



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

The information contained in these Standards was originally developed pursuant to a voluntary standards development initiative of the CGSB. The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects. CGSB hereby disclaims any and all claims, representation or warranty of scientific validity, or technical accuracy implied or expressed respecting the information therein contained. The CGSB shall not take responsibility nor be held liable for any errors, omissions, inaccuracies or any other liabilities that may arise from the provision or subsequent use of such information.

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

Ces normes du gouvernement du Canada sont par le présent avis retirées, car l'information contenue peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet.

L'ONGC se réserve le droit d'élaborer de nouvelles éditions.

L'information contenue dans ces normes a été élaborée initialement en vertu d'une initiative volontaire d'élaboration de normes de l'ONGC. Elle peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet. L'ONGC décline par la présente toute responsabilité à l'égard de toute affirmation, déclaration ou garantie de validité scientifique ou d'exactitude technique implicite ou explicite relative à l'information contenue dans ces normes. L'ONGC n'assumera aucune responsabilité et ne sera pas tenu responsable quant à toute erreur, omission, inexactitude ou autre conséquence pouvant découler de la fourniture ou de l'utilisation subséquente de cette information.

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html, by e-mail at ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Quebec Canada K1A 1G6.

GCS

Food

32.1

Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)

Des copies des normes retirées peuvent être obtenues auprès du Centre des ventes de l'ONGC. Il suffit d'en faire la demande par téléphone, au 819-956-0425 ou au 1-800-665-2472, par télécopieur, au 819-956-5740, par Internet à : www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html, par courriel, à ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca, ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

GCS

Produits alimentaires

32.1

Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir (ICS 67.060)

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)

32.69

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91

Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)

32.142

Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

32.72-91

Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)

32.142

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)

32.166

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	Lait en poudre (ICS 67.080)
32.172	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	32.172	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
32.175	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	32.175	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
32.181	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	32.181	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
32.183	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	32.183	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
32.184	Shell Eggs (ICS 67.080)	32.184	Œufs en coquille (ICS 67.080)
32.208	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	32.208	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
32.211	Molasses (ICS 67.080)	32.211	Mélasse (ICS 67.080)
32.234	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	32.234	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
32.236	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	32.236	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
32.237	Peanut Butter (ICS 67.080)	32.237	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
32.250	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	32.250	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
32.252	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	32.252	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
32.253	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	32.253	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
32.254	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	32.254	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
32.258	Tomato Catsup (ICS 67.080)	32.258	Catsup aux tomates (ICS 67.080)

32.262

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

Office des normes
générales du Canada

Canadian General
Standards Board

GCS 32.142-91

Convertie en Norme GC en 2014

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré

Retirée

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus.

Un aspect significatif du système canadien d'élaboration de normes est l'utilisation des principes suivants : consensus; égalité d'accès et participation efficace des parties concernées; respect des divers intérêts et détermination des intérêts auxquels il faudrait donner accès au processus afin d'assurer l'équilibre nécessaire entre les intérêts; mécanisme de règlement des différends; ouverture et transparence; liberté d'accès des parties intéressées aux procédures qui orientent le processus d'élaboration de normes; clarté des processus; considération de l'intérêt du Canada comme base de départ de l'élaboration des normes.

L'ONGC élabore des Normes du gouvernement du Canada (GC) et offre également d'autres produits et services de normalisation. Les Normes GC sont élaborées pour définir les exigences particulières d'un gouvernement ou d'une entreprise pour un matériau, un produit ou un service. Toutes les normes sont élaborées conformément aux politiques décrites dans les politiques et les procédures de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les Normes GC font l'objet de révisions et d'examen périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modifications distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

Mise à l'essai et évaluation

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme canadienne soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

Langue

Dans la présente Norme, le verbe « doit » indique une exigence obligatoire, le verbe « devrait » exprime une recommandation et le verbe « peut » exprime une option ou une permission. Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et les normes en général, prière de communiquer avec:

Le Gestionnaire
Division des normes
Office des normes générales du Canada
Gatineau, Canada
K1A 1G6

