

CLASSEMENT DES ALIMENTS AU CANADA

PUBLICATION 1283 RÉVISION 1977



Agriculture
Canada

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

■ **MINISTRE DES APPROVISIONNEMENTS ET SERVICES CANADA 1977**

Impression 1966
Révision 1967, 1969, 1973, 1976, 1977

15M-38785-8:77
N^o de Cat.: A73-1283/1977F
ISBN : 0-662-00960-6

Love Printing Service Ltd.
N^o de Contrat : 07KT 01A03-7-38785

Division de la consultation alimentaire
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA, OTTAWA

CLASSEMENT DES ALIMENTS AU CANADA

TABLE DES MATIÈRES

Produits laitiers 4

Viande 5

Volaille 8

Oeufs 9

Fruits et légumes frais 11

Fruits et légumes transformés 13

Miel 15

Sirop d'érable 16

Le classement des aliments fut introduit au pays au tournant du siècle alors que les pommes, précédemment classées par catégories de qualité pour l'exportation seulement, furent aussi classées pour la vente au pays. Aujourd'hui, il y a des catégories canadiennes pour le beurre, le fromage cheddar, la poudre de lait écrémé, les oeufs, les fruits et les légumes frais et transformés, le miel, le sirop d'érable, la viande et la volaille.

Les aliments classés par catégories de qualité sont soumis à des normes nationales et provinciales établies par des lois. Le ministère de l'Agriculture du Canada collabore avec l'industrie à l'élaboration des normes fédérales. Le mot «Canada» ne peut accompagner la marque de catégorie d'un aliment importé, vendu dans le contenant original; il en est ainsi des produits qui ne sont pas soumis aux règlements fédéraux de classement.

Le boeuf ne peut être classé qu'après avoir subi une inspection sanitaire. Les produits de la viande et de la volaille provenant d'établissements enregistrés à la Direction de l'hygiène vétérinaire sont estampillés du sceau officiel «Canada Approved» ou de la légende d'inspection; l'estampille est un gage de l'état sain de la viande, mais ne sous-entend pas le classement.

Les normes fédérales de classement s'appliquent aux aliments exportés, aux aliments importés quand ces mêmes aliments sont aussi produits au pays, ainsi qu'aux aliments expédiés d'une province à l'autre. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada surveillent la mise en vigueur des normes fédérales.

Le classement des aliments produits et vendus à l'intérieur d'une province relève des autorités provinciales. Cependant, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada collaborent à la mise en vigueur des règlements provinciaux.

En 1968, on a donné au nouveau ministère de la Consommation et des Corporations, la responsabilité d'inspecter les aliments dans les magasins de détail à travers le Canada.

PRODUITS LAITIERS

Le beurre de fabrique en pain et la poudre de lait écrémé instantanée sont classés et marqués en conséquence sur l'emballage. Quoique le classement du fromage pour la vente au détail ne soit pas obligatoire, la plus grande partie du fromage cheddar en meule est classée et parfois vendue préemballée et portant la marque de la catégorie. Tous les emballages commerciaux de beurre, de fromage cheddar et de lait écrémé en poudre instantané destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation sont sujets à l'inspection quant à la composition, la qualité et l'étiquetage.



CATÉGORIES

Beurre et fromage cheddar

- Canada première catégorie
- Canada deuxième catégorie*
- Canada troisième catégorie*
- Canada inférieur à la troisième catégorie*

Lait écrémé en poudre

- Canada première catégorie

CRITÈRES DE CLASSEMENT

Beurre

- saveur
- texture
- incorporation d'eau
- coloration
- teneur en sel
- emballage

Fromage cheddar

- saveur
- texture
- coloration
- compacité
- fini

Poudre de lait écrémé

- coloration
- saveur
- arôme
- teneur en matières grasses
- teneur en humidité
- teneur en bactéries
- indice de solubilité
- sédimentation

CLASSEMENT ET INSPECTION

Le personnel de la Division des produits laitiers classe le beurre, le fromage cheddar et le lait écrémé en poudre. La catégorie du beurre de fabrication en pain est marquée sur l'emballage par le fabricant et les inspecteurs vérifient l'exactitude du classement, de la composition et du poids à la beurrerie, à l'entrepôt et aux institutions. Ils vérifient également la composition du fromage cheddar, du fromage fondu, des fromages de spécialité, de la crème glacée et du lait écrémé en poudre instantané au niveau de la transformation et du grossiste et délivrent des certificats d'inspection autorisant les expéditions de produits laitiers classés.

