooms in brine | 4½ fl oz | 128 ml | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (8) | Tomato Paste | 5½ fl oz | 156 ml | 202 × 308 | 54 × 88 |
| | | 13 fl oz | 369 ml | 300 × 400 | 76 × 101 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| | | 126 fl oz | 3.58 *l* | 603 × 812 | 157 × 222 |
| (9) | Tomato Pulp, Tomato Purée, Concentrated Tomato Juice | 12 fl oz | 341 ml | 211 × 409 | 68 × 115 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| | | 126 fl oz | 3.58 *l* | 603 × 812 | 157 × 222 |
| (10) | Maraschino, Creme de Menthe and Cocktail Cherries | | 125 ml | | |
| | | | 250 ml | | |
| | | | 375 ml | | |
| | | | 2 *l* | | |
| | | | 4 *l* | | |
| (11) | Sweet Potatoes, Cut | 8 fl oz | 227 ml | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |

| | I Products | Container: II Volume Designation | | III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (12) | Sweet Potatoes, Whole | 21 fl oz | 597 ml | 404 × 307 | 107 × 87 |
| (13) | Tomato Catsup, Tomato Ketchup | | 375 ml | | |
| | | | 575 ml | | |
| | | | 750 ml | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1.25 L | | |
| | | | 1.50 L | | |
| | | 19 fl oz | 540 ml | | |
| | | (Metal container only) | | 307 × 409 | 87 × 115 |

SOR/78-170, s. 9; SOR/80-762, s. 10; SOR/81-337, s. 6; SOR/86-853, s. 1; SOR/89-266, s. 4; SOR/93-330, s. 20; SOR/94-136, s. 1; SOR/95-548, s. 2; SOR/98-473, s. 1.

TABLE II

CONTAINERS FOR FROZEN FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS FOR WHICH GRADES ARE ESTABLISHED

| | FROZEN PRODUCTS | NET CONTENTS OF CONTAINERS | | | | MEASURE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| (1) | Fruits, fruits with added sugar, syrup, fruit juice or fruit juice from concentrate | 225 g | 425 g | 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg | | by weight |
| (2) | Fruits, dry pack or pie pack, unsweetened, no sugar added | 300 g | 600 g | 1 kg 1.25 kg 1.5 kg 1.75 kg 2 kg | | ” |
| (3) | Peas, whole kernel corn, lima beans | 350 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (4) | Spinach | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (5) | Mixed vegetables or macedoine, peas and carrots, whole, diced or sliced carrots | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (6) | Special blends or combination mixed vegetables (where there is one or more graded vegetable) | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (7) | Other vegetables including asparagus, broccoli, Brussels sprouts, cauliflower and green and wax beans | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (8) | Squash, cooked or diced uncooked | 400 g, 750 g | | 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| (9) | French fried potatoes | | | 225 g or less in whole number multiples of 25 g | | ” |
| | | | | 250 g, 500 g, 1 kg, 1.25 kg, 1.5 kg, 1.75 kg, 2 kg | | ” |
| | | | | Any size over 2 kg but not over 20 kg | | ” |
| (10) | Corn-on-cob | number of cobs | | | | by count |
| | | NET CONTENTS OF CONTAINERS | | CONTAINER DIMENSIONS | | |
| (11) | Frozen concentrated apple juice | 6¼ fl. oz. 177 ml | | 202 × 314 | 54 × 98 | by volume |
| | | 12½ fl. oz. 355 ml | | 211 × 414 | 68 × 123 | ” |
| | | 32 fl. oz. 909 ml | | 401 × 510 | 103 × 142 | ” |

| FROZEN PRODUCTS | NET CONTENTS OF CONTAINERS | | | MEASURE |
|---|---|---|---|---|
| | 48 fl. oz. 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 | ” |

SOR/78-170, s. 10(F); SOR/81-337, s. 7; SOR/89-266, s. 5; SOR/91-369, s. 1; SOR/93-330, s. 21; SOR/98-579, s. 5.

TABLE III

STANDARD CONTAINERS FOR SPECIFIED FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS

* The dimensions given for metal containers are the diameter and height thereof.

** Overall dimensions for cans are expressed in the manner used in the industry, e.g. “211” means 2 11/16 inches.

| | I Products | II Volume or Weight Designation | | Container III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ** | |
| (1) | Beans with Pork, Beans, Vegetarian Beans | 4½ fl oz | 128 ml | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | 8 fl oz | 227 ml | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 401 × 212 | 103 × 69 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | | | 401 × 306 | 103 × 85 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (2) | Infant and Junior Foods | 4½ fl oz | 128 ml | 202 × 213.5 | 54 × 72 |
| | | 7½ fl oz | 213 ml | 211 × 300 | 68 × 76 |
| (3) | Vegetable soups, condensed | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 314 | 68 × 98 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (4) | Vegetable soups, ready-to-serve | 8 fl oz | 227 ml | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 314 | 68 × 98 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (5) | Spaghetti in Tomato Sauce | 4½ fl oz | 128 ml | 211 × 200 | 68 × 50 |

| | I Products | II Volume or Weight Designation | | Container III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 8 fl oz | 227 ml | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (6) | Pineapple, Sliced, Crushed, Tidbits and Chunks | 5 fl oz | 142 mL | 211 × 203.5 | 68 × 56 |
| | | 8 fl oz | 227 mL | 307 × 201.25 | 87 × 52 |
| | | 10 fl oz | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 fl oz | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (6.1) | [Repealed, SOR/92-644, s. 1] | | | | |
| (7) | Grapefruit, Orange, Grapefruit and Orange Sections | 5 fl oz | 142 ml | 211 × 203.5 | 68 × 56 |
| | | 10 fl oz | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 fl oz | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (8) | Fruit juices including citrus and pineapple juices but not including lemon, lime, grape, cherry, black currant and raspberry juices or the juices of other berries, carbonated juices and juices packed with nitrogen | 7.0 fl oz. | 200 ml | | any dimensions |
| | | 8.8 fl oz. | 250 ml | | any dimensions |
| | | 10.0 fl oz. | 284 ml | 207.5 × 410.5 | 62 × 118 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14.0 fl oz. | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 17.6 fl oz. | 500 ml | | any dimensions |
| | | 19.0 fl oz. | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 26.4 fl oz. | 750 ml | | any dimensions |
| | | 28.0 fl oz. | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 35.2 fl oz. | 1.00 *l* | | any dimensions |
| | | 48.0 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52.8 fl oz. | 1.50 *l* | | any dimensions |
| | | 64.0 fl oz. | 1.82 *l* | | any dimensions |
| | | 70.4 fl oz. | 2.00 *l* | | any dimensions |

| | I Products | II Volume or Weight Designation | | Container III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| (9) | Mushrooms including Creamed, Stems and Pieces in Brine | 4½ fl oz. | 128 ml | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | | | 202 × 213.5 | 54 × 72 |
| | | 10 fl oz. | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz. | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz. | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz. | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz. | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (10) | Bean Sprouts Vegetables for Chop Suey | 10 fl oz. | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz. | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 fl oz. | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz. | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz. | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (11) | Pie Fruits, Pie Fillers and Pie Fillings | 10 fl oz. | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz. | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 fl oz. | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz. | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz. | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (12) | Glace Fruits, Glace Pineapple, Cut Oranges, Lemon and Citron Peel, Cut Mixed Peel, and Cut Mixed Fruit | | 100 g | | |
| | | | 225 g | | |
| | | | 450 g | | |
| (13) | [Repealed, SOR/93-330, s. 22] | | | | |
| (14) | Jams, Jellies, Marmalades, and Preserves (Conserves) but not including Cranberry Jelly, Jellied Cranberries, and Cranberry Sauce | | 250 ml | any dimensions | |
| | | | 375 ml | ” | |
| | | | 500 ml | ” | |
| | | | 750 ml | ” | |
| | | | 1 *l* | ” | |
| | | | 1.5 *l* | ” | |
| | | | 2 *l* | ” | |
| | | | 3 *l* | ” | |
| | | | 4 *l* | ” | |
| (15) | Mandarin Oranges | 5 fl oz. | 142 ml | 211 × 203.5 | 68 × 56 |
| | | 10 fl oz. | 284 ml | 215 × 304 | 75 × 82 |
| | | 85 fl oz. | 2.42 *l* | 603 × 602 | 157 × 155 |

| | I Products | II Volume or Weight Designation | | Container III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| (16) | Grape juice, concentrated grape juice and grape juice from concentrate, but not including carbonated juices and juices packed with nitrogen | 7.0 fl oz. | 200 ml | any dimensions | |
| | | 8.8 fl oz. | 250 ml | any dimensions | |
| | | 10.0 fl oz. | 284 ml | 207.5 × 410.5 | 62 × 118 |
| | | 12.0 fl oz. | 341 ml | any dimensions | |
| | | 17.6 fl oz. | 500 ml | any dimensions | |
| | | 24.0 fl oz. | 682 ml | any dimensions | |
| | | 26.4 fl oz. | 750 ml | any dimensions | |
| | | 35.2 fl oz. | 1.00 *l* | any dimensions | |
| | | 40.0 fl oz. | 1.14 *l* | any dimensions | |
| | | 48.0 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52.8 fl oz. | 1.50 *l* | any dimensions | |
| | | 64.0 fl oz. | 1.82 *l* | any dimensions | |
| | | 70.4 fl oz. | 2.00 *l* | any dimensions | |
| (17) | Pickles, Relishes and Chutneys | | 125 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 375 mL | | |
| | | | 500 mL | | |
| | | | 750 mL | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1.25 L | | |
| | | | 1.5 L | | |
| | | | 2 L | | |
| | | 100 fl oz. | 2.84 L | | |
| | | | 4 L | | |
| (18) | Green Olives, but not including Ripe Olives, Black Olives and California Ripe Olives | | 125 mL | | |
| | | | 225 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 375 mL | | |
| | | | 398 mL | | |
| | | | 500 mL | | |
| | | | 625 mL | | |
| | | | 750 mL | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1.25 L | | |
| | | | 1.5 L | | |
| | | | 2 L | | |
| (19) | Sauerkraut with Preservative | 10 fl oz. | 284 ml | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 fl oz. | 398 ml | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |

| | I Products | II Volume or Weight Designation | | Container III Dimensions of Metal Containers in inches and sixteenths of an inch, and in millimetres | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 19 fl oz. | 540 ml | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 fl oz. | 796 ml | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 32 fl oz. | 909 ml | any dimensions | |
| | | 48 fl oz. | 1.36 *l* | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 fl oz. | 2.84 *l* | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (20) | Horseradish Sauce, Creamed Horseradish | | 125 ml | | |
| | | | 250 ml | | |
| | | | 500 ml | | |
| | | | 2 *l* | | |
| | | | 4 *l* | | |
| (21) | [Repealed, SOR/2001-80, s. 7] | | | | |
| (22) | [Repealed, SOR/94-136, s. 2] | | | | |
| (23) | [Repealed, SOR/2003-6, s. 69] | | | | |

SOR/78-170, s. 11; SOR/80-762, ss. 11 to 13; SOR/81-337, s. 8; SOR/85-377, s. 2; SOR/85-729, s. 3; SOR/86-853, ss. 2, 3; SOR/89-266, ss. 6 to 9; SOR/92-644, s. 1; SOR/93-330, ss. 22, 23; SOR/94-136, s. 2; SOR/98-579, s. 6; SOR/2001-80, s. 7; SOR/2003-6, ss. 68, 69.