Comment commander des publications de l'ONGC :

par téléphone — 819-956-0425 ou
— 1-800-665-2472

par télécopieur — 819-956-5740

par la poste — Centre des ventes de l'ONGC
Gatineau, Canada
K1A 1G6

en personne — Place du Portage
Phase III, 6B1
11, rue Laurier
Gatineau (Québec)

par courrier électronique — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca

sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré

ICS 67.120.30

Retirée

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada 

Publiée, août 1991, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1991

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA
COMITÉ DU POISSON ET DES PRODUITS À BASE DE POISSON

(Composition à la date d'approbation)

Bilanski, L.	Canada Packers Inc.
Black, G.	Sable Fish Packers (1988) Ltd.
Boulton, S.	Star-Kist Foods Canada Inc.
Comeau, M.R.	Comeau Seafoods Ltd.
Hatcher, R.	Ministère des Approvisionnements et Services
Hawco, M.	Fishery Products International Ltd.
Kennedy, B.K.	Produits de la mer nationale Ltée
McGuinness, P.	Conseil canadien des pêches
Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Mills, R.	Ministère des Pêches et des Océans
Morse, T.	Clearwater Fine Foods
Murphy, D.	National Sea Products Ltd.
Taddeo, V.	Connors Bros., Ltd.
Thibodeau, P.L.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Trépanier, J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, E. <i>Secrétaire</i>	Office des normes générales du Canada

Nous remercions le Bureau des traductions du Secrétariat d'État de la traduction française de la présente spécification de l'Office des normes générales du Canada.

Préface

Le présent document a été converti en une Norme du gouvernement du Canada (GC) en novembre 2014. Sa désignation précédente était 32.142M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

POISSON SALÉ, SÉCHÉ, FUMÉ OU SAUMURÉ

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification s'applique au poisson salé, séché, fumé ou saumuré. Elle est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.
- 1.2 La présente spécification n'énonce pas les exigences particulières régissant l'échantillonnage, l'examen ou l'acceptation des lots et ne définit pas les défauts étant donné que tous ces renseignements paraissent en détail dans les manuels visant l'inspection et les normes de produits publiés par le ministère des Pêches et Océans (al. 2.1.1).
- 1.3 La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente spécification peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement pouvant être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'usager de la spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques d'hygiène et de sécurité conformes aux règlements en vigueur avant de l'utiliser.

2. PUBLICATIONS APPLICABLES

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
 - 2.1.1 Ministère des Pêches et Océans
Loi et Règlement sur l'inspection du poisson
Manuel d'inspection des produits du poisson: politiques et procédures
Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson
Méthodes d'analyse chimique
Procédures pour analyses bactériologiques.
 - 2.1.2 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues
Méthodes d'analyse de la Direction générale de la protection de la santé (MFO et MF DPS).
- 2.2 Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

3. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente spécification, les définitions suivantes s'appliquent (voir également par. 1.2):

- 3.1 **Poisson** — Tout poisson, y compris les mollusques, crustacés et autres animaux marins, ainsi que de leurs produits et sous-produits.
- 3.2 **Poisson salé** — Poisson soumis à l'action du sel en arrimes ou en saumure de sorte que la chair du poisson atteigne l'équilibre sel/eau désiré.
- 3.3 **Salage en arrimes (salage à sec)** — Procédé par lequel le poisson est mélangé à une catégorie alimentaire convenable de sel de telle sorte que l'excès de la saumure résultante puisse s'écouler.