La plupart des provinces ont adopté des règlements concordant avec les règlements fédéraux de classement et comptent sur l'inspection et le classement du ministère de l'Agriculture. Les inspecteurs provinciaux de produits laitiers surveillent le classement du lait et de la crème nature destinés à la transformation. Les lois provinciales établissent les normes de la pasteurisation du lait et de la crème nature et assurent le conformisme de ces produits aux règles de l'hygiène.

VIANDE

INSPECTION SANITAIRE

Une inspection d'hygiène par un inspecteur fédéral des viandes est nécessaire avant que la viande puisse être acheminée vers les marchés interprovinciaux ou internationaux. L'inspection des viandes achetées ou vendues dans la province où les animaux ont été abattus relève de la province elle-même.

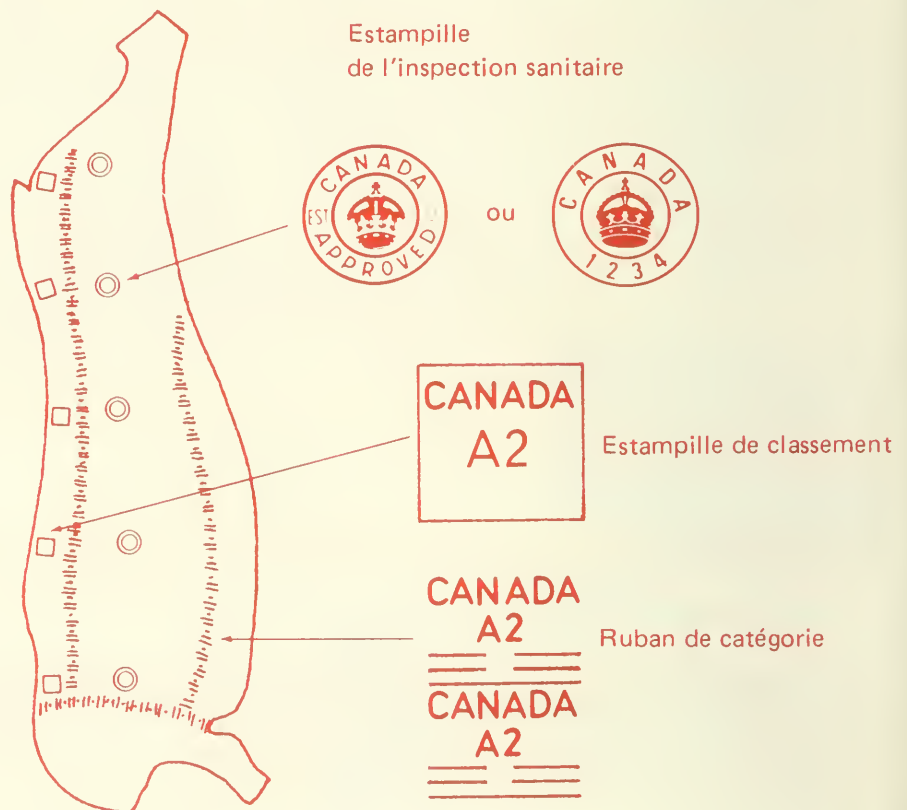
Le service d'inspection de la Direction de l'hygiène vétérinaire est fourni à tout abattoir canadien qui en fait la demande et qui remplit les conditions exigées. Dans les établissements inspectés, les vétérinaires fédéraux examinent les animaux avant et après l'abattage; toute viande jugée malsaine ou impropre à la consommation humaine est condamnée. La viande et les produits carnés approuvés sont estampillés ou étiquetés du sceau officiel d'inspection — estampille ronde portant au centre une couronne entourée des mots «Canada Approved» ou «Canada» — ainsi que le numéro d'enregistrement de l'établissement. Cette estampille signifie que la viande est propre à la consommation humaine mais elle n'indique ni la qualité ni la catégorie.

