



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Café et thé**

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

## SQA-28 – Café et thé

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

### [SQA-28-01 – Café](#)

### [SQA-28-02 – Thé](#)

### [Règlements applicables et références concernant le café et thé](#)

#### SQA-28-01 – Café

##### Description

1. Le café est une boisson faite avec les graines du fruit du caféier (cerise de café). Il existe deux espèces principales de café : arabica et robusta. Les grains de café arabica produisent un café plus aromatisé, de meilleure qualité et contenant environ 50 % moins de caféine que les grains robusta. Remarque : Bien que le climat au Canada ne soit pas propice à la culture du café et du thé, certaines entreprises du pays importent des matières brutes qu'elles transforment et vendent sur les marchés intérieurs et d'exportation.
2. Tout le café (en grains ou moulu) provenant de fèves de café arabica ou robusta fourni au Canada doit :
  - a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - b. répondre aux spécifications du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 5, Café](#);
  - c. s'il est décaféiné, être produit avec un additif alimentaire autorisé conformément au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Tableau XV, Additifs alimentaires autorisés comme solvants de support ou d'extraction](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - f. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
  - g. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - i. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- j. être conforme aux sections pertinentes de [L’Outil d’étiquetage de l’industrie \(remplace le Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et/ou
  - k. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
  - l. être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d’hygiène alimentaire applicables d’un bout à l’autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu’au consommateur final) pour assurer que l’aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d’usage international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#) y compris la section sur le Système d’analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP);
  - m. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l’emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
  - n. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d’usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l’ochratoxine a du café \[CODEX CAC/RCP 69-2009\]](#); et
  - o. présenter les caractéristiques du type de café indiquées dans le [tableau 1](#).
3. Tout le café (en grains ou moulu) issu de fèves arabica et robusta acheté à l’extérieur du Canada aux fins de transformation et de vente au Canada doit :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements régissant l’importation des aliments conformément à [l’Agence canadienne d’inspection des aliments - Guide relatif à l’importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. garantir, dans tous les cas, que les variétés de café commercial respectent toutes les exigences de la législation canadienne (fédérale, provinciale et municipale);
  - c. être conforme à [l’Agence canadienne d’inspection des aliments - Guide relatif à l’importation commerciale de produits alimentaires, Section C - Responsabilités de l’importateur](#);
  - d. être conforme aux [Principes applicables à l’inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX CAC/GL 20-1995\]](#);
  - e. être conforme aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et son [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), de la [Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) et de la [Loi canadienne sur la protection de l’environnement \(1999\) et ses règlements connexes](#);
  - f. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire, ou à un programme équivalent, de l’[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l’Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - g. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
  - h. être conforme aux exigences relatives aux catégories d’additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - j. être conforme aux sections pertinentes de [L’Outil d’étiquetage de l’industrie \(remplace le Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);

- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- l. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP);
- n. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine a du café \[CODEX CAC/RCP 69-2009\]](#)
- o. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le café doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- p. présenter les caractéristiques propres au type de café indiquées dans le [tableau 1](#).

#### SQA-28-01-01 – Tableau 1 : Types de Café

Types de café*	Caractéristiques
Coffea arabica (café arabica)	Le café arabica est cultivé en Amérique centrale et en Amérique du Sud, dans les Caraïbes et en Indonésie. Les grains de café arabica constituent l'essentiel des cafés de première qualité qui sont généralement vendus sous forme de grains entiers. On considère que le café arabica donne une boisson plus savoureuse et plus aromatique que le café robusta.
Coffea canephora (café robusta)	Le café robusta est principalement cultivé en Afrique. Les fèves sont généralement cultivées dans de grandes plantations où les cerises de café mûres sont récoltées en une seule fois, ce qui augmente le pourcentage de grains pas assez mûrs ou trop mûrs.
Café décaféiné	Café vert, torréfié ou soluble duquel la caféine a été extraite. Toutes les méthodes de décaféination utilisées aujourd'hui réduisent d'environ 97 % la caféine naturellement présente dans le grain de café.
Café instantané ou café soluble	On obtient un tel type de café en déshydratant une concentration liquide de café préparé avec de l'eau chaude. L'ajout d'eau chaude à la poudre soluble permet de reconstituer la boisson.