- 3.4 **Salage en saumure (saumurage)** — Procédé par lequel le poisson est mélangé à une catégorie alimentaire convenable de sel et entreposé dans des récipients étanches sous la saumure résultante formée par l'eau provenant des tissus du poisson.
- 3.5 **Poisson salé séché** — Poisson séché naturellement ou par circulation mécanique d'air à une température et une humidité contrôlées. La teneur en eau du poisson salé séché doit être celle indiquée au tableau 3.
- 3.6 **Poisson fumé** — Poisson salé ou saumuré (entier, habillé, fendu ou en filets) qui a été séché et fumé naturellement par combustion du bois.
- 3.7 **Poisson à arôme de fumée** — Poisson salé qui a été plongé dans de la fumée liquide, séché et cuit à l'aide d'un émetteur infrarouge.
- 3.8 **Fumée liquide** — Solution de fumée de bois qui, convenablement diluée, peut être utilisée pour donner une saveur de fumée à la nourriture.
- 3.9 **Poisson saumuré ou mariné** — Poisson traité par trempage ou saumurage dans de la saumure, du vinaigre, du sucre, des épices ou n'importe lequel de leur mélange (voir par. 3.16). La teneur en eau du poisson excède celle du poisson salé (tableau 3).
- 3.10 **Poisson pourri** — Poisson dont l'odeur, la saveur, la couleur ou la texture sont désagréables ou déplaisantes ou dont la substance présente un défaut à cause d'altération.
- 3.11 **Poisson gâté** — Poisson rance ou dont l'odeur ou la saveur sont anormales.
- 3.12 **Poisson malsain** — Poisson qui contient ou sur lequel se trouvent des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou déplaisantes du point de vue esthétique.
- 3.13 **Filet** — Bandes de poisson de grandeur et de forme irrégulières, levées parallèlement à la colonne vertébrale ou tronçonnées, débarrassées des entrailles, de la tête, des nageoires, de la chair décolorée et de presque toutes les arêtes (sauf les arêtes intramusculaires ou latérales).
- 3.14 **Bouffis** — Hareng entier, salé et fumé.
- 3.15 **Hareng** — Espèces de poisson *Clupea harengus* et *Clupea pallasii*.
- 3.16 **Saumure** — Solution de sel commun (chlorure de sodium) et d'eau douce ou de l'eau de mer additionnée ou non de sel.
- 3.17 **Filet de poisson sans arête** — Filet de poisson totalement débarrassé de ses arêtes.
- 3.18 **Poisson salé semi-désossé** — Poisson salé dont toutes les arêtes ont été enlevées, sauf les apophyses.
- 3.19 **Hareng habillé** — Hareng dont la tête, les entrailles ainsi que la languette du ventre allant de la tête à la nageoire anale ont été enlevées de manière à empêcher que les arêtes ne saillent.

4. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 4.1 Les produits du poisson conformes à la présente spécification doivent être transformés dans un établissement approuvé par le ministère des Pêches et Océans. Le poisson doit être manipulé, traité, classé, entreposé et transporté suivant le Règlement sur l'inspection du poisson.
- 4.2 Le poisson salé, séché, fumé ou saumuré ne doit pas être pourri, gâté ni malsain (par. 3.10, 3.11 et 3.12). Il doit satisfaire à toutes les exigences des lois, des règlements et des normes des produits d'exportation indiqués aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

5. EXIGENCES PARTICULIÈRES

5.1 Poisson saumuré

- 5.1.1 Le poisson saumuré conforme à la présente spécification doit être traité suivant les prescriptions du tableau 1 et fourni dans les qualités prescrites (Remarques du tableau 1 et par. 8.1).
- 5.1.2 Le poisson saumuré emballé dans des barils ou tout autre récipient en vrac doit être fourni dans les catégories de taille prescrites (par. 8.1) et établies selon la longueur ou le nombre de poissons par baril dans le Règlement sur l'inspection du poisson: très petit, petit, moyen petit, moyen, gros, très gros.

TABLEAU 1
Poisson saumuré

Espèces	Fendu	Fendu, Étêté	Habillé	Filets	Saumuré à l'écossaise	Étêté	Paré
Ombre de l'Arctique	(1)						
Saumon de l'Atlantique	(2)						
Bouffis	(3)			(3)			
Hareng	(4)	(X)	(X)	(5)	(6)		
Maquereau	(7)			(7)		(7)	(7)
Turbot	(5)						

Qualités (les deux meilleures):

- (1) «Rouge de choix», «rose de choix» ou «mélange supérieur»
(2) «De choix» ou «supérieure»
(3) «De choix» ou «normale»
(4) Classe A «gras» ou «gras tropical»
(5) «N° 1» ou «n° 2»
(6) «Plein» ou «guai»
(7) Maquereau de printemps: «de printemps brillant» ou «de printemps»
Maquereau d'été: «de choix» ou «d'été»
Maquereau d'automne: «d'automne de choix» ou «d'automne»
(X) Disponible non classé

5.2 Poisson salé

- 5.2.1 Le poisson salé conforme à la présente spécification doit être traité suivant les prescriptions (par. 8.1) du tableau 2 et fourni dans la qualité, la catégorie de sel et la teneur en eau prescrites (tableau 3 et remarques du tableau 2).
- 5.2.2 Le poisson salé emballé dans des barils ou des récipients en vrac doit être fourni dans n'importe quelles catégories de tailles (très petit, petit, moyen, grand et très grand) précisées (par. 8.1) et établies dans le Règlement sur l'inspection du poisson.