Certains abattoirs non enregistrés pour l'inspection fédérale sont cependant soumis aux règlements provinciaux d'inspection sanitaire. Dans certaines régions et municipalités, des agents de l'hygiène publique inspectent la viande. Cependant, seule la viande inspectée par des inspecteurs fédéraux aux abattoirs enregistrés porte le sceau officiel d'inspection.

CLASSEMENT

Les animaux abattus aux abattoirs placés sous la surveillance de la Division de l'inspection des viandes (Direction de l'hygiène vétérinaire), ou relevant de l'inspection provinciale, sont classés par les inspecteurs de la Division des bestiaux du ministère de l'Agriculture du Canada. Les carcasses de boeuf, de veau et d'agneau sont classées pour le commerce de ces carcasses afin d'assurer l'information aux consommateurs et dans certains cas pour faciliter le paiement aux producteurs.

Selon les règlements provinciaux ou municipaux, certains bovins, porcs et agneaux sont abattus dans des établissements qui ne rencontrent pas les exigences de la Direction fédérale de l'hygiène vétérinaire. Un petit nombre de ces abattoirs sont approuvés pour le classement de porcs et d'agneaux pour fournir une base de paiement aux producteurs.



Le classement est facultatif, sauf dans les provinces qui ont établi une législation sur le classement. La Colombie-Britannique et l'Ontario ont des règlements semblables à ceux du gouvernement fédéral, pour le classement du boeuf; l'Alberta, la Saskatchewan, le Manitoba et l'Ontario ont des règlements sur le marquage. En Saskatchewan, toutes les carcasses d'agneaux vendues à Regina, Moose Jaw, Saskatoon et Prince Albert doivent avoir une estampille de classement en vertu de la législation provinciale. Le classement des carcasses produites et vendues à l'intérieur de chacune de ces provinces est effectué par les agents du ministère de l'Agriculture du Canada.

Le boeuf se vend généralement par catégories; dans certaines régions, les consommateurs peuvent aussi acheter de l'agneau et du veau classés; le porc ne se vend pas par catégories dans les magasins de détail. Lorsqu'une carcasse de boeuf a reçu une estampille de classement sur chaque morceau principal, elle doit recevoir une marque en forme de ruban dont la couleur indique la catégorie.

La marque en forme de ruban est apposée de façon qu'elle apparaisse sur chaque morceau principal et sur la plupart des morceaux de détail.

Il existe neuf catégories de qualité pour le boeuf et cinq pour le veau et l'agneau. Les principales catégories disponibles dans les magasins de détail sont les suivantes:

<i>Catégories</i>	<i>Couleur de la marque en forme de ruban</i>
<i>Canada A</i>	Rouge
<i>Canada B</i>	Bleue
<i>Canada C</i>	Brune
<i>Canada D</i>	Noire

Les principales catégories d'agneau disponibles dans les magasins de détail sont: *Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada B et Canada C1*.

BOEUF

Toutes les carcasses de jeunes bêtes sont incisées entre la onzième et la douzième côte. Cette incision expose le muscle long dorsal et permet aux classeurs d'établir la qualité de la carcasse et de mesurer l'épaisseur de gras à un point précis de la noix de côte. Il existe quatre indices de gras dans les catégories Canada A et Canada B.

Canada A — Jeunes animaux. La viande maigre est ferme, à grain fin, d'un rouge vif; elle est légèrement persillée. Le gras recouvre presque toute la surface extérieure et sa couleur varie du blanc à l'ambre rougeâtre.

Indices de gras pour la catégorie Canada A

<i>Poids de la carcasse à chaud</i>	<i>Épaisseur du gras</i>			
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>— en livres —</i>	<i>— en pouces —</i>			
300-499	0,20-0,30	0,31-0,50	0,51-0,70	plus de 0,70
500-699	0,20-0,40	0,41-0,60	0,61-0,80	plus de 0,80
700 et plus	0,30-0,50	0,51-0,70	0,71-0,90	plus de 0,90

Par exemple, une carcasse de 550 livres possédant tous les facteurs de qualité pour être classée dans la catégorie Canada A, et dont l'épaisseur de gras à la noix entre la onzième et la douzième côte, mesure 0,5 po, sera classée et marquée Canada A2.