#### SQA-28-01-02 – Tableau 2 Type de café de spécialité

Type de café de spécialité**	Caractéristiques
Espresso	Café préparé avec une mouture fine de grains ayant subi une torréfaction poussée à travers laquelle on fait passer de l'eau chaude sous pression pendant moins de 30 secondes. La formation naturelle d'une mince couche de

	mousse dense et dorée appelée « crème du café » est caractéristique de l'espresso.
Cappuccino	Café composé de 1/3 d'espresso, de 1/3 de lait chaud et recouvert de 1/3 de mousse de lait. Il y a moins de lait qu'il n'y paraît en raison de l'air contenu dans la mousse de lait. Le cappuccino peut également être préparé en combinant de l'espresso avec une petite quantité de lait chaud et recouvert de mousse de lait.
Café au lait	Café préparé avec une quantité égale de café corsé chaud et de lait chaud.
Café Latte	Café préparé selon la même méthode que le café au lait, mais en utilisant 1/4 d'espresso et 3/4 de lait chaud avec peu ou pas de mousse de lait.
Macchiato	Espresso auquel on ajoute une petite quantité de mousse de lait sur le dessus.
Latte Macchiato	Café préparé dans un verre haut à moitié rempli de lait chaud et de mousse de lait sur lesquels on ajoute lentement un espresso court.
Café Americano	Une portion d'espresso diluée avec suffisamment d'eau chaude pour obtenir un café d'une force similaire au café filtre, mais différent au goût.
Café moka	Boisson composée d'espresso mélangé avec du sirop de moka ou de chocolat et du lait chaud, recouverte de crème fouettée et saupoudrée de chocolat.

### SQA-28-01-03 – Tableau 2 Type de toréfaction

Type de torréfaction***	Caractéristiques
Torréfaction After Dinner	Café ayant été torréfié jusqu'à une teinte foncée, mais plus pâle que brun très foncé. Les grains ont une surface quelque peu huileuse. La torréfaction After Dinner confère un goût doux-amer et acidulé aux grains.
Torréfaction Cinnamon	Café de couleur brun cannelle clair au goût prononcé de noix et présentant le plus haut degré d'acidité. Il s'agit d'une torréfaction légère.
Torréfaction American	Café ayant une couleur marron uniforme, un goût prononcé de caramel, mais dépourvu des notes de torréfaction poussée. Il s'agit d'une torréfaction moyenne.
Torréfaction City	Grains de couleur brun foncé n'ayant aucune trace d'huile à la surface; goût au corps bien développé rappelant le caramel ou le chocolat avec quelques notes de torréfaction poussée. Ce type de torréfaction entraîne une certaine perte d'acidité. La torréfaction Full City est légèrement plus poussée et confère au café des notes plus acidulées.
Torréfaction Vienna	Grains de couleur brun foncé ayant une surface un peu huileuse et un goût marqué de torréfaction poussée.
Torréfaction French	Grains de couleur brun très foncé ayant une surface très huileuse; goût amer et puissantes notes aromatiques. Également connue sous les noms de

	torréfaction New Orleans ou Continental. Il s'agit d'une torréfaction poussée.
Torréfaction Italian	Grains de couleur noire ayant une surface très huileuse; goût de brûlé intense et amer.
Torréfaction Espresso	La torréfaction espresso est destinée aux machines à espresso. Il s'agit d'une torréfaction poussée similaire à la torréfaction Full City.

### Taille

4. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce du café, à moins d'avis contraire.

### Emballage

5. Un emballage scellé est requis pour le café moulu, car ses caractéristiques peuvent changer rapidement (par ex., perte des qualités aromatiques).