TABLEAU 2
Poisson salé (fendu)

Espèces	Légèrement salé	Fortement salé	Salé à la gaspésienne	Désossé	Semi-désossé
Morue	(1)	(3)	(3)	(5)	(5)
Brosme	(2)	(4)	(3)	(5)	(5)
Aiglefin	(2)	(4)	(3)	(5)	(5)
Merluche	(2)	(4)	(3)	(5)	(5)
Goberge	(2)	(4)	(3)	(5)	(5)

Qualités (les deux meilleures):

- (1) «De choix» ou «supérieure»
- (2) «Supérieure» ou «West India (= qualité minimale)»
- (3) «De luxe» ou «de choix»
- (4) «De choix» ou «normale»
- (5) «De luxe» ou «de choix»

TABLEAU 3
Teneur en eau du poisson salé

Catégorie	Désignation	Teneur en eau, % en masse
Fortement salé	Extra sec	32
	Très sec	32 – 38
	Sec	38 – 40
	Semi-sec	40 – 44
	Salé ordinaire	44 – 50
	Peu sec	50 – 54
Légèrement salé	Très sec à l'italienne	36
	Très sec	38
	Sec	40
	Peu sec	48
Salé à la gaspésienne	Très sec	38
	Sec	48

5.3 **Poisson fumé** — Le poisson fumé ou à arôme de fumée doit être fourni non désossé. Les bouffis et les filets de bouffis doivent être fournis dans les qualités «de choix» ou «normale» prescrites (par. 8.1). Le poisson fumé ou à arôme de fumée emballé sous vide doit être fourni congelé.

5.4 **Poisson mariné** — Le poisson mariné doit être fourni dans les types de marinade précisés (par. 8.1).

6. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

6.1 Sauf indication contraire (par. 8.1), la préparation pour la livraison (emballage, conditionnement, étiquetage et marquage) doit être conforme aux usages commerciaux habituels. Sur prescription (par. 8.1), les poissons marinés et saumurés doivent être fournis dans des récipients scellés hermétiquement.

7. ESSAIS

- 7.1 L'échantillonnage et la mise à l'essai doivent être exécutés selon les exigences applicables des manuels régissant l'inspection et les normes de produits publiés par le ministère des Pêches et Océans (al. 2.1.1). Les définitions des défauts et les critères d'acceptation des lots doivent être identiques à ceux indiqués dans ces manuels.

8. REMARQUES

- 8.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- a. Poissons saumurés: espèces, traitement, qualité et catégorie de taille pour l'emballage dans des barils ou des récipients en vrac (par. 5.1)
 - b. Poissons salés: espèces, traitement, qualité, catégorie de taille, catégorie de sel et pourcentage de la teneur en eau (par. 5.2 et tableau 3)
 - c. Qualité souhaitée des bouffis (par. 5.3)
 - d. Type de marinade pour les poissons marinés (par. 5.4)
 - e. Si les poissons marinés et saumurés doivent être fournis dans des récipients scellés hermétiquement (par. 6.1)
 - f. Préparation pour la livraison, si elle diffère de celle prescrite (par. 6.1).
- 8.2 **Source de diffusion des publications de référence**
- 8.2.1 Les lois et règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2 sont diffusés par le Groupe Communication Canada, Édition, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.
- 8.2.2 Les manuels et les procédures mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le ministère des Pêches et Océans, Direction des services d'inspection, 200, rue Kent, Ottawa, Ontario K1A 0E6.
- 8.2.3 Les méthodes d'essai mentionnées à l'al. 2.1.2 sont diffusées par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
-



Retirée