Canada B – Jeunes animaux. Le maigre est modérément ferme et la coloration varie de rouge vif à moyennement foncé. La texture de la chair peut être quelque peu grossière et la couche de gras extérieur peut aller de blanc à jaune pâle. Le persillé n'est pas exigé.

Les indices de gras pour la catégorie Canada B sont semblables à ceux de la catégorie Canada A, sauf que le minimum de gras à l'indice 1 est réduit de 1/10 po, soit 0,10 au lieu de 0,20, et 0,20 au lieu de 0,30.

Canada C Classe 1 – Cette catégorie comprend les animaux jeunes ou d'un âge intermédiaire; elle inclut les jeunes vaches et les génisses d'un âge intermédiaire, les jeunes bouvillons et génisses de moins de 300 livres, et ceux qui n'atteignent pas l'indice minimal de gras des catégories A ou B. La coloration du maigre peut varier de rouge vif à moyennement foncé, celle du gras de blanc à jaune pâle.

Canada C Classe 2 – Même âge que pour la classe 1. Le développement de la charnure peut être déficient. La coloration du maigre peut aller de rouge vif à foncé, le gras de blanc à jaune citron. La texture de la chair peut être grossière.

Canada D – Femelles et bouvillons d'âge mûr. Cette catégorie est divisée en quatre classes, selon le développement de la charnure et la qualité, la classe 4 étant celle où l'on retrouve la plus faible proportion de maigre sur l'os. La catégorie Canada D4 comprend aussi les carcasses excessivement grasses qui pourraient autrement appartenir à la catégorie Canada C.

Canada E – Ne se vend pas dans les magasins de détail. Cette catégorie est utilisée surtout pour la fabrication des produits à base de viande.

VOLAILLE

Le classement des volailles habillées ou éviscérées est obligatoire pour le marché de gros et pour la vente au détail dans la plupart des villes importantes. La marque de catégorie apparaît maintenant clairement à l'intérieur du symbole de la feuille d'érable sur la poitrine de l'oiseau, tel que montré (volaille fraîche: attache métallique; volaille congelée: sac imprimé ou lithographié). Toute volaille éviscérée, importée, exportée ou destinée au commerce interprovincial doit être classée et subir l'inspection sanitaire. Les volailles importées, qu'elles soient habillées ou éviscérées, doivent répondre aux normes canadiennes de classement équivalentes.



Étampe de l'inspection sanitaire



marque de la catégorie

INSPECTION SANITAIRE

Des médecins vétérinaires fédéraux, postés aux établissements d'éviscération approuvés et enregistrés à la Direction de l'hygiène vétérinaire, sont responsables de l'inspection sanitaire. Seules les volailles parfaitement saines et provenant d'établissements inspectés par le gouvernement fédéral peuvent porter les mots «Canada Approved» sur l'attache métallique, l'étiquette ou le sac.

CATÉGORIES

<i>Catégorie</i>	<i>Couleur de l'étiquette</i>
<i>Canada A</i>	<i>rouge</i>
<i>Canada B</i>	<i>bleue</i>
<i>Canada Utilité</i>	<i>bleue</i>
<i>Canada C</i>	<i>brune</i>

La catégorie Canada C n'est pas disponible dans les magasins de détail.

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- conformation — présence de difformités qui affectent l'apparence et la répartition normale de la chair — par exemple, une déviation du bréchet
- chair — quantité et répartition sur la carcasse
- couche de gras — répartition et quantité dans des régions déterminées
- habillage — présence de défauts tels décoloration, déchirures, chicots, plumes naissantes, meurtrissures ou autres dommages

CLASSEMENT ET INSPECTION

La volaille peut être transformée et classée par les aviculteurs autorisés ou par les inspecteurs des postes enregistrés. Dans les deux cas, les établissements sont soumis à de rigoureuses normes d'opération et d'hygiène. Les inspecteurs fédéraux vérifient fréquemment l'exactitude du classement et les conditions sanitaires.

Ils vérifient périodiquement le classement des volailles dans les établissements de gros et de détail, congélateurs commerciaux, restaurants, hôpitaux, institutions civiles et militaires.