TABLE IV

[Repealed, SOR/98-579, s. 7]

ANNEXE III
*(art. 20, 21, 22, 22.1, 23, 24, 24.1, 25, 52, 55 et 56)*
[DORS/83-918, art. 3]

TABLEAU I

CONTENANTS DES PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES EN CONSERVE POUR LESQUELS DES CATÉGORIES SONT ÉTABLIES

* Les dimensions données pour les contenants métalliques sont le diamètre et la hauteur.

** Les dimensions hors tout pour les boîtes sont exprimées selon le mode employé dans l'industrie, p. ex. « 211 » désigne 2-11/16 po.

| | | | | Contenant | |
|---|---|---|---|---|---|
| | I Produits | II Désignation de capacité | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | | | ** | |
| (1) | Fruits mis en conserve avec ou sans eau, jus de fruits, jus de fruits fait de concentré, sirop, ou toute combinaison de ces produits en conserve épaisse ou compacte | 5 oz liq | 142 mL | 211 × 203,5 | 68 × 56 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (2) | Légumes (sauf les cas spécifiquement prévus ci-après) | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (3) | Jus de fruits et de légumes, sauf le jus de pomme concentré, les jus carbonatés et lesjus emballés avec de l'azote | 7,0 oz liq | 200 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 8,8 oz liq | 250 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 10,0 oz liq | 284 mL | 207,5 × 410,5 | 62 × 118 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14,0 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 17,6 oz liq | 500 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 19,0 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 26,4 oz liq | 750 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 28,0 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 35,2 oz liq | 1,00 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 48,0 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52,8 oz liq | 1,50 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 64,0 oz liq | 1,82 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 70,4 oz liq | 2,00 L | n'importe quelles dimensions | |

| | | | | Contenant | |
|---|---|---|---|---|---|
| | I Produits | II Désignation de capacité | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| (4) | Asperges | 12 oz liq | 341 mL | 211 × 409 | 68 × 115 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (5) | Maïs, conservé sous vide | 7 oz liq | 199 mL | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 12 oz liq | 341 mL | 307 × 306 | 87 × 85 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 75 oz liq | 2,13 L | 603 × 600 | 157 × 152 |
| (6) | [Abrogé, DORS/93-330, art. 20] | | | | |
| (7) | Champignons dans la saumure | 4½ oz liq | 128 mL | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (8) | Pâte de tomates | 5½ oz liq | 156 mL | 202 × 308 | 54 × 88 |
| | | 13 oz liq | 369 mL | 300 × 400 | 76 × 101 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| | | 126 oz liq | 3,58 L | 603 × 812 | 157 × 222 |
| (9) | Pulpe de tomates, purée de tomates, jus de tomate concentré | 12 oz liq | 341 mL | 211 × 409 | 68 × 115 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| | | 126 oz liq | 3,58 L | 603 × 812 | 157 × 222 |
| (10) | Cerises au marasquin, à la crème de menthe et à cocktail | | 125 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 375 mL | | |
| | | | 2 L | | |
| | | | 4 L | | |
| (11) | Patates douces, en morceaux | 8 oz liq | 227 mL | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |

| | I Produits | II Désignation de capacité | | Contenant III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (12) | Patates douces, entières | 21 oz liq | 597 mL | 404 × 307 | 107 × 87 |
| (13) | Catsup aux tomates, ketchup aux tomates | | 375 mL | | |
| | | | 575 mL | | |
| | | | 750 mL | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1,25 L | | |
| | | | 1,50 L | | |
| | | 19 oz liq | 540 mL | | |
| | | (contenant métallique seulement) | | 307 × 409 | 87 × 115 |

DORS/78-170, art. 9; DORS/80-762, art. 10; DORS/81-337, art. 6; DORS/86-853, art. 1; DORS/89-266, art. 4; DORS/93-330, art. 20; DORS/94-136, art. 1; DORS/95-548, art. 2; DORS/98-473, art. 1.

TABLEAU II

CONTENANTS DES PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES CONGELÉS POUR LESQUELS DES CATÉGORIES SONT ÉTABLIES

| | PRODUITS CONGELÉS | POIDS NET DES CONTENANTS | | | MESURE |
|---|---|---|---|---|---|
| (1) | Fruits, fruits additionnés de sucre, sirop, jus de fruits ou jus de fruits fait de concentré | 225 g | 425 g | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | en poids |
| (2) | Fruits, conserves à sec ou garnitures à tartes, non sucrés, non additionnés de sucre | 300 g | 600 g | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (3) | Pois, maïs à grains entiers, haricots de Lima | 350 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (4) | Épinards | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (5) | Légumes mixtes ou macédoine, pois et carottes, carottes entières, en dés ou tranchées | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (6) | Mélanges spéciaux de légumes (s’ils contiennent au moins un légume pour lequel des catégories sont établies) | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (7) | Autres légumes, y compris les asperges, brocolis, choux de bruxelles, choux-fleurs, haricots verts et beurre | 300 g, 500 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (8) | Courges, cuites ou crues en dés | 400 g, 750 g | | 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| (9) | Pommes de terre frites | | | 225 g ou moins, en nombres entiers multiples de 25 g | ” |
| | | | | 250 g, 500 g, 1 kg, 1,25 kg, 1,5 kg, 1,75 kg, 2 kg | ” |
| | | | | Plus de 2 kg mais au plus 20 kg | ” |
| (10) | Maïs en épi | nombre d’épis | | | en nombre |

| | PRODUITS CONGELÉS | POIDS NET DES CONTENANTS | | | MESURE |
|---|---|---|---|---|---|
| | | POIDS NET DES CONTENANTS | DIMENSIONS DES CONTENANTS | | |
| (11) | Jus de pomme concentré congelé | 6¼ oz liq 177 mL | 202 × 314 | 54 × 98 | en volume |
| | | 12½ oz liq 355 mL | 211 × 414 | 68 × 123 | ” |
| | | 32 oz liq 909 mL | 401 × 510 | 103 × 142 | ” |
| | | 48 oz liq 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 | ” |

DORS/78-170, art. 10(F); DORS/81-337, art. 7; DORS/89-266, art. 5; DORS/91-369, art. 1; DORS/93-330, art. 21; DORS/98-579, art. 5.

TABLEAU III

CONTENANTS RÉGULIERS POUR CERTAINS PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES

* Les dimensions données pour les contenants métalliques sont le diamètre et la hauteur.

** Les dimensions hors tout pour les boîtes sont exprimées selon le mode employé dans l’industrie, e.g. « 211 » désigne 2-11/16 po.

| | | Contenant | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | I Produits | II Désignation de capacité ou de poids | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | | | ** | |
| (1) | Haricots avec lard, haricots, haricots de régime végétarien | 4½ oz liq | 128 mL | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | 8 oz liq | 227 mL | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 401 × 212 | 103 × 69 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | | | 401 × 306 | 103 × 85 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (2) | Aliments pour bébés et aliments pour jeunes enfants (Junior) Soupes aux légumes, condensées | 4½ oz liq | 128 mL | 202 × 213,5 | 54 × 72 |
| | | 7½ oz liq | 213 mL | 211 × 300 | 68 × 76 |
| (3) | Soupes aux légumes, condensées | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 314 | 68 × 98 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (4) | Soupes aux légumes, prêtes à servir | 8 oz liq | 227 mL | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 314 | 68 × 98 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |

| | I Produits | Contenant | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Désignation de capacité ou de poids | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (5) | Spaghetti dans de la sauce tomates | 4½ oz liq | 128 mL | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | 8 oz liq | 227 mL | 211 × 304 | 68 × 82 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (6) | Ananas tranchés, broyés, petits et gros morceaux | 5 oz liq | 142 mL | 211 × 203,5 | 68 × 56 |
| | | 8 oz liq | 227 mL | 307 × 201,25 | 87 × 52 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (6.1) | [Abrogé, DORS/92-644, art. 1] | | | | |
| (7) | Pamplemousses, oranges, sections de pamplemousses et d'oranges | 5 oz liq | 142 mL | 211 × 203,5 | 68 × 56 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (8) | Jus de fruits, y compris ceux d'agrumes et d'ananas, mais excluant ceux de citron, de limette, de raisin, de cerise, de cassis, de framboise ou d'autres petits fruits, les jucarbonatés et les jus emballés avec de l'azotes | 7,0 oz liq | 200 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 8,8 oz liq | 250 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 10,0 oz liq | 284 mL | 207,5 × 410,5 | 62 × 118 |
| | | | | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14,0 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 17,6 oz liq | 500 mL | n'importe quelles dimensions | |

| | I Produits | Contenant | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Désignation de capacité ou de poids | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | 19,0 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 26,4 oz liq | 750 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | 28,0 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 35,2 oz liq | 1,00 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 48,0 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52,8 oz liq | 1,50 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 64,0 oz liq | 1,82 L | n'importe quelles dimensions | |
| | | 70,4 oz liq | 2,00 L | n'importe quelles dimensions | |
| (9) | Champignons, y compris les champignons à la crème, les pieds et les morceaux dans la saumure | 4½ oz liq | 128 mL | 211 × 200 | 68 × 50 |
| | | | | 202 × 213,5 | 54 × 72 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (10) | Haricots germés, légumes pour Chop Suey | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (11) | Fruits pour tartes, garnitures de tartes | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (12) | Fruits glacés, ananas glacés, oranges coupées, zestes de citron et de cédrat à confire, zestes coupés mélangés et fruits coupés mélangés | | 100 g | | |
| | | | 225 g | | |
| | | | 450 g | | |
| (13) | [Abrogé, DORS/93-330, art. 22] | | | | |
| (14) | Confitures, gelées, marmelades, con serves, à l'exclusion de la gelée aux canneberges, des canneberges en gelée et de la sauce aux canneberges | | 250 mL | n'importe quelles dimensions | |
| | | | 375 mL | ” | |
| | | | 500 mL | ” | |

