



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

**Fines herbes et épices**

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

### SQA-31 - Fines herbes et épices

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**.

#### [Règlements applicables et références concernant les fines herbes et les épices](#)

#### Description

1. **Épices** : Le terme « épice » désigne tout produit de plante séché utilisé principalement pour l'assaisonnement. Les épices se distinguent des fines herbes par le fait que l'on utilise principalement les graines, l'écorce et les fleurs des plantes plutôt que les feuilles.
2. **Fines herbes** : Les fines herbes sont les parties vertes feuillues des plantes. Pour obtenir un maximum de saveur et d'efficacité, il est préférable d'utiliser des fines herbes fraîches.

#### SQA-31-01-01 - Tableau 1 : Types de produits d'épices et leurs caractéristiques

Type	Caractéristiques
Épices entières	<p>Les épices entières sont bien nettoyées et choisies pour leur apparence, car elles peuvent être utilisées à la fois comme garniture et pour leur saveur.</p> <p>Pour ce qui est des fines herbes, les termes « entière » ou « feuille » signifient que les feuilles n'ont pas été moulues, mais, sauf pour les feuilles de laurier, il ne s'agit pas de la feuille originale entière.</p> <p>Les processus de nettoyage, de transformation et d'emballage peuvent réduire certaines feuilles en petits morceaux en raison de leur fragilité.</p>
Épices moulues	<p>Le broyage brise une partie de la structure cellulaire protectrice des épices, ce qui permet de libérer leur saveur plus rapidement et de mieux les mélanger à un aliment. Plus la mouture est fine, plus la saveur de l'épice est libérée rapidement et complètement. Une mouture grossière entraîne plutôt une libération graduelle de la saveur durant la cuisson. On détermine le degré de broyage approprié en fonction de la nature du produit alimentaire auquel les épices seront ajoutées et de l'effet désiré. Dans certains plats, il peut être souhaitable que les épices soient visibles, alors que dans d'autres, non.</p>
Mélanges d'assaisonnements	<p>Un mélange d'assaisonnements peut être constitué entièrement d'épices moulues, d'extraits ou d'une combinaison des deux afin d'obtenir les meilleures saveurs des différentes formes.</p>

SQA-31-01-02 – Tableau 2 : Types de fines herbes et d'épices et leurs caractéristiques