6. Café en grains : Le café en grains est habituellement emballé dans des sacs doublés d'aluminium, car il risque moins de perdre son goût et son arôme que les autres types de café.

7. Café pré-moulu : Le café pré-moulu doit être scellé et est habituellement emballé dans une pellicule de plastique imperméable, dans du papier d'aluminium ou une boîte de métal afin de préserver ses qualités aromatiques.

8. Café instantané/soluble : Le café instantané/soluble est emballé sous vide dans des boîtes en métal ou dans des pots de verre, car il absorbe l'humidité rapidement.

9. La [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#), appliquée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), prévoit que l'étiquette des aliments pré-emballés, y compris le thé et le café, produits au Canada ou importés, ne doit pas comporter de renseignements faux ou trompeurs quant à l'origine, la qualité, la tenue à l'usage, le poids net ou la quantité.

### Entreposage et Distribution

10. Dans des conditions d'entreposage à long terme, il faut veiller au contrôle strict de l'humidité. Le café continuera de sécher dans des conditions d'humidité relative de moins de 60 %, mais il commencera à absorber de l'eau si les conditions d'humidité dépassent 80 %. L'humidité se trouvant dans l'espace d'entreposage peut provenir de planchers et de murs humides, de la pluie (poussée par le vent ou provenant de fuites), du mélange de café sec avec du café humide ou être causée par un manque de circulation d'air.

11. Des installations appropriées à l'entreposage, l'utilisation de bonnes pratiques d'entreposage et une surveillance régulière sont essentielles pour prévenir et réduire les problèmes.

12. Le transport du café exige également l'adoption de pratiques permettant de maintenir, autant que possible, une température uniforme et de prévenir la contamination par d'autres matières.

13. Pour que le café conserve sa pleine saveur, gardez-le dans un environnement frais et sec tout en vous assurant que l'humidité, l'air et les odeurs n'entrent pas en contact avec le café.

### SQA-28-02 – Thé

#### Description

14. Le thé est une boisson obtenue par l'infusion dans l'eau chaude des feuilles du théier (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*).

15. Tout le thé fourni au Canada doit :

- a. être conforme aux sections pertinentes de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) du [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- b. être conforme aux exigences énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 20, Thé](#);
- c. satisfaire aux exigences applicables aux types de thé mentionnées dans le [tableau 1](#);
- d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), en application de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
- e. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
- f. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
- g. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
- i. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et son [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- k. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)
- l. être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP); et
- m. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#).

### SQA-28-02-01 - Tableau 1 : Types de thé

Types de thé*	Caractéristiques
Thé noir	<p>Le thé noir doit être composé de thé noir ou d'un mélange de deux ou de plusieurs thé noirs, et doit satisfaire aux exigences énoncées au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 20, Thé</a>.</p> <p>Le thé noir est fait de feuilles de thé (<i>Camellia sinensis</i>) qui ont subi une oxydation complète. Le processus d'oxydation permet d'obtenir une saveur riche et prononcée et donne une couleur ambrée à l'infusion. Les thé noirs populaires comprennent : Assam, Ceylon,</p>