OEUFS

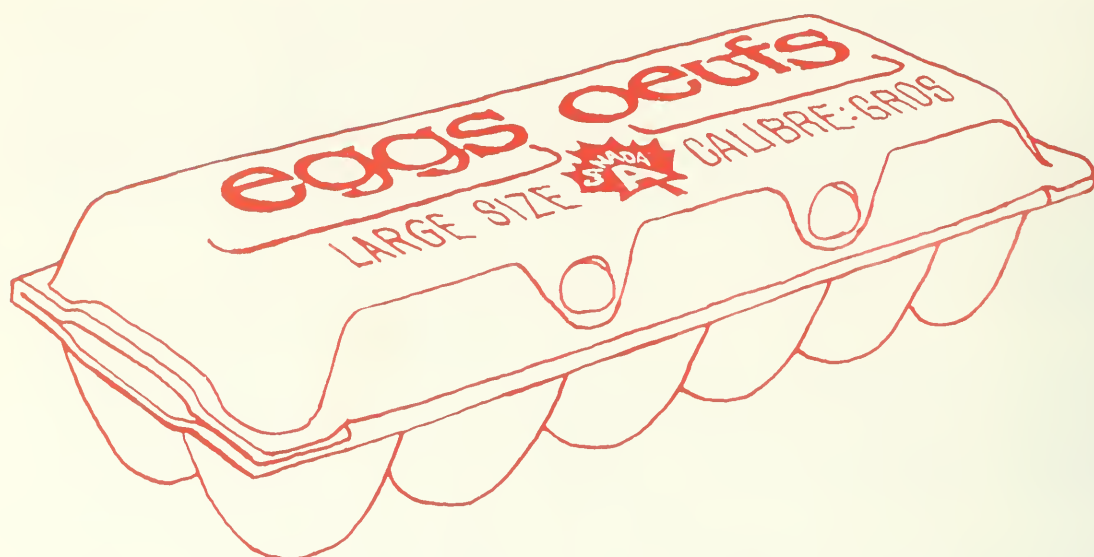
Les oeufs sont vendus par catégories dans toutes les provinces. Dans les magasins de détail, la marque de catégorie doit apparaître sur les cartons et les étalages d'oeufs en vrac. Les oeufs destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation doivent être classés.

La marque de catégorie apparaît maintenant à l'intérieur du symbole de la feuille d'érable (tel que montré).

Les trois catégories portant le symbole de la feuille d'érable sont: Canada A1, Canada A et Canada B. La feuille d'érable n'apparaît pas sur les oeufs de la catégorie Canada C car ces oeufs n'atteignent pas les magasins de détail.

Les trois catégories indiquent la qualité de l'oeuf mais non pas sa grosseur. Seuls les oeufs des catégories Canada A1 et A sont disponibles en différentes grosseurs.

Le nouveau symbole garantit que les oeufs rencontrent les normes de classement du gouvernement canadien. Le symbole ne garantit pas cependant que les oeufs sont d'origine canadienne.



CATÉGORIES

<i>Catégorie</i>	<i>Poids de l'oeuf</i>	
Canada A1 Grosseur Extra gros	au moins 2 ¹ / ₄ onces	(63,8 g)
A1 Grosseur gros	au moins 2 onces	(56,7 g)
A1 Grosseur moyens	au moins 1 ³ / ₄ once mais moins de 2 onces	(49,6 g) (56,7 g)
A1 Grosseur petits	au moins 1 ¹ / ₂ once mais moins de 1 ³ / ₄ once	(42,5 g) (49,6 g)
Canada A Grosseur Extra gros	au moins 2 ¹ / ₄ onces	(63,8 g)
A Grosseur gros	au moins 2 onces	(56,7 g)
A Grosseur moyens	au moins 1 ³ / ₄ once mais moins de 2 onces	(49,6 g) (54,7 g)
A Grosseur petits	au moins 1 ¹ / ₂ once mais moins de 1 ³ / ₄ once	(42,5 g) (49,6 g)
A Grosseur "Pee wee"	au moins de 1 ¹ / ₂ once	(42,5 g)
Canada B	au moins 1 ³ / ₄ once	(49,6 g)
Canada C	(non spécifié)	

Les oeufs de la catégorie Canada C sont tous destinés à être transformés. La catégorie Canada Fêlés sont disponibles dans les magasins de détail de quelques provinces.