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Piment de la Jamaïque</b>	Baie desséchée entière ou moulue qui possède une fragrance semblable à celle d'un mélange de cannelle, de clou de girofle et de muscade. Offert sous forme entière ou moulue.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.001. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Anis ou graine d'anis</b>	Graine oléagineuse provenant d'une plante de taille moyenne de la famille du persil. Indigène du Moyen-Orient, l'anis est classé parmi les épices. Il a un goût de réglisse et est disponible sous forme entière ou moulue.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.002. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Basilic, séché et frais</b>	Feuilles de l' <i>Ocimum basilicum</i> L., de la famille de la menthe. Le basilic est une petite plante buissonnante d'une hauteur d'environ 60 cm (2 pi). Il existe de nombreuses variétés d' <i>Ocimum basilicum</i> de même que plusieurs espèces apparentées et hybrides également appelées « basilic ». Le type de basilic utilisé dans la cuisine italienne est parfois appelé « basilic odorant »; le basilic thaï, le basilic citronné et le basilic sacré sont utilisés dans la cuisine asiatique. Les feuilles de basilic séchées sont d'un vert grisâtre et leur arôme et leur goût ressemblent à ceux du clou de girofle et de l'anis.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.003. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Feuilles de laurier</b>	Feuilles desséchées de l'arbre à feuillage persistant, le <i>Laurus nobilis</i> . Les feuilles, d'une teinte vert pâle, sont cassantes lorsqu'elles sont sèches. Elles possèdent une odeur puissante, distincte, aromatique et épicée. Elles devraient être utilisées entières et enlevées après la cuisson.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.004. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Carvi ou graine de carvi</b>	Le carvi est une épice. Les graines de carvi, sous forme entière ou moulue, sont les fruits desséchés du carvi, <i>Carum carvi</i> L. Le carvi a une saveur sucrée ainsi qu'un goût et un arôme chaleureux.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.005. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Cardamome ou graine de cardamome</b>	La graine de cardamome, décolorée ou verte, entière ou moulue, est le fruit mûr et desséché de l' <i>Elettaria cardamomum</i> Maton.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.006. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Poivre de Cayenne ou Cayenne</b>	Le poivre de cayenne est un piment rouge et piquant. Il est vendu entier ou moulu et est le fruit mûr desséché du <i>Capsicum frutescens</i> L. et du <i>Capsicum baccatum</i> L.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.007. [N].
Sel de céleri	Le sel de céleri est un mélange de sel et de graines de céleri moulues ou de céleri déshydraté moulu.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.008. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
Graine de céleri	La graine de céleri est la graine mûre et desséchée de l' <i>Apium graveolens</i> L. Les petites graines brunes ont une saveur et un arôme rappelant le céleri, mais ont un goût légèrement amer. Les graines de céleri sont vendues entières ou moulues.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.009. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Cerfeuil (feuilles)</b>	<p>Le cerfeuil, qui ressemble à une fougère, est une herbe fine annuelle de la famille du persil. Quand il est séché, même à basse température (90 °F) il est presque insipide. Le cerfeuil, qui s'utilise frais, sert dans les plats à saveur légère et fait partie du mélange français dit de <i>fine herbes</i>. Lorsqu'elles sont fraîches, les feuilles du cerfeuil ont une couleur vert pâle ou vert jaune. Elles ne doivent pas présenter de taches foncées ni de jaunissement. Le cerfeuil frais ne doit pas être utilisé s'il est flétri ou s'il présente des signes de brunissement.</p> <p>Le cerfeuil séché n'a que peu, voire pas de saveur. Le persil séché est un substitut acceptable dans une recette qui demande du cerfeuil sec.</p>	
<b>Poudre de chili</b>	<p>La poudre de chili est un mélange de piment du Chili séché, d'épices comme le cumin et l'origan et de poudre d'ail et de sel.</p>	
<b>Ciboulette</b>	<p>La ciboulette a des tiges creuses vert vif et fraîches et, même si elle est considérée comme une herbe fine, elle est en fait le plus petit membre de la famille de l'oignon. Elle est offerte fraîche ou séchée. La ciboulette fraîche doit être ferme et lisse avec des tiges (feuilles) vert foncé qui dégagent un léger parfum. La ciboulette séchée doit être verte et ne pas montrer de signe de décoloration ou de jaunissement.</p>	<p><a href="#"><u>Codex Alimentarius – Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées</u></a></p>
<b>Coriandre</b>	<p>La coriandre (persil chinois) est la tige verte de la plante de coriandre. N'utiliser que les feuilles, pas les racines. <b>La coriandre fraîche</b> doit être verte, ses racines et ses feuilles fermes. La coriandre perd rapidement de son arôme lorsqu'elle est chauffée. Les tiges (feuilles) se gâtent rapidement lorsqu'elles sont enlevées de la plante. Elles perdent leur arôme lorsqu'elles sont séchées ou congelées. Sa saveur est moins prononcée lorsqu'elle est sèche. La coriandre est offerte <b>fraîche</b> ou séchée.</p>	<p><a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.014. [N] ou Norme Codex.</u></a></p>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Cannelle (écorce)</b>	La cannelle est l'écorce interne desséchée de divers arbres à feuillage persistant du genre <i>Cinnamomum</i> , le <i>C. burmanni</i> Blume, <i>C. loureirii</i> Nees et le <i>C. cassia</i> Blume. Une fois récolté, l'arbre est dépouillé de son écorce, qui est mise à sécher au soleil; sous l'effet de la chaleur, l'écorce se recroqueville en forme de cylindre. La cannelle est une épice au goût sucré et légèrement piquant qui est vendue entière ou <b>moulue</b> .	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.011. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Clou de girofle</b>	Le clou de girofle est le bouton clos et séché, en forme de clou, de la fleur de l' <i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng.). Il a une teinte brun-rouge et un arôme fort. Le clou de girofle est vendu <b>entier</b> ou <b>moulu</b> .	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.013. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Coriandre ou graine de coriandre</b>	La <b>coriandre</b> est parfois appelée « persil chinois ». Le fruit de la coriandre contient deux graines qui, lorsque desséchées, constituent l'épice utilisée comme assaisonnement. Lorsqu'elles sont mûres, les graines ont une teinte brun-jaune et présentent des stries sur la longueur. Les graines de coriandre sont vendues <b>entières</b> ou moulues (en poudre). Elles ont un arôme sucré semblable à la pelure d'agrumes et à la sauge.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.014. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Cumin ou graine de cumin</b>	Les graines de cumin sont les graines desséchées du <i>Cuminum cyminum</i> L. Les graines du cumin ressemblent à celles du carvi : de forme oblongue, striées sur la longueur et de teinte brun-jaune. Elles ont une saveur de noisette poivrée. Les graines de cumin sont vendues entières ou moulues (en poudre). Le cumin en poudre perd rapidement sa saveur.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.015. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Poudre de cari</b>	La poudre de cari est un mélange de curcuma avec des épices, des condiments et du sel.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.016. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Aneth (feuille)</b>	L'aneth <i>Anethum graveolens</i> L. (famille des Ombellifères) peut être vendu sous forme de plante entière, avec ses graines immatures, ou sous forme de feuilles ou de frondes desséchées. Les feuilles d'un vert vif ont une odeur aromatique agréable et un goût piquant, chaud et légèrement amer. Les têtes de la plante sont souvent utilisées dans les pots de marinades. Les feuilles d'aneth desséchées sont de couleur verte.	
Graine d'aneth	La graine d'aneth est le fruit desséché de l' <i>Anethum graveolens</i> L. ou de l' <i>Anethum sowa</i> D.C. Elle a un goût piquant, une saveur acidulée et légèrement amère semblable à celle du carvi et également à celle de l'aneth frais ou desséché. Les graines ont une teinte brun foncé, sont aplaties et striées et mesurent 1/16 po de longueur.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.017. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Fenouil ou graine de fenouil</b>	Le fenouil est une plante hautement aromatique et savoureuse. La graine de fenouil est la graine mûre et desséchée du <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. Les graines de fenouil sont aromatiques et ont une saveur d'anis. Brunnes ou vertes lorsqu'elles sont fraîches, elles deviennent grises au fil du temps.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.018. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
Fenugrec	Le fenugrec est le fruit mûr et desséché du <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. Il a une forme cubique, et sa teinte varie du jaune à l'ambre. On consomme les feuilles desséchées ou fraîches de la plante (fines herbes) ainsi que ses graines (épices).	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.019. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
Fines herbes (mélange classique français)	Le mélange classique français de fines herbes, dit <i>Fines Herbes</i> en anglais, est composé d'un mélange fin de quantités égales de persil, d'estragon, de ciboulette et de cerfeuil. Le mélange se vend aussi sous forme sèche.	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Garam masala</b>	Le garam masala est un mélange d'épices indiennes caractéristique des plats indiens. Il peut comprendre, entre autres, les épices suivantes toujours moulues en poudre fine : cannelle, cardamome, clou de girofle, cumin et grains de poivre noir, parfois rôtis. Le garam masala est parfois mélangé à un liquide pour former une pâte.	
<b>Poudre d'ail</b>	La poudre d'ail est de l'ail déshydraté moulu ou en grains. La poudre se disperse rapidement dans les liquides, ce qui en fait un bon choix pour les sauces ou les marinades.	
Sel d'ail	Le sel d'ail est un mélange d'ail déshydraté en poudre, de sel et d'un agent anti-agglomérant.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.020. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Gingembre</b> <b>Racine de gingembre</b>	Le gingembre est le rhizome (tige souterraine de la plante) du <i>Zingiber officinale</i> Roscoe. Il a une texture ferme et striée. Selon la variété, sa chair peut être jaune, blanche ou rouge, et sa peau est brunâtre. Le gingembre est vendu frais ou desséché et moulu. Il a une saveur aromatique, piquante et épicée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.021. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Herbes italiennes</b>	Les herbes italiennes sont un mélange d'origan séché ou frais, de basilic, de marjolaine, de thym et de romarin. Elles sont utilisées dans les sauces à base de tomates.	
<b>Assaisonnement à l'italienne</b>	L'assaisonnement à l'italienne est un mélange d'herbes aromatiques séchées et moulues comme la sauge, la marjolaine, le romarin, le thym, l'origan, la sarriette et le basilic.	
<b>Assaisonnement jerk/Épices jerk</b>	L'assaisonnement jerk ou les épices jerk sont un mélange d'assaisonnement qui repose sur deux principaux ingrédients : le piment de la Jamaïque et le piment Scotch Bonnet. D'autres ingrédients, comme le clou de girofle, la cannelle, l'échalote, la muscade, le thym, l'ail, la cassonade, le gingembre et le sel, peuvent entrer dans sa composition. L'assaisonnement jerk est disponible épicé ou <b>doux</b> , comme une <b>marinade sèche</b> ou une pâte mouillée.	






Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Citronnelle</b>	La citronnelle ( <i>cymbopogon</i> ) est une plante tropicale de la famille des graminées; elle a un parfum citronné et peut être utilisée fraîche, ou séchée et en poudre. Les tiges gris-vert peuvent atteindre 60 cm (24 pouces) et ressemblent à une échalote fibreuse. Seul le bulbe est utilisé en cuisine.	
Macis	Le macis est l'arille desséché du <i>Myristica fragrans</i> Houttyn. C'est en fait l'enveloppe de la noix de muscade. Sa saveur rappelle celle de la muscade, avec des notes poivrées.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.022. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Marjolaine</b>	La marjolaine est la feuille desséchée, avec ou sans une faible proportion de fleurs de la plante <i>Marjorana hortensis</i> Moench. Les feuilles de marjolaine sont vertes, de forme ovale et mesurent environ un pouce de longueur. Elles ont une saveur douce et sucrée semblable à celle de l'origan.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.023. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Menthe</b>	<p>Le genre <i>Mentha</i> comprend plusieurs variétés dont la menthe verte et la <b>menthe poivrée</b>. La menthe est surtout utilisée crue ou ajoutée en toute fin de cuisson ; elle peut également être infusée (tisane). La couleur de la feuille varie du vert foncé et du vert-gris au violet, au bleu et parfois au jaune pâle. Les brins de <b>menthe</b> doivent être frais, vigoureux et exempts de taches foncées ou de jaunissement. La menthe qui est flétrie, jaunissante ou qui présente des taches foncées n'est pas acceptable.</p> <p>La menthe desséchée, qui est habituellement vert foncé, n'est recommandée que lorsqu'on ne peut se procurer de menthe fraîche.</p>	
<b>Graine de moutarde</b>	La graine de moutarde est la graine du <i>Sinapis alba</i> , du <i>Brassica hirta</i> Moench, du <i>Brassica juncea</i> (L.) Cosson ou du <i>Brassica nigra</i> . Les graines mesurent