| | I Produits | Contenant | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Désignation de capacité ou de poids | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | | 750 mL | ” | |
| | | | 1 L | ” | |
| | | | 1,5 L | ” | |
| | | | 2 L | ” | |
| | | | 3 L | ” | |
| | | | 4 L | ” | |
| (15) | Mandarines | 5 oz liq | 142 mL | 211 × 203,5 | 68 × 56 |
| | | 10 oz liq | 284 mL | 215 × 304 | 75 × 82 |
| | | 85 oz liq | 2,42 L | 603 × 602 | 157 × 155 |
| (16) | Jus de raisin, jus de raisin concentré et jus de raisin fait de concentré, à l’exclusion des jus carbonatés et des jus emballés avec de l’azote | 7,0 oz liq | 200 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 8,8 oz liq | 250 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 10,0 oz liq | 284 mL | 207,5 × 410,5 | 62 × 118 |
| | | 12,0 oz liq | 341 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 17,6 oz liq | 500 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 24,0 oz liq | 682 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 26,4 oz liq | 750 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 35,2 oz liq | 1,00 L | n’importe quelles dimensions | |
| | | 40,0 oz liq | 1,14 L | n’importe quelles dimensions | |
| | | 48,0 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 52,8 oz liq | 1,50 L | n’importe quelles dimensions | |
| | | 64,0 oz liq | 1,82 L | n’importe quelles dimensions | |
| | | 70,4 oz liq | 2,00 L | n’importe quelles dimensions | |
| (17) | Marinades, achards (relishes) et chutneys | | 125 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 375 mL | | |
| | | | 500 mL | | |
| | | | 750 mL | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1,25 L | | |
| | | | 1,5 L | | |
| | | | 2 L | | |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | | |
| | | | 4 L | | |
| (18) | Olives vertes, à l’exclusion des olives mûres, des olives noires et des olives mûres de Californie | | 125 mL | | |
| | | | 225 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 375 mL | | |

| | I Produits | Contenant | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | II Désignation de capacité ou de poids | | III Dimensions des contenants métalliques en pouces, seizièmes de pouce et millimètres | |
| | | | 398 mL | | |
| | | | 500 mL | | |
| | | | 625 mL | | |
| | | | 750 mL | | |
| | | | 1 L | | |
| | | | 1,25 L | | |
| | | | 1,5 L | | |
| | | | 2 L | | |
| (19) | Choucroute avec agent de conservation | 10 oz liq | 284 mL | 211 × 400 | 68 × 101 |
| | | 14 oz liq | 398 mL | 300 × 407 | 76 × 112 |
| | | | | 307 × 309 | 87 × 90 |
| | | 19 oz liq | 540 mL | 307 × 409 | 87 × 115 |
| | | 28 oz liq | 796 mL | 401 × 411 | 103 × 119 |
| | | 32 oz liq | 909 mL | n’importe quelles dimensions | |
| | | 48 oz liq | 1,36 L | 404 × 700 | 107 × 177 |
| | | 100 oz liq | 2,84 L | 603 × 700 | 157 × 177 |
| (20) | Raifort préparé, raifort en crème | | 125 mL | | |
| | | | 250 mL | | |
| | | | 500 mL | | |
| | | | 2 L | | |
| | | | 4 L | | |
| (21) | [Abrogé, DORS/2001-80, art. 7] | | | | |
| (22) | [Abrogé, DORS/94-136, art. 2] | | | | |
| (23) | [Abrogé, DORS/2003-6, art. 69] | | | | |

DORS/78-170, art. 11; DORS/80-762, art. 11 à 13; DORS/81-337, art. 8; DORS/85-377, art. 2; DORS/85-729, art. 3; DORS/86-853, art. 2 et 3; DORS/89-266, art. 6 à 9; DORS/92-644, art. 1; DORS/93-330, art. 22 et 23; DORS/94-136, art. 2; DORS/98-579, art. 6; DORS/2001-80, art. 7; DORS/2003-6, art. 68 et 69.

TABLEAU IV

[Abrogé, DORS/98-579, art. 7]

SCHEDULE IV
*(ss. 26, 29 and 35)*

TABLE I*

MINIMUM NET AND DRAINED WEIGHTS

A. Canned Fruits

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 fl. oz. | | 14 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Products | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 1. | Apples, Crab Apples | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Solid Pack, Pie Fruit | | | 15 | | 20 | | 27 | | 97 | |
| | (*b*) Syrup Pack | | | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| 2. | Apple Sauce | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 110 | |
| 3. | Apricots | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6 | 16 | 8 | 21 | 11 | 29 | 15 | 110 | 58 |
| | (*b*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15½ | 10 | 20½ | 14 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| | (*c*) Water Pack | 10½ | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 11 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| 4. | Blackberries, Boysenberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 5½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 5½ | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 5. | Blueberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6 | 15½ | 7½ | 20½ | 10 | 29 | 15 | 108 | 55 |
| | (*b*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | (*c*) Water Pack | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 55 |
| 6. | Cherries, Red Sour Pitted | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15½ | 11 | 20½ | 15 | 28 | 20 | 105 | 72 |
| | (*c*) Water Pack | 10½ | 6½ | 15½ | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 7. | Cherries, Sweet Unpitted | 11 | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 12 | 29 | 16 | 110 | 60 |
| | (*a*) Syrup Pack | | | | | | | | | | |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 8. | Cherries, Maraschino | | | | | | | | | 115 | 80 |
| 9. | Fruit Cocktail | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 10. | Fruits for Salad, Fruit Salad | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 11. | Gooseberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6 | 16 | 8 | 21 | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 12. | Grapefruit Sections | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | | | 110 | 65 |

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 fl. oz. | | 14 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Products | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 13. | Grapefruit and Orange Sections | 11 | 6½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | | | | |
| 14. | Loganberries, Lawtonberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 5½ | 16 | 7½ | 21 | 11 | 29 | 16 | 112 | 60 |
| | (*b*) Water Pack | 10½ | 5½ | 15½ | 7½ | 20½ | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 15. | Peaches | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack, Halves, Quarters, Slices | 11 | 6 | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack, Halves, Quarters, Slices | 10½ | 6 | 15 | 8½ | 20½ | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | (*c*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15 | 10 | 20½ | 15 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| 16. | Pears | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack, | | | | | | | | | | |
| | (i) Halves, Quarters, Slices | 11 | 6 | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | (ii) Whole | | | | | | | 29 | 16 | 110 | 60 |
| | (*b*) Water Pack, | | | | | | | | | | |
| | (i) Halves, Quarters, Slices | 10½ | 6 | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | (ii) Whole | | | | | | | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 17. | [Repealed, SOR/80-762, s. 16] | | | | | | | | | | |
| 18. | Plums, Prune Plums | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 11 | 29 | 16 | 110 | 63 |
| | (*b*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15 | 10 | 20 | 14 | 28 | 20 | 105 | 85 |
| | (*c*) Water Pack | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 19. | Raspberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 5 | 15½ | 7 | 20½ | 10 | 29 | 16 | | |
| | (*b*) Water Pack | 10 | 5 | 15 | 7 | 20 | 10 | 28 | 16 | | |
| 20. | Rhubarb | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 7 | 16 | 9 | 21 | 12 | 29 | 16 | 110 | 63 |
| | (*b*) Water Pack | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| | (*c*) Heavy Pack, Pie Fruit | | | 15 | 12 | 20 | 15 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| 21. | Strawberries | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Syrup Pack | 11 | 4½ | 15½ | 6 | 20½ | 8½ | 29 | 15 | | |
| | (*b*) Water Pack | 10 | 4½ | 15 | 6 | 20 | 8½ | 28 | 15 | | |

* Weights indicated in this Table are minimum and the fill of a product must conform with section 27, Part III of the Regulations. The operator is responsible for a properly filled can and he should not "pack-down" to the weights outlined in this Table.

B. Canned Vegetables

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 fl. oz. | | 14 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Products | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 1. | Beans, Green and Wax | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Regular Cut, Short Cut | 10 | 5.8 | 14.5 | 7.8 | 20 | 11.5 | 28 | 17 | 105 | 58 |
| | (*b*) French Cut, French Style | 10 | 5.5 | 14.5 | 7.5 | 20 | 11.0 | 28 | 17 | 105 | 58 |
| | (*c*) Whole, Whole Vertical Pack | 10 | 6.0 | 14.5 | 7.5 | 20 | 10.5 | 28 | 16 | 105 | 56 |
| 2. | Beans, Lima | 10½ | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 17 | 105 | 68 |
| 3. | Beans, Vegetarian Beans | 10½ | | 15 | | 20½ | | 28½ | | 108 | |
| 4. | Beans With Pork | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 112 | |
| 5. | Bean Sprouts | 10 | 5½ | 15 | 7¾ | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 53 |
| 6. | Beets | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Diced | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| | (*b*) Sliced, Cut or Quartered | 10 | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 11 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | (*c*) Whole | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| | (*d*) Julienne | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | (*e*) Crinkle Cut | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | (*f*) Crinkle Cut Strips | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| 7. | Carrots | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Diced, Julienne | 10 | 6½ | 15 | 9 | 20 | 12½ | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | (*b*) Sliced | 10 | 6 | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | (*c*) Whole | | | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 8. | Corn | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Cream Style | 10 | | 15 | | 20½ | | 29 | | 105 | |
| | (*b*) Whole Kernel in Brine | 10 | 7 | 15 | 10 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| | (*c*) Hominy | | | 15 | 10 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| 9. | Leafy Greens (other than Spinach) | 10 | 7 | 14 | 10 | 19 | 13 | 27 | 18 | 103 | 63 |
| 10. | Macedoine, Mixed Vegetables | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 11. | Mushrooms | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Whole, Sliced | 10 | 5½ | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| | (*b*) Stems and Pieces | 10 | 5½ | 15 | 7½ | 20 | 11½ | 28 | 14½ | 105 | 58 |
| 12. | Onions, Whole | | | | | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 13. | Peas | 10 | 6½ | 15 | 9½ | 20 | 12½ | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 14. | Peas, Ripe Soaked | 10½ | 7 | 15 | 10 | 21 | 14 | 29 | 18 | 108 | 70 |
| 15. | Peas and Carrots | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 16. | Potatoes, White | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Diced, Julienne | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 17 | 105 | 68 |
| | (*b*) Sliced | 10 | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | (*c*) Whole | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 17. | Pumpkin, Squash | 10 | | 15 | | 20½ | | 29 | | 108 | |
| 18. | Sauerkraut | 10 | 7½ | 15 | 10 | 20 | 14 | 28 | 20 | 105 | 70 |

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 fl. oz. | | 14 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Products | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 19. | [Repealed, SOR/85-775, s. 2] | | | | | | | | | | |
| 20. | Succotash | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 110 | |
| 21. | Stewed Tomatoes | 10 | | 15 | | 20 | | 28½ | | 105 | |
| 22. | Tomatoes | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Canada Fancy 65% drained solids | | | 15 | 9¾ | 20 | 13 | 28½ | 18½ | 105 | 68 |
| | (*b*) Canada Choice 60% drained solids | | | 15 | 9 | 20 | 12 | 28½ | 17 | 105 | 63 |
| | (*c*) Canada Standard 50% drained solids | | | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28½ | 14½ | 105 | 52½ |
| 23. | Vegetables for Chop Suey | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |

C. Other Canned Vegetables

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 7 fl. oz. | | 12 fl. oz. | | 12 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Produce | 211 × 304 | | 211 × 409 | | 307 × 306 | | 307 × 409 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 1. | Asparagus | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Tips or Spears | | | 12 | 7 | | | 20 | 12 | 105 | 63 |
| | (*b*) Cuts or Cuttings | | | 12 | 6½ | | | 20 | 11½ | 105 | 60 |
| 2. | Corn Whole Kernel V.P. | 7 | | | | 12 | | | | | |

D. Canned Sweet Potatoes

| | Column I | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | | Column VII | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 21 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 48 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | Produce | 211 × 304 | | 307 × 409 | | 404 × 307 | | 401 × 411 | | 404 × 700 | | 603 × 700 | |
| | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained | Net | Drained |
| 1. | Potatoes, Sweet | | | | | | | | | | | | |
| | (*a*) Cut, in liquid packing media | 8 | 5½ | 20 | 13 | | | 29 | 19 | 50 | 32 | 110 | 70 |
| | (*b*) Whole, in liquid packing media | | | | | 21 | 14½ | | | | | | |

AVERAGE DRAINED WEIGHTS AND MINIMUM DRAINED WEIGHTS

E. Canned Pineapple

| Product | Column I 8 fl. oz. 307 × 201.25 | | | Column II 10 fl. oz. 211 × 400 | | | Column III 14 fl. oz. 307 × 309 | | | Column IV 19 fl. oz. 307 × 409 | | | Column V 28 fl. oz. 401 × 411 | | | Column VI 100 fl. oz. 603 × 700 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ounces | | | Ounces | | | Ounces | | | Ounces | | | Ounces | | | Ounces | | |
| | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] | W.W.[1] | A.D.W.[2] | L.L.[3] |
| Pineapple | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (*a*) Syrup Pack, Sweetened Juice Pack | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) All styles other than Crushed | 8.49 | 4.92 | 4.70 | 9.59 | 5.56 | 5.31 | 15.64 | 9.38 | 9.02 | 20.50 | 12.91 | 11.90 | 29.50 | 17.70 | 17.14 | 109.45 | 65.67 | 63.98 |
| (ii) Crushed | 8.49 | 5.40 | 5.13 | 9.59 | 6.04 | | 15.64 | 9.85 | | 20.50 | 12.30 | | 29.50 | 18.59 | | 109.45 | 68.96 | |
| (*b*) Water Pack | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) All styles other than Crushed | 8.49 | 4.67 | 4.44 | 9.59 | 5.28 | 5.00 | 15.64 | 8.91 | 8.54 | 20.50 | 11.68 | 11.28 | 29.50 | 16.81 | 16.25 | 109.45 | 62.39 | 60.70 |
| (ii) Crushed | 8.49 | 4.67 | 4.44 | 9.59 | 5.44 | | 15.64 | 8.87 | | 20.50 | 11.62 | | 29.50 | 16.73 | | 109.45 | 62.06 | |
| (*c*) Juice Pack | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) Crushed | 8.49 | 5.40 | 5.13 | 9.59 | 5.75 | | 15.64 | 9.39 | | 20.50 | 12.30 | | | 17.70 | | 109.45 | 65.68 | |
| (ii) Crushed, Heavy Pack | | | | 9.59 | 7.00 | | 15.64 | 11.42 | | 20.50 | 14.97 | | 29.50 | 21.54 | | 109.45 | 79.90 | |
| (iii) Crushed, Solid Pack | | | | 9.59 | 7.48 | | 15.64 | 12.20 | | 20.50 | 15.99 | | 29.50 | 23.01 | | 109.45 | 85.37 | |

1. W.W. is the weight of distilled water at 20°C that the sealed container will hold when completely filled.
2. A.D.W. is the average drained weight of all sample units in the sample.
3. L.L. is the lower limit drained weight for individual containers.

AVERAGE DRAINED WEIGHTS AND MINIMUM DRAINED WEIGHTS

F. Canned Vegetables

| | Column I | | Column II | | Column III | | Column IV | | Column V | | Column VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10 fl. oz. | | 14 fl. oz. | | 19 fl. oz. | | 28 fl. oz. | | 48 fl. oz. | | 100 fl. oz. | |
| | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 404 × 700 | | 603 × 700 | |
| Product | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | | Ounces | |
| | ADW[1] | LL[2] | ADW[1] | LL[2] | ADW[1] | LL[2] | ADW[1] | LL[2] | ADW[1] | LL[2] | ADW[1] | LL[2] |
| Spinach | 6.8 | 6.3 | 9.1 | 8.6 | 12.6 | 11.9 | 18.6 | 17.6 | | | 58.4 | 54.7 |

[1] ADW is the average drained weight of all sample units in the sample.

[2] LL is the lower limit drained weight for individual containers.

SOR/80-762, ss. 14 to 20; SOR/85-775, s. 2; SOR/86-622, s. 3; SOR/92-644, s. 2.

TABLE II

MAXIMUM GROSS HEADSPACE FOR STANDARD METAL CONTAINERS

| Can Designation | Can Dimensions | Maximum Gross Headspace 1/16 inch* |
|---|---|---|
| 4½ fluid ounces | 202 × 213.5 | 6 |
| | 211 × 200 | 6 |
| 5½ fluid ounces | 202 × 308 | 6 |
| 6 fluid ounces | 202 × 314 | 6 |
| 7½ fluid ounces | 211 × 300 | 7 |
| 10 fluid ounces | 211 × 400 | 7 |
| | 207.5 × 410.5 | 7 |
| 12 fluid ounces | 211 × 409 | 7 |
| 14 fluid ounces | 300 × 407 | 8 |
| | 307 × 309 | 8 |
| 19 fluid ounces | 307 × 409 | 8 |
| 28 fluid ounces | 401 × 411 | 8 |
| 48 fluid ounces | 404 × 700 | 10 |
| 100 fluid ounces | 603 × 700 | 12 |

* As measured in sixteenths of an inch from the surface of the contents of the can to the straight edge passing across the top of the double seam of the can.

TABLE III

RANGE OF CUT-OUT STRENGTH OF JUICE OR SYRUP FOR CANNED OR FROZEN FRUIT AND CANNED SWEET POTATOES PER CENT SOLUBLE SOLIDS

| Item | Product | | Identification Names of Syrup | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Column I | | Column II | Column III | Column IV | Column V | Column VI |
| | | | Extra Heavy Syrup or Extra Heavy Fruit Juice Syrup | Heavy Syrup or Heavy Fruit Juice Syrup | Light Syrup or Light Fruit Juice Syrup | Slightly Sweetened Water or Slightly Sweetened Fruit Juice | Packed in (name of Fruit or Fruits) Juice or Packed in (name of Fruit or Fruits) Juice from Concentrate |
| 1. | (1) | Apricots | Not more than 35% and not less than 25% soluble solids | Less than 25% but not less than 19% soluble solids | Less than 19% but not less than 15% soluble solids | Less than 15% but not less than 11% soluble solids | Not less than 5% soluble solids |
| | (2) | Blackberries | | | | | |
| | (3) | Boysenberries | | | | | |
| | (4) | Cherries, sour pitted | | | | | |
| | (5) | Crabapples | | | | | |
| | (6) | Currants | | | | | |
| | (7) | Gooseberries | | | | | |
| | (8) | Lawtonberries | | | | | |
| | (9) | Loganberries | | | | | |
| | (10) | Rasberries red and purple | | | | | |
| | (11) | Rhubarb | | | | | |
| | (12) | Strawberries | | | | | |
| | (13) | Thimbleberries | | | | | |
| | (14) | Apples | | | | | |
| | (15) | Blueberries | | | | | |
| | (16) | Cherries, sweet | | | | | |
| | (17) | Plums, prune plums | | | | | |
| | (18) | Grapefruit | | | | | |
| 2. | (1) | Cantaloupe, melons | Not more than 35% and not less than 23% soluble solids | Less than 23% but not less than 18% soluble solids | Less than 18% but not less than 14% soluble solids | Less than 14% but not less than 10% soluble solids | Not less than 5% soluble solids |
| | (2) | Fruit cocktail | | | | | |
| | (3) | Fruit salad, Tropical fruit salad | | | | | |
| | (4) | Fruits for salad | | | | | |
| | (5) | Peaches | | | | | |
| | (6) | Pears | | | | | |
| | (7) | Pineapple | | | | | |
| | (8) | Mandarin oranges | | | | | |
| | (9) | Sweet potatoes | | | | | |
| 3. | (1) | Maraschino Cherries | Not less than 40% soluble solids | | | | |

SOR/78-170, s. 12.

TABLE IV

MINIMUM PERCENTAGE OF SUGAR, INVERT SUGAR, DEXTROSE OR GLUCOSE IN DRY FORM REQUIRED TO BE ADDED TO FROZEN FRUITS

| | Frozen Product | Per Cent Added |
|---|---|---|
| 1. | Cherries, Sour | 30 |
| 2. | Cherries, Sweet | 20 |
| 3. | Strawberries | 20 |
| 4. | Raspberries | 20 |
| 5. | Blueberries | 20 |
| 6. | Boysenberries | 20 |
| 7. | Loganberries | 20 |
| 8. | Blackberries | 20 |
| 9. | Rhubarb | 20 |
| 10. | Peaches | 20 |
| 11. | Cherries for pies, red sour pitted | 10 |
| 12. | Cherries in bulk, red sour pitted | 10 |
| 13. | Fruits for pies, various | 10 |
| 14. | Fruits for remanufacturing | 10 |

ANNEXE IV
*(art. 26, 29 et 35)*

TABLEAU I*

POIDS NET ET ÉGOUTTÉ MINIMUMS

A. Fruits en conserve

| | Colonne I | Colonne II | | Colonne III | | Colonne IV | | Colonne V | | Colonne VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 onces liquides | | 14 onces liquides | | 19 onces liquides | | 28 onces liquides | | 100 onces liquides | |
| | Produits | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | |
| | | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 1. | Pommes, pommettes | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conserve compacte, à tartes | | | 15 | | 20 | | 27 | | 97 | |
| | *b*) Conservées dans le sirop | | | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| 2. | Purée de pommes | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 110 | |
| 3. | Abricots | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservés dans le sirop | 11 | 6 | 16 | 8 | 21 | 11 | 29 | 15 | 110 | 58 |
| | *b*) Conserve épaisse, à tartes | | | 15½ | 10 | 20½ | 14 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| | *c*) Conservés dans l'eau | 10½ | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 11 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| 4. | Mûres noires, mûres Boysen | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 5½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | *b*) Conservées dans l'eau | 10½ | 5½ | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 5. | Bleuets | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservés dans le sirop | 11 | 6 | 15½ | 7½ | 20½ | 10 | 29 | 15 | 108 | 55 |
| | *b*) Conserve épaisse, à tartes | | | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | *c*) Conservés dans l'eau | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 55 |
| 6. | Cerises rouges, sures, dénoyautées | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 6½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | *b*) Conserve épaisse, à tartes | | | 15½ | 11 | 20½ | 15 | 28 | 20 | 105 | 72 |
| | *c*) Conservées dans l'eau | 10½ | 6½ | 15½ | 9 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 7. | Cerises douces, non dénoyautées | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 12 | 29 | 16 | 110 | 60 |
| | *b*) Conservées dans l'eau | 10½ | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 8. | Cerises au marasquin | | | | | | | | | 115 | 80 |
| 9. | Cocktail aux fruits | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservé dans le sirop | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | *b*) Conservé dans l'eau | 10½ | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 10. | Fruits à salade, salade aux fruits | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservés dans le sirop | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | *b*) Conservés dans l'eau | 10½ | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 11. | Groseilles | | | | | | | | | | |
| | *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 6 | 16 | 8 | 21 | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| | *b*) Conservées dans l'eau | 10½ | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 12. | Pamplemousses, sections | 11 | 6½ | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | | | 110 | 65 |
| 13. | Pamplemousses et oranges, sections | 11 | 6½ | 15½ | 9 | 20½ | 12 | | | | |

| Colonne I<br>Produits | Colonne II<br>10 onces liquides<br>211 × 400<br>Poids en onces | | Colonne III<br>14 onces liquides<br>300 × 407<br>Poids en onces | | Colonne IV<br>19 onces liquides<br>307 × 409<br>Poids en onces | | Colonne V<br>28 onces liquides<br>401 × 411<br>Poids en onces | | Colonne VI<br>100 onces liquides<br>603 × 700<br>Poids en onces | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 14. Mûres Logan, mûres Lawton | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 5½ | 16 | 7½ | 21 | 11 | 29 | 16 | 112 | 60 |
| *b*) Conservées dans l'eau | 10½ | 5½ | 15½ | 7½ | 20½ | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 15. Pêches | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop, moitiés, quartiers, tranches | 11 | 6 | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| *b*) Conservées dans l'eau, moitiés, quartiers, tranches | 10½ | 6 | 15 | 8½ | 20½ | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| *c*) Conserve épaisse, fruits à tarte | | | 15 | 10 | 20½ | 15 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| 16. Poires | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop, | | | | | | | | | | |
| (i) moitiés, quartiers, tranches | 11 | 6 | 15½ | 8½ | 20½ | 12 | 29 | 17 | 110 | 63 |
| (ii) entières | | | | | | | | | | |
| *b*) Conservées dans l'eau, | | | | | | | 29 | 16 | 110 | 60 |
| (i) moitiés, quartiers, tranches | 10½ | 6 | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| (ii) entières | | | | | | | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 17. [Abrogé, DORS/80-762, art. 16] | | | | | | | | | | |
| 18. Prunes, prunes à pruneaux | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 6 | 15½ | 8 | 20½ | 11 | 29 | 16 | 110 | 63 |
| *b*) Conserve épaisse, à tartes | | | 15 | 10 | 20 | 14 | 28 | 20 | 105 | 85 |
| *c*) Conservées dans l'eau | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 19. Framboises | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 5 | 15½ | 7 | 20½ | 10 | 29 | 16 | | |
| *b*) Conservées dans l'eau | 10 | 5 | 15 | 7 | 20 | 10 | 28 | 16 | | |
| 20. Rhubarbe | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservée dans le sirop | 11 | 7 | 16 | 9 | 21 | 12 | 29 | 16 | 110 | 63 |
| *b*) Conservée dans l'eau | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| *c*) Conserve épaisse, à tartes | | | 15 | 12 | 20 | 15 | 28 | 20 | 105 | 80 |
| 21. Fraises | | | | | | | | | | |
| *a*) Conservées dans le sirop | 11 | 4½ | 15½ | 6 | 20½ | 8½ | 29 | 15 | | |
| *b*) Conservées dans l'eau | 10 | 4½ | 15 | 6 | 20 | 8½ | 28 | 15 | | |

* Les poids indiqués dans le présent tableau sont les poids minimums et le remplissage d'un produit doit toujours être conforme à l'article 27 de la partie III du règlement. L'exploitant est obligé de bien remplir les boîtes et ne doit pas s'en tenir seulement aux poids indiqués dans ledit tableau.

B. Légumes en conserve

| Colonne I<br>Produits | Colonne II<br>10 onces liquides<br>211 × 400<br>Poids en onces | | Colonne III<br>14 onces liquides<br>300 × 407<br>Poids en onces | | Colonne IV<br>19 onces liquides<br>307 × 409<br>Poids en onces | | Colonne V<br>28 onces liquides<br>401 × 411<br>Poids en onces | | Colonne VI<br>100 onces liquides<br>603 × 700<br>Poids en onces | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 1. Haricots, verts et beurre | | | | | | | | | | |

| | Colonne I | Colonne II | | Colonne III | | Colonne IV | | Colonne V | | Colonne VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 10 onces liquides | | 14 onces liquides | | 19 onces liquides | | 28 onces liquides | | 100 onces liquides | |
| | Produits | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | |
| | | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| | *a*) Coupe régulière, coupés courts | 10 | 5,8 | 14,5 | 7,8 | 20 | 11,5 | 28 | 17 | 105 | 58 |
| | *b*) Coupés à la française, genre français | 10 | 5,5 | 14,5 | 7,5 | 20 | 11,0 | 28 | 17 | 105 | 58 |
| | *c*) Entiers et emballés verticalement | 10 | 6,0 | 14,5 | 7,5 | 20 | 10,5 | 28 | 16 | 105 | 56 |
| 2. | Haricots de Lima | 10½ | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 17 | 105 | 68 |
| 3. | Haricots, haricots végétariens | 10½ | | 15 | | 20½ | | 28½ | | 108 | |
| 4. | Haricots avec lard | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 112 | |
| 5. | Haricots germés | 10 | 5½ | 15 | 7¾ | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 53 |
| 6. | Betteraves | | | | | | | | | | |
| | *a*) En dés | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| | *b*) Tranchées, coupées ou en quartiers | 10 | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 11 | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | *c*) Entières | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| | *d*) Juliennes | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | *e*) En tranches ondulées | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 11 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | *f*) En bâtonnets ondulés | 10 | 6 | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| 7. | Carottes | | | | | | | | | | |
| | *a*) En dés, à la française | 10 | 6½ | 15 | 9 | 20 | 12½ | 28 | 17 | 105 | 63 |
| | *b*) En tranches | 10 | 6 | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | *c*) Entières | | | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 8. | Maïs | | | | | | | | | | |
| | *a*) Crème | 10 | | 15 | | 20½ | | 29 | | 105 | |
| | *b*) À grains entiers dans la saumure | 10 | 7 | 15 | 10 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| | *c*) Lessivé | | | 15 | 10 | 20 | 13 | 28 | 18 | 105 | 68 |
| 9. | Légumes verts feuillus (autres que les épinards | 10 | 7 | 14 | 10 | 19 | 13 | 27 | 18 | 103 | 63 |
| 10. | Macédoine, légumes mixtes | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 11. | Champignons | | | | | | | | | | |
| | *a*) Entiers, tranchés | 10 | 5½ | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 15 | 105 | 58 |
| | *b*) Tiges et morceaux | 10 | 5½ | 15 | 7½ | 20 | 11½ | 28 | 14½ | 105 | 58 |
| 12. | Oignons, entiers | | | | | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 13. | Pois | 10 | 6½ | 15 | 9½ | 20 | 12½ | 28 | 17 | 105 | 63 |
| 14. | Pois, mûrs, trempés | 10½ | 7 | 15 | 10 | 21 | 14 | 29 | 18 | 108 | 70 |
| 15. | Pois et carottes | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |
| 16. | Pommes de terre, blanches | | | | | | | | | | |
| | *a*) En dés, à la française | 10 | 7 | 15 | 9 | 20 | 13 | 28 | 17 | 105 | 68 |
| | *b*) Tranchées | 10 | 6½ | 15 | 8½ | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| | *c*) Entières | 10 | 6 | 15 | 8 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 60 |
| 17. | Citrouilles, courges | 10 | | 15 | | 20½ | | 29 | | 108 | |
| 18. | Choucroute | 10 | 7½ | 15 | 10 | 20 | 14 | 28 | 20 | 105 | 70 |
| 19. | [Abrogé, DORS/85-775, art. 2] | | | | | | | | | | |
| 20. | Succotash | 10½ | | 15½ | | 21 | | 29 | | 110 | |
| 21. | Tomates assaisonnées | 10 | | 15 | | 20 | | 28½ | | 105 | |

| Colonne I | Colonne II | | Colonne III | | Colonne IV | | Colonne V | | Colonne VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10 onces liquides | | 14 onces liquides | | 19 onces liquides | | 28 onces liquides | | 100 onces liquides | |
| Produits | 211 × 400 | | 300 × 407 | | 307 × 409 | | 401 × 411 | | 603 × 700 | |
| | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | |
| | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 22. Tomates | | | | | | | | | | |
| *a*) Canada de fantaisie 65 p. 100 d'extraits égouttés | | | 15 | 9¾ | 20 | 13 | 28½ | 18½ | 105 | 68 |
| *b*) Canada de choix 60 p. 100 d'extraits égouttés ..... | | | 15 | 9 | 20 | 12 | 28½ | 17 | 105 | 63 |
| *c*) Canada régulière 50 p. 100 d'extraits égouttés .... | | | 15 | 7½ | 20 | 10 | 28½ | 14½ | 105 | 52½ |
| 23. Légumes pour chop suey | 10 | 6 | 15 | 9 | 20 | 12 | 28 | 16 | 105 | 63 |

C. Autres légumes en conserve

| Colonne I | Colonne II | | Colonne III | | Colonne IV | | Colonne V | | Colonne VI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 7 onces liquides | | 12 onces liquides | | 12 onces liquides | | 19 onces liquides | | 100 onces liquides | |
| Produits | 211 × 304 | | 211 × 409 | | 307 × 306 | | 307 × 409 | | 603 × 700 | |
| | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | |
| | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 1. Asperges | | | | | | | | | | |
| *a*) Pointes ou Turions ..... | | | 12 | 7 | | | 20 | 12 | 105 | 63 |
| *b*) Morceaux ..... | | | 12 | 6½ | | | 20 | 11½ | 105 | 60 |
| 2. Maïs | | | | | | | | | | |
| À grains entiers (à vide) ..... | 7 | | | | 12 | | | | | |

D. Patates douces en conserve

| Colonne I | Colonne II | | Colonne III | | Colonne IV | | Colonne V | | Colonne VI | | Colonne VII | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 8 onces liquides | | 19 onces liquides | | 21 onces liquides | | 28 onces liquides | | 48 onces liquides | | 100 onces liquides | |
| Produits | 211 × 304 | | 307 × 409 | | 404 × 307 | | 401 × 411 | | 404 × 700 | | 603 × 700 | |
| | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | | Poids en onces | |
| | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté | Net | Égoutté |
| 1. Patates douces | | | | | | | | | | | | |
| *a*) coupées, dans une préparation d'emballage liquide | 8 | 5½ | 20 | 13 | | | 29 | 19 | 50 | 32 | 110 | 70 |
| *b*) entières dans une préparation d'emballage liquide | | | | | 21 | 14½ | | | | | | |

POIDS ÉGOUTTÉS MOYENS ET MINIMUMS

E. Ananas en conserve

| Produit | Colonne I<br>8 oz liquides<br>307 × 201.25 | | | Colonne II<br>10 oz liquides<br>211 × 400 | | | Colonne III<br>14 oz liquides<br>307 × 309 | | | Colonne IV<br>19 oz liquides<br>307 × 409 | | | Colonne V<br>28 oz liquides<br>401 × 411 | | | Colonne VI<br>100 oz liquides<br>603 × 700 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Poids en onces | | | Poids en onces | | | Poids en onces | | | Poids en onces | | | Poids en onces | | | Poids en onces | | |
| | PED[1] | PEM[2] | MP[3] | PED[1] | PEM[2] | MP[3] | PED[1] | PEM[2] | MP[3] | PED[1] | PEM[2] | MP[3] | PED[1] | PEM[2] | MP[3] | PED[1] | PEM[2] | MP[3] |
| Ananas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *a*) conservés dans le sirop ou le jus sucré | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) tous genres sauf les ananas broyés | 8,49 | 4,92 | 4,70 | 9,59 | 5,56 | 5,31 | 15,64 | 9,38 | 9,02 | 20,50 | 12,30 | 11,90 | 29,50 | 17,70 | 17,14 | 109,45 | 65,67 | 63,98 |
| (ii) broyés | 8,49 | 5,40 | 5,13 | 9,59 | 6,04 | | 15,64 | 9,85 | | 20,50 | 12,91 | | 29,50 | 18,59 | | 109,45 | 68,96 | |
| *b*) conservés dans l'eau | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) tous genres sauf les ananas broyés | 8,49 | 4,67 | 4,44 | 9,59 | 5,28 | 5,00 | 15,64 | 8,91 | 8,54 | 20,50 | 11,68 | 11,28 | 29,50 | 16,81 | 16,25 | 109,45 | 62,39 | 60,70 |
| (ii) broyés | 8,49 | 4,67 | 4,44 | 9,59 | 5,44 | | 15,64 | 8,87 | | 20,50 | 11,62 | | 29,50 | 16,73 | | 109,45 | 62,06 | |
| *c*) conservés dans le jus | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (i) broyés | 8,49 | 5,40 | 5,13 | 9,59 | 5,75 | | 15,64 | 9,39 | | 20,50 | 12,30 | | | 17,70 | | 109,45 | 65,68 | |
| (ii) broyés, conserve épaisse | | | | 9,59 | 7,00 | | 15,64 | 11,42 | | 20,50 | 14,97 | | 29,50 | 21,54 | | 109,45 | 79,90 | |
| (iii) broyés, conserve compacte | | | | 9,59 | 7,48 | | 15,64 | 12,20 | | 20,50 | 15,99 | | 29,50 | 23,01 | | 109,45 | 85,37 | |

1. PED signifie le poids de l'eau distillé à 20°C que le contenant peut contenir lorsque rempli.

2. PEM signifie le poids égoutté moyen de toutes les unités d'échantillonnage dans l'échantillon.

3. MP signifie le poids égoutté minimum permis dans les contenants individuels.

POIDS ÉGOUTTÉS MOYENS ET MINIMUMS

F. LÉGUMES EN CONSERVE

| | Colonne I 10 onces liquides 211 × 400 | | Colonne II 14 onces liquides 300 × 407 | | Colonne III 19 onces liquides 307 × 409 | | Colonne IV 28 onces liquides 401 × 411 | | Colonne V 48 onces liquides 404 × 700 | | Colonne VI 100 onces liquides 603 × 700 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Produits | onces | | onces | | onces | | onces | | onces | | onces | |
| | PEM[1] | MP[2] | PEM[1] | MP[2] | PEM[1] | MP[2] | PEM[1] | MP[2] | PEM[1] | MP[2] | PEM[1] | MP[2] |
| Épinards | 6,8 | 6,3 | 9,1 | 8,6 | 12,6 | 11,9 | 18,6 | 17,6 | | | 58,4 | 54,7 |

[1] PEM signifie le poids égoutté moyen de toutes les unités d'échantillonnage dans l'échantillon.

[2] MP signifie le poids égoutté minimum permis dans les contenants individuels.

DORS/80-762, art. 14 à 20; DORS/85-775, art. 2; DORS/86-622, art. 3; DORS/92-644, art. 2.

TABLEAU II

ESPACE LIBRE BRUT MAXIMUM POUR LES CONTENANTS MÉTALLIQUES RÉGULIERS

| Désignation de la boîte | Dimension de la boîte | Espace libre brut maximum 1/16 de pouce* |
|---|---|---|
| 4½ onces liquides | 202 × 213,5 | 6 |
| | 211 × 200 | 6 |
| 5½ onces liquides | 202 × 308 | 6 |
| 6 onces liquides | 202 × 314 | 6 |
| 7½ onces liquides | 211 × 300 | 7 |
| 10 onces liquides | 211 × 400 | 7 |
| | 207.5 × 410,5 | 7 |
| 12 onces liquides | 211 × 409 | 7 |
| 14 onces liquides | 300 × 407 | 8 |
| | 307 × 309 | 8 |
| 19 onces liquides | 307 × 409 | 8 |
| 28 onces liquides | 401 × 411 | 8 |
| 48 onces liquides | 404 × 700 | 10 |
| 100 onces liquides | 603 × 700 | 12 |

* Mesuré en seizièmes de pouce à partir de la surface du contenu de la boîte jusqu'au niveau supérieur du joint double de la boîte.

TABLEAU III

SOLUTION ÉQUILIBRÉE DES JUS OU SIROPS POUR FRUITS EN CONSERVES OU CONGELÉS ET PATATES DOUCES EN CONSERVES POURCENTAGE DE SOLIDES SOLUBLES

| Poste | Produit | | Noms d'identification du sirop | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Colonne I | | Colonne II | Colonne III | Colonne IV | Colonne V | Colonne VI |
| | | | Sirop très épais ou sirop de jus de fruit très épais | Sirop épais ou sirop de jus de fruit épais | Sirop léger ou sirop de jus de fruit léger | Eau légèrement sucrée ou jus de fruit légèrement sucré | Emballé dans du jus (nom du fruit ou des fruits) ou emballé dans du jus (nom du fruit ou des fruits) faits de concentré |
| 1. | (1) | Abricots | Au plus 35% et au moins 25% de solides solubles | Moins de 25% mais au moins 19% de solides solubles | Moins de 19% mais au moins 15% de solides solubles | Moins de 15% mais au moins 11% de solides solubles | Au moins 5% de solides solubles |
| | (2) | Mûres | | | | | |
| | (3) | Mûres de Boysen | | | | | |
| | (4) | Cerises sûres dénoyautées | | | | | |
| | (5) | Pommettes | | | | | |
| | (6) | Gadelles | | | | | |
| | (7) | Groseilles | | | | | |
| | (8) | Mûres de Lawton | | | | | |
| | (9) | Mûres de Logan | | | | | |
| | (10) | Framboises rouges et pourpres | | | | | |
| | (11) | Rhubarbe | | | | | |
| | (12) | Fraises | | | | | |
| | (13) | Mûres de Thimble | | | | | |
| | (14) | Pommes | | | | | |
| | (15) | Bleuets | | | | | |
| | (16) | Cerises | | | | | |
| | (17) | Prunes et prunes à pruneaux | | | | | |
| | (18) | Pamplemousse | | | | | |
| 2. | (1) | Cantaloup et melons | Au plus 35% et au moins 23% de solides solubles | Moins de 23% mais au moins 18% de solides solubles | Moins de 18% mais au moins 14% de solides solubles | Moins de 14% mais au moins 10% de solides solubles | Au moins 5% de solides solubles |
| | (2) | Cocktail aux fruits | | | | | |
| | (3) | Salade aux fruits, Salade aux fruits tropicaux | | | | | |
| | (4) | Fruits à salade | | | | | |
| | (5) | Pêches | | | | | |
| | (6) | Poires | | | | | |
| | (7) | Ananas | | | | | |
| | (8) | Mandarines | | | | | |
| | (9) | Patates douces | | | | | |
| 3. | (1) | Cerises au marasquin | Au moins 40% de solides solubles | | | | |

DORS/78-170, art. 12.

TABLEAU IV

POURCENTAGE MINIMUM DE SUCRE, DE SUCRE INVERTI, DE DEXTROSE OU DE GLUCOSE À L'ÉTAT SEC QUI DOIT ÊTRE AJOUTÉ AUX FRUITS CONGELÉS

| | Produit congelé | Pourcentage additionné |
|---|---|---|
| 1. | Cerises sures | 30 |
| 2. | Cerises douces | 20 |
| 3. | Fraises | 20 |
| 4. | Framboises | 20 |
| 5. | Bleuets | 20 |
| 6. | Mûres Boysen | 20 |
| 7. | Mûres Logan | 20 |
| 8. | Mûres noires | 20 |
| 9. | Rhubarbe | 20 |
| 10. | Pêches | 20 |
| 11. | Cerises à tartes, rouges, sures, dénoyautées | 10 |
| 12. | Cerises en vrac, rouges, sures, dénoyautées | 10 |
| 13. | Fruits à tartes, divers | 10 |
| 14. | Fruits destinés à la refabrication | 10 |

SCHEDULE V
*(Sections 5, 36, 37, 39 and 41)*

LABELLING REQUIREMENTS

1. Prescribed minimum size of letters and numerals composing grade and net quantity declarations required by Part IV. All other mandatory information not less than 1.6 mm in height.

| Area of principal display surface | Minimum height of lettering required for Net Quantity and Grade Declaration | |
|---|---|---|
| | Millimetres | Inches |
| Not more than 5 square inches (32 square centimetres) | 1.6 | 1/16 |
| More than 5 square inches (32 square centimetres), but not more than 40 square inches (258 square centimetres) | 3.2 | 1/8 |
| More than 40 square inches (258 square centimetres), but not more than 100 square inches (645 square centimetres) | 6.4 | 1/4 |
| More than 100 square inches (645 square centimetres), but not more than 400 square inches (25.8 square decimetres) | 9.5 | 3/8 |
| More than 400 square inches (25.8 square decimetres) | 12.7 | 1/2 |

2. (1) The illustration of a grade declaration to be marked on the label of a product packed in a registered establishment and for which grades are established by these Regulations shall be as follows:

**CANADA FANCY**

**CANADA CHOICE**

**CANADA STANDARD**

**CANADA A**

**CANADA B**

**CANADA C**

(2) Each of the grade declarations illustrated in subsection (1) may be arranged in such a manner that the word or letter “FANCY”, “CHOICE” or “STANDARD”, or the letter “A”, “B” and “C” appears directly beneath the word “CANADA” rather than beside the word “CANADA”.

3. (1) Illustration of grade declaration to be shown on the labels of food products for which grades are established by these Regulations and that are imported and sold in their original containers shall be as follows:

(*a*) where the imported product meets the requirements of Canada Fancy grade or Canada A,

**FANCY GRADE**

or

ANNEXE V
*(art. 5, 36, 37, 39 et 41)*

CONDITIONS DE L’ÉTIQUETAGE

1. Hauteur minimum prescrite des lettres et des chiffres pour les déclarations de catégorie et de quantité nette requises par la partie IV. (Tous les autres renseignements obligatoires doivent avoir une hauteur d’au moins 1,6 mm.)

| Dimension de la principale surface exposée | Hauteur minimum des lettres et chiffres de la déclaration de quantité nette et de catégorie | |
|---|---|---|
| | Millimètres | Pouces |
| Au plus 5 po$^2$ (32 cm$^2$) | 1,6 | 1/16 |
| Plus de 5 po$^2$ (32 cm$^2$), mais au plus 40 po$^2$ (258 cm$^2$) | 3,2 | 1/8 |
| Plus de 40 po$^2$ (258 cm$^2$), mais au plus 100 po$^2$ (645 cm$^2$) | 6,4 | 1/4 |
| Au plus 100 po$^2$ (645 cm$^2$), mais au plus 400 po$^2$ (25,8 dm$^2$) | 9,5 | 3/8 |
| Plus de 400 po$^2$ (25,8 dm$^2$) | 12,7 | 1/2 |

2. (1) L’illustration de la déclaration de la catégorie devant être marquée sur les étiquettes des produits alimentaires emballés dans un établissement agréé et pour lesquels des catégories sont établies aux termes du présent règlement se fait comme suit :

**CANADA DE FANTAISIE**

**CANADA DE CHOIX**

**CANADA RÉGULIÈRE**

**CANADA A**

**CANADA B**

**CANADA C**

(2) Les déclarations de catégorie illustrées au paragraphe (1) peuvent aussi être disposées de manière à ce que les mots « DE FANTAISIE », « DE CHOIX » ou « RÉGULIÈRE » ou les lettres « A », « B » ou « C » figurent directement au-dessous du mot « CANADA » plutôt qu’à côté.

3. (1) La déclaration de la catégorie doit être indiquée de la façon suivante sur les étiquettes des produits alimentaires pour lesquels des catégories sont établies en vertu du présent règlement et qui sont importés et vendus dans leur contenant d’origine :

(*a*) lorsque le produit importé satisfait aux exigences de la catégorie Canada de fantaisie ou Canada A :

**CATÉGORIE DE FANTAISIE**

ou

## GRADE A

(*b*) where the imported product meets the requirements of Canada Choice grade or Canada B,

## CHOICE GRADE

or

## GRADE B

(*c*) where the imported product meets the requirements of Canada Standard grade or Canada C,

## STANDARD GRADE

or

## GRADE C

(2) Each of the grade declarations illustrated in subsection (1) may be arranged in such a manner that the word "GRADE" is directly beneath the word "FANCY", "CHOICE" or "STANDARD" or so that the letter "A", "B" or "C" appears directly beneath the word "GRADE", as the case may be, rather than beside that word.

4. The declaration of net quantity of a packaged product shall show the quantity of the product by volume where the product is a liquid or is viscous, or by weight, where the product is solid unless it is the established trade practice to show net quantity in the measure listed below:

Net quantities of the following products shall be shown by volume:

canned fruits
canned vegetables
pickles
relishes
olives
creamed mushrooms
mushrooms in brine
maraschino cherries
crème de menthe cherries
cocktail cherries
beans with pork
infant foods
junior foods
spaghetti in tomato sauce
fruit pie filling
cranberries, cranberry sauce
fruit spreads
fountain fruits
tomato paste
tomato purée
soup
condensed soup
jam and jam with pectin
jelly and jelly with pectin
marmalade and marmalade with pectin
preserves
frozen liquid foods
tomato catsup
tomato chili sauce
tomato sauce
tomato pulp
tomato juice concentrated
vegetarian beans
mincemeat

## CATÉGORIE A

*b*) lorsque le produit importé satisfait aux exigences de la catégorie Canada de choix ou Canada B :

## CATÉGORIE DE CHOIX

ou

## CATÉGORIE B

*c*) lorsque le produit importé satisfait aux exigences de la catégorie Canada régulière ou Canada C :

## CATÉGORIE RÉGULIÈRE

ou

## CATÉGORIE C

(2) Les déclarations de catégorie illustrées au paragraphe (1) peuvent aussi être disposées de manière à ce que les mots « DE FANTAISIE », « DE CHOIX » ou « RÉGULIÈRE » ou les lettres « A », « B », ou « C » figurent directement au-dessous du mot « CATÉGORIE » plutôt qu'à côté.

4. La déclaration de quantité nette d'un produit emballé doit montrer la quantité du produit en volume si le produit est liquide ou visqueux, ou en poids si le produit est solide, à moins qu'il ne soit de pratique établie dans le commerce de mentionner la quantité nette selon la mesure prescrite ci-dessous :

Les quantités nettes des produits suivants doivent figurer en volume :

fruits en conserve
légumes en conserve
marinades
relish
olives
champignons en crème
champignons dans la saumure
cerises au marasquin
cerises à la crème de menthe
cerises à cocktail
fèves au lard
aliments pour bébés
aliments pour jeunes enfants
spaghetti dans la sauce tomate
garnitures de tartes aux fruits
canneberges, sauce aux canneberges
fruits à tartiner
fruits pour bars à rafraîchissement
pâte de tomate
purée de tomate
soupes
soupes condensées
confitures et confitures avec pectine
gelées et gelées avec pectine
marmelades et marmelades avec pectine
conserves
aliments liquides congelés
ketchup aux tomates
sauce chili aux tomates
sauce tomate
pulpe de tomate
jus de tomate concentré
fèves végétariennes
mincemeat

Net quantities of the following products shall be shown by count:

Canned or frozen corn on the cob

5. The declaration of net quantity in Canadian units shall be in terms of fluid ounces (fl. oz.), by volume and in ounces (oz.) and pounds (lb.) by weight. Metric units shall be shown in terms of millilitres (ml) and litres (*l*) by volume and in grams (g) and kilograms (kg) by weight.

SOR/88-8, ss. 4 and 5; SOR/91-687, s. 13; SOR/93-330, s. 25; SOR/2003-6, s. 70(E); SOR/2011-205, s. 36(F).

Les quantités nettes des produits suivants doivent figurer en nombre :

Maïs en épi en conserve ou congelé

5. La déclaration de quantité nette en unités canadiennes doit figurer en onces liquides (oz. liq.) pour le volume, et en onces (oz.) et livres (lb) pour le poids. Les unités métriques doivent figurer en millilitres (ml) et en litres (*l*) pour le volume, et en grammes (g) et en kilogrammes (kg) pour le poids.

DORS/88-8, art. 4 et 5; DORS/91-687, art. 13; DORS/93-330, art. 25; DORS/2003-6, art. 70(A); DORS/2011-205, art. 36(F).

SCHEDULE VI
*(s. 40 and Sch. I)*

SIZE GRADING OF VEGETABLES

TABLE I

BEANS (GREEN AND WAX)

| Size of Bean* (inches in thickness) | Round type of Beans (various styles) | | Flat type of Beans (various styles) | |
|---|---|---|---|---|
| | Number Designation | Optional Word Designation | Number Designation | Optional Word Designation |
| Less than 14½/64 ..... | Size 1 | Small | | |
| 14½/64 to 18½/64 ..... | Size 2 | Small | Size 2 | Small |
| 18½/64 to 21/64 ..... | Size 3 | Medium | Size 3 | Medium |
| 21/64 to 24/64 ..... | Size 4 | Medium | Size 4 | Large |
| 24/64 to 27/64 ..... | Size 5 | Large | Size 5 | Large |
| 27/64 or more ..... | Size 6 | Extra Large | Size 6 | Extra Large |

* The size of the bean is determined by measuring the shorter diameter transversely to the long axis at the thickest portion of the pod. Size grading of beans applies only to whole or the cut style. French cut or french style beans cut lengthwise are not graded as to size.

TABLE II

PEAS

| Screen Mesh | Number designation | Optional word designation |
|---|---|---|
| Peas passing through a screen of 9/32 inch mesh ..... | Size 1 | |
| Peas passing through a screen of 10/32 inch mesh, but not through a screen of 9/32 inch mesh ..... | Size 2 | Small (Sizes 1 and 2 combined) |
| Peas passing through a screen of 11/32 inch mesh, but not through a screen of 10/32 inch mesh ..... | Size 3 | |
| Peas passing through a screen of 12/32 inch mesh, but not through a screen of 11/32 inch mesh ..... | Size 4 | Medium (Sizes 3 and 4 combined) |
| Peas passing through a screen of 13/32 inch mesh, but not through a screen of 12/32 inch mesh ..... | Size 5 | Large |

ANNEXE VI
*(art. 40 et ann. I)*

CALIBRAGE DES LÉGUMES

TABLEAU I

HARICOTS (VERTS ET BEURRE)

| Grosseur des* haricots (épaisseur en pouces) | Haricots ronds (divers genres) | | Haricots plats (divers genres) | |
|---|---|---|---|---|
| | Numéro | Désignation facultative | Numéro | Désignation facultative |
| Moins de 14½/64 ..... | Grosseur 1 | Petits | | |
| De 14½/64 à 18½/64 ..... | Grosseur 2 | Petits | Grosseur 2 | Petits |
| De 18½/64 à 21/64 ..... | Grosseur 3 | Moyens | Grosseur 3 | Moyens |
| De 21/64 à 24/64 ..... | Grosseur 4 | Moyens | Grosseur 4 | Gros |
| De 24/64 à 27/64 ..... | Grosseur 5 | Gros | Grosseur 5 | Gros |
| 27/64 ou plus ..... | Grosseur 6 | Extra gros | Grosseur 6 | Extra gros |

* La grosseur des haricots est déterminée en mesurant le plus court diamètre transversalement à l'axe longitudinal à la partie la plus épaisse de la cosse. Le calibrage des haricots ne s'applique qu'aux haricots entiers ou coupés. Les haricots « coupés à la française » ou « genre français » coupés longitudinalement ne sont pas calibrés.

TABLEAU II

POIS

| Mailles du tamis | Numéro | Désignation facultative |
|---|---|---|
| Pois passant à travers un tamis à mailles de 9/32 de pouce ..... | Grosseur 1 | |
| Pois passant à travers un tamis à mailles de 10/32 de pouce, mais non à travers un tamis à mailles de 9/32 de pouce ..... | Grosseur 2 | Petits (Grosseurs 1 et 2 combinées) |
| Pois passant à travers un tamis à mailles de 11/32 de pouce, mais non à travers un tamis à mailles de 10/32 de pouce ..... | Grosseur 3 | |
| Pois passant à travers un tamis à mailles de 12/32 de pouce, mais non à travers un tamis à mailles de 11/32 de pouce ..... | Grosseur 4 | Moyens (Grosseurs 3 et 4 combinées) |
| Pois passant à travers un tamis à mailles de 13/32 de pouce, mais non à travers un tamis à mailles de 12/32 de pouce ..... | Grosseur 5 | Gros |

TABLE III

LIMA BEANS

| Sizes of Lima Beans* (inches in width) | Word Designation |
|---|---|
| 30/64 inch in width and smaller | Tiny or Midget |
| Over 30/64 inch to and including 34/64 inch in width | Small |
| Over 34/64 inch to and including 38/64 inch in width | Medium |
| Larger than 38/64 inch in width | Large |

* The size of a lima bean is determined by measuring the greatest width through the centre at right angles to the longitudinal axis of the bean. Size is not a grade factor in grading this product.

TABLEAU III

HARICOTS DE LIMA

| Grosseur des haricots de Lima* (largeur en pouces) | Désignation |
|---|---|
| 30/64 de pouce et moins | Menus ou nains |
| Plus de 30/64 et jusqu'à 34/64 de pouce inclusivement | Petits |
| Plus de 34/64 et jusqu'à 38/64 de pouce inclusivement | Moyens |
| Plus de 38/64 de pouce | Gros |

* La grosseur des haricots de Lima est déterminée en mesurant la plus grande largeur au centre à angle droit avec l'axe longitudinal du haricot. La grosseur ne constitue pas un facteur de catégorie dans le classement de ce produit.

TABLE IV

ASPARAGUS (TIPS OR SPEARS)

| Approximate diameter of base of spears (in inches) | Word Designation |
|---|---|
| 3/8 | Small |
| 4/8 | Medium |
| 5/8 and over | Large |

TABLEAU IV

ASPERGES (POINTES OU TURIONS)

| Diamètre approximatif à la base des turions (en pouces) | Désignation |
|---|---|
| 3/8 | Petites |
| 4/8 | Moyennes |
| 5/8 et plus | Grosses |

TABLE V

WHOLE WHITE POTATOES

| Diameter | Word Designation |
|---|---|
| 1. 1 inch or less | Tiny or Midget |
| 2. Over 1 inch to but not over 1¾ inches | Small |
| 3. Over 1¾ inches to but not over 2 inches | Medium |
| 4. Over 2 inches | Large |

TABLEAU V

POMMES DE TERRE BLANCHES ENTIÈRES

| Diamètre | Désignation |
|---|---|
| 1. 1 pouce ou moins | Menues ou naines |
| 2. Plus de 1 pouce et jusqu'à 1¾ pouce inclusivement | Petites |
| 3. Plus de 1¾ pouce et jusqu'à 2 pouces inclusivement | Moyennes |
| 4. Plus de 2 pouces | Grosses |

TABLE VI

FROZEN BRUSSELS SPROUTS (OPTIONAL)
*(See Sched. I, Table II, s. 15(4))*

| *Diameter of Sprout Heads | Word Designation |
|---|---|
| 7/8 inch or less | Small or Baby |
| Over 7/8 inch but not over 1¼ inches | Medium |
| Over 1¼ inches | Large |

* The diameter of the sprout is determined by measuring the greatest width through the centre at right angles to the longitudinal axis.

TABLEAU VI

CHOUX DE BRUXELLES (CATÉGORIES FACULTATIVES)
*(Voir annexe I, tableau II, art. 15(4))*

| *Diamètre des pommes de choux | Désignation |
|---|---|
| 7/8 de pouce ou moins | Petits |
| Plus de 7/8 pouce et jusqu'à 1¼ pouce inclusivement | Moyens |
| Plus de 1¼ pouce | Gros |

* Le diamètre des pommes de choux de Bruxelles est déterminé en mesurant la plus grande largeur à travers le centre à angle droit avec l'axe longitudinal.

TABLE VII

FROZEN CARROTS (CUT CARROTS-BABY WHOLE STYLE, CUT CARROTS-WHOLE STYLE, WHOLE BABY CARROTS, WHOLE CARROTS)

| Diameter in millimeters* | Cylindrical or Conical carrots: Word Designation | Spherical carrots: Word Designation |
|---|---|---|
| Less than 10 | Very Small** | Very Small** |
| 6 to 14 | Small or Petite** | |
| 6 to 18 | | Small or Petite** |
| 14 to 22 | Regular** | |
| 18 to 22 | | Regular** |
| 22 to 27 | Medium | Medium |
| 27 to 35 | Large | Large |
| over 35 | Extra Large | Extra Large |

* The diameter is the diameter of at least 80 per cent, by weight, of the units as defined in section 16 of Table II of Schedule I and is measured at the point of largest transversal cross-section of the unit.

** Where the carrots sizes are one of, or a blend of these sizes, they may, alternately, be described as whole baby carrots or cut carrots-baby whole style, as the case may be.

SOR/86-780, s. 3

TABLEAU VII

CAROTTES CONGELÉES (COUPÉES EN FORME DE MINI-CAROTTES ENTIÈRES, COUPÉES EN FORME DE CAROTTES ENTIÈRES, CAROTTES ENTIÈRES, MINI-CAROTTES ENTIÈRES)

| Diamètre en millimètres* | Carottes cylindriques ou coniques : désignation | Carottes sphériques : désignation |
|---|---|---|
| moins de 10 | Très petites** | Très petites** |
| 6 à 14 | Petites** | |
| 6 à 18 | | Petites** |
| 14 à 22 | Normales** | |
| 18 à 22 | | Normales** |
| 22 à 27 | Moyennes | Moyennes |
| 27 à 35 | Grosses | Grosses |
| plus de 35 | Très grosses | Très grosses |

* Diamètre d'au moins 80 pour cent, en poids, des spécimens selon la définition de l'article 16 du tableau II de l'annexe I, mesuré sur la plus grande largeur transversale à l'axe longitudinal du spécimen.

** Si les différentes grosseurs des carottes correspondent à une de ces grosseurs ou à une combinaison de ces grosseurs, les carottes peuvent aussi être désignées comme des mini-carottes entières ou des carottes coupées en forme de mini-carottes entières.

DORS/86-780, art. 3.

SCHEDULES VII TO XI
[Repealed, SOR/95-548, s. 2]

ANNEXES VII À XI
[Abrogées, DORS/95-548, art. 2]

SCHEDULE XII
*(Section 34)*

PRODUCT NAMES

| Item | Name of Product |
|---|---|
| 1. | Tomato juice |

SOR/93-330, s. 27.

ANNEXE XII
*(article 34)*

NOMS DE PRODUITS

| Article | Nom du produit |
|---|---|
| 1. | Jus de tomates |

DORS/93-330, art. 27.