Types de thé*	Caractéristiques
	Darjeeling, Earl Grey, Keemun, Lapsang Souchong, Sikkim et Yunnan. Quant aux mélanges populaires, on compte l'English Breakfast, l'Irish Breakfast et le Russian Caravan.
<b>Thé vert</b>	Le thé vert doit satisfaire aux exigences énoncées au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 20, Thé</a> . Le thé vert est fait de feuilles de thé ( <i>Camellia sinensis</i> ) qui ne subissent pas d'oxydation. On les soumet plutôt au flétrissage, puis on les passe à la vapeur ou on les chauffe pour empêcher l'oxydation. Les feuilles sont ensuite roulées et séchées. Le thé vert a une couleur vert clair et un goût délicat. Les variétés de thé vert comprennent les suivantes : Gunpowder, Puits du dragon, thé vert au jasmin, Sencha Dancha, Hojicha, Genmaicha, Gyokuro, Sencha Fukujyu, Matcha et Tencha.
Thé blanc	Le thé blanc est fait de feuilles de thé ( <i>Camellia sinensis</i> ) cueillies avant l'épanouissement complet des feuilles. Les bourgeons foliaires sont cueillis avant leur ouverture, puis séchés lentement à basse température. Contrairement à d'autres méthodes de transformation du thé, les bourgeons foliaires ne sont pas roulés et ils sont seulement légèrement oxydés. On obtient ainsi un thé de saveur douce au goût naturellement sucré. Tout comme le thé vert, le thé blanc subit peu de transformation et n'est pas fermenté.
Thé Oolong	Le thé Oolong est fait de feuilles de thé partiellement oxydées ( <i>Camellia sinensis</i> ) et combine le goût et la couleur du thé noir et du thé vert. Extrêmement parfumés et hautement aromatiques, les thé Oolong sont consommés sans lait ni sucre. Les variétés de thé Oolong comprennent : Formosa Oolong, Ti Guan Yin, Formosa Pouchong et Wulong.
Thés aromatisés	Les thé aromatisés sont faits de thé véritable ( <i>Camellia sinensis</i> ) mélangés avec des fruits, des épices ou des herbes. Ils peuvent également être mélangés avec de l'écorce de fruit ou parfumés avec des huiles ou des essences naturelles, ou mélangés avec des épices comme la cannelle ou la muscade, des fleurs ou d'autres plantes.
Tisanes	Les tisanes sont des boissons à base de plantes ou des infusions composées d'un seul ingrédient ou d'un mélange de fleurs, d'herbes, d'épices, de fruits, de baies et de diverses plantes (exemple : camomille, menthe, ortie). Les tisanes ne contiennent pas de feuilles de thé ( <i>Camellia sinensis</i> ).
Décaféiné (avec indication du type de thé)	Le thé décaféiné doit respecter les caractéristiques précisées au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 20, Thé</a> . Le thé décaféiné est du thé (du type indiqué) duquel la caféine a été éliminée. À la suite de la décaféination, le thé ne contient pas plus de 0,4 pour cent de caféine.

16. Tout le thé (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*) acheté à l'extérieur du Canada doit :

- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements régissant l'importation des aliments conformément à [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
- b. dans tous les cas, que l'arbre à thé respecte toutes les exigences de la législation canadienne (fédérale, provinciale et municipale) et être conforme à [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
- c. être conforme aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX CAC/GL 20-1995\]](#);



- d. être conforme aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et son [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), et de la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) et ses règlements connexes](#) ou l'équivalent;
  - e. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - f. être conforme aux sections pertinentes du site Web de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#) et de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#);
  - g. respecter les caractéristiques des types de thé présentés dans le [tableau 1](#);
  - h. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - i. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#) ou à des exigences équivalentes;
  - j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) ou à des exigences équivalentes;
  - k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et son [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et /ou
  - l. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
  - m. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - n. être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP);
  - o. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) liés à l'arbre à thé (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*);
  - p. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énumérées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
  - q. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#); et
  - r. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le thé doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.
17. Remarque : Bien que le climat au Canada ne soit pas propice à la culture du thé et du café, certaines entreprises du pays importent les matières brutes qu'elles transforment et vendent sur les marchés intérieurs et

d'exportation. Le thé et le café transformé au Canada doivent être conformes à toutes les spécifications susmentionnées.

**Taille**

18. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce du thé et le café, à moins d'avis contraire.

**Règlements applicables et références concernant le café et thé**

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 5, Café](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 20, Thé](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Tableau XV, Additifs alimentaires autorisés comme solvants de support ou d'extraction](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

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

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes](#)

[Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine a du café \[CODEX CAC/RCP 69-2009\]](#)

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

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

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

[Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX CAC/GL 20-1995\]](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

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

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires, Section C - Responsabilités de l'importateur](#)