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- poids
- propreté, intégrité et forme de la coque
- forme et position du jaune — déterminées au mirage
- dimension de la chambre d'air — indice de fraîcheur
- présence d'anomalies telles que taches de chair et de sang

CLASSEMENT ET INSPECTION

Un aviculteur peut classer les oeufs provenant de son poulailler ou les faire classer dans des postes enregistrés au ministère de l'Agriculture du Canada. Ces postes doivent répondre à certaines normes d'opération et d'hygiène.

Dans les fermes avicoles et les postes de classement, les inspecteurs fédéraux veillent à ce que le classement soit exact et s'effectue selon les normes fédérales, dans de bonnes conditions sanitaires.

L'inspection de l'étiquetage et de l'emballage des oeufs dans les établissements de détail au Canada est sous la responsabilité des inspecteurs du ministère de la Consommation et des Corporations.

Pour leur part, les inspecteurs fédéraux du ministère de l'Agriculture vérifient souvent la qualité des oeufs chez les grossistes, les restaurants, les hôpitaux et autres institutions, les camps militaires et les magasins de détail non contrôlés par le ministère de la Consommation et des Corporations.

Toutes les provinces ont des règlements basés sur les normes fédérales de classement mais ce sont les inspecteurs fédéraux qui mettent en vigueur les lois provinciales.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

La plupart des fruits et des légumes produits en quantité commerciale sont vendus par catégorie. Toutes les provinces ont des règlements pour le classement des fruits et des légumes; toutefois la liste de ces produits n'est pas nécessairement la même que celle du gouvernement fédéral. Les catégories provinciales ressemblent aux catégories fédérales décrites ci-dessous. Ces catégories sont obligatoires pour le commerce interprovincial et international.

CATÉGORIES

<i>Fruits ou légumes</i>	<i>Catégories</i>		
Pommes*	<i>Canada Extra de fantaisie</i>	<i>Canada de Fantaisie</i>	<i>Canada Commerciale ou Canada "C"</i>
Poires	<i>Canada Extra de fantaisie</i>	<i>Canada de Fantaisie</i>	<i>Canada Commerciale ou Canada "C" ou Canada Domestique</i>
Cerises	<i>Canada n° 1</i>	<i>Canada Domestique</i>	<i>Canada Tout-venant</i>
Abricots	<i>Canada n° 1</i>	<i>Canada Domestique</i>	—
Atocas			
Pêches			
Pommettes			
Pruneaux			
Prunes			
Raisins			
Rhubarbe (de jardin)			

*Pommes: doivent mesurer $2\frac{1}{4}$ po pour répondre aux normes fédérales. Cependant, certaines années, les variétés de pommes rouges et striées de rouge, classées Canada Extra de fantaisie, et Canada de Fantaisie, peuvent mesurer 2 po (au minimum) pourvu que la coloration soit de 20% supérieure à la normale.

<i>Fruits ou légumes</i>	<i>Catégories</i>		
Bleuets Cantaloups Fraises	Canada n ^o 1	—	—
Carottes	Canada n ^o 1 et Canada n ^o 1 — décolletées	Canada n ^o 2	—
Panais	Canada n ^o 1 et Canada n ^o 1 — découronnés	Canada n ^o 2	—
Oignons	Canada n ^o 1 et Canada n ^o 1 — à mariner	Canada n ^o 2	—
Céleri	Canada n ^o 1 et Coeur Canada n ^o 1	Canada n ^o 2	—
Pommes de terre*	Canada n ^o 1 et Canada n ^o 1 — grosses	Canada n ^o 2	—

**Pommes de terre: Canada n^o 1, rondes; diamètre minimum: 2¹/₂ po-maximum: 3¹/₂.*

Canada n^o 1, oblongues; diamètre 2 à 3¹/₂ po.

Canada n^o 1, grosses; diamètre 3 à 4¹/₂ po.

Canada n^o 1, petites; diamètre 1¹/₂ à 2¹/₄ po.

Canada n^o 2, diamètre 1³/₄ à 4¹/₂ po. Au moins 75% du lot doivent avoir un diamètre minimum de 2 po.

Pommes de terre nouvelles, variétés rondes et oblongues: au diamètre de 1⁷/₈ à 3¹/₂ po, classées Canada n^o 1 jusqu'au 16 septembre de chaque année.



<i>Fruits ou légumes</i>	<i>Catégories</i>		
Asperges	Canada n ^o 1	Canada n ^o 2	—
Betteraves			
Choux			
Choux de Bruxelles			
Choux-fleurs			
Concombres (de jardin ou de serre)			
Laitue pommée			
Tomates			
Rutabagas	Canada n ^o 1	—	—
Maïs sucré			

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- uniformité (grosueur et forme)
- diamètre minimum et maximum
- longueur minimum
- couleur
- maturité
- absence de maladies, de meurtrissures et d'autres défauts ou dommages
- propreté
- emballage

CLASSEMENT ET INSPECTION

Les producteurs et les emballeurs de fruits et de légumes classent leurs produits eux-mêmes. Les produits portant la marque de catégorie du gouvernement fédéral doivent répondre aux normes de classement, d'étiquetage et d'emballage. Les produits étalés en vrac et classés par catégories doivent répondre aux normes de la catégorie indiquée; les étalages de pommes doivent porter en plus le nom de la variété.

Les inspecteurs fédéraux vérifient le classement aux postes d'emballage et d'expédition; ils inspectent les fruits et les légumes et émettent des certificats autorisant l'exportation. Les inspecteurs fédéraux préposés aux établissements de détail vérifient le classement chez les épiciers.

Le Québec et l'Ontario ont leurs propres inspecteurs qui collaborent avec les inspecteurs fédéraux à la vérification du classement des fruits et des légumes produits et vendus dans leur province respective ou importés. Dans les autres provinces où il n'y a pas d'inspecteurs provinciaux, les inspecteurs fédéraux vérifient le classement.

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Au Canada, les fruits et les légumes transformés sont presque tous vendus par catégories. Environ 95% de la production canadienne a lieu dans des établissements enregistrés et soumis à l'inspection et au classement fédéraux. Seuls les établissements enregistrés auprès du gouvernement fédéral peuvent expédier leurs produits d'une province à l'autre ou les exporter.



Il est interdit aux établissements non enregistrés d'accompagner du mot «Canada» la marque de catégorie de leurs produits; la vente de ces produits est restreinte à la province d'origine.

Les produits importés doivent répondre aux exigences des normes fédérales de classement et porter la marque de la catégorie lorsque cette marque existe pour un même produit canadien. Les produits importés, vendus dans leur contenant original, ne peuvent accompagner leur marque de catégorie du mot «Canada».

CATÉGORIES

<i>Produit</i>	<i>Catégorie*</i>		
Fruits en conserve	<i>Canada</i>	<i>Canada</i>	<i>Canada Régulière</i>
Légumes en conserve	<i>de Fantaisie</i>	<i>de Choix</i>	
Jus de pomme en conserve	<i>Canada</i>	<i>Canada</i>	
Jus de tomate en conserve	<i>de Fantaisie</i>	<i>de Choix</i>	
Fruits congelés			
Légumes congelés			
Fruits déshydratés			
Légumes déshydratés			

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- arôme et saveur
- couleur
- tendreté et maturité
- uniformité (calibre et forme)
- consistance
- apparence du liquide ou de la saumure
- absence de défauts et de matières étrangères

*Un produit ne répondant pas aux normes de la plus basse catégorie établie pour ce produit est étiqueté Sous-régulier. On trouve rarement ces produits dans les magasins.

CLASSEMENT ET INSPECTION

Les conditionneurs classent eux-mêmes leurs produits. Les inspecteurs fédéraux contrôlent ce classement en prenant des échantillons types et en les vérifiant afin de s'assurer que ces produits rencontrent les normes de la dite catégorie. Les inspecteurs échantillonnent aussi les produits transformés dans les entrepôts de grossistes et d'importateurs en but d'assurer la conformité avec les règlements de la catégorie et autres. Les catégories sont aussi vérifiées par les inspecteurs fédéraux chez les marchands de détail.

Au Québec et dans les Maritimes, les inspecteurs provinciaux surveillent la mise en vigueur des règlements de leur province dans tous les établissements de transformation qui n'ont pas de services fédéraux de classement et d'inspection.

MIEL

Tout le miel destiné à l'exportation et celui destiné au commerce interprovincial doit être classé en emballages de 8 lb ou moins, quant à la catégorie et à la couleur. De même, tout le miel produit en Colombie-Britannique, en Alberta, en Saskatchewan, au Manitoba et en Ontario doit être classé à moins d'être vendu directement du rucher au consommateur.

CATÉGORIES ET CLASSES DE COULEUR

La couleur du miel ne sert pas de critère lors du classement par catégories. Cependant elle est un indice de la saveur: plus la couleur est foncée plus la saveur est prononcée.

Catégories: *Canada n° 1, Canada n° 2* et Canada n° 3**

Classes de couleur: *Blanc, Doré, Ambré, Foncé.*

Le miel sain, mais inférieur à celui de la catégorie Canada n° 3, est étiqueté Sous-régulier.

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- saveur
- absence de matières étrangères
- qualité de conservation

CLASSEMENT ET INSPECTION

Les conditionneurs classent eux-mêmes le miel quant à la catégorie et à la couleur. Les inspecteurs des fruits et des légumes vérifient le classement de la catégorie et de la couleur dans les établissements de gros, de détail et de transformation; ils émettent des certificats autorisant l'exportation. Les inspecteurs fédéraux vérifient aussi le classement chez les épiciers dans la plupart des grandes villes du pays.

Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada sont responsables de la vérification des catégories et des classes de couleur du miel produit et vendu à l'intérieur de la Colombie-Britannique, de l'Alberta, de la Saskatchewan et du Manitoba. En Ontario, les inspecteurs fédéraux et provinciaux se partagent cette responsabilité.

*Cette catégorie n'est généralement pas disponible dans les magasins de détail.

SIROP D'ÉRABLE

Les catégories fédérales et les classes de couleur sont établies pour le sirop d'érable. Le classement n'est pas obligatoire pour le commerce de sirop d'érable produit et vendu dans la même province sauf au Québec où tout le sirop d'érable vendu sur le marché publique doit être classé.

Lorsqu'une catégorie apparaît sur un contenant de sirop d'érable destiné au marché interprovincial ou international, celle-ci doit être une catégorie canadienne et le sirop d'érable doit rencontrer les exigences de la catégorie et la classe de couleur.

CATÉGORIES ET CLASSES DE COULEUR

Canada No. 1 – Extra Clair (Extra Light), Clair (Light) ou Médium (Medium)

Canada No. 2 – Ambré (Medium)

Canada No. 3 – N'importe quelle couleur

Canada No. 3 est une catégorie commerciale généralement conçue pour la transformation. Elle n'est pas habituellement disponible dans les magasins de détail.

CRITÈRES DE CLASSEMENT

- couleur
- saveur
- absence de fermentation
- contenu en solides solubles

CLASSEMENT ET INSPECTION

Les inspecteurs de la Division des fruits et des légumes vérifient les catégories et les classes de couleur lorsque déclarées, inspectent la composition, la pureté et l'étiquetage du sirop d'érable et autres produits de l'érable au niveau de la production, de la transformation et du grossiste. Ils font aussi l'inspection de la marchandise destinée à l'exportation. Les inspecteurs fédéraux de détail vérifient également les produits de l'érable dans les magasins d'alimentation dans la plupart des grandes villes canadiennes.

CUISINE À LA MODE MÉTRIQUE

MESURES

Utilisez des mesures métriques pour des recettes métriques.
Les mesures sont indiquées en millilitres (ml) et sont disponibles dans les formats suivants:

1000 ml = 1 l
500 ml
250 ml



250 ml
125 ml
50 ml



25 ml
15 ml
5 ml
2 ml
1 ml



TEMPÉRATURES

Températures utilisées couramment

°C pour remplacer °F		°C pour remplacer °F	
100	200	190	375
120	250	200	400
140	275	220	425
150	300	230	450
160	325	240	475
180	350	260	500

Température du réfrigérateur: 4°C remplace 40°F

Température du congélateur: -18°C remplace 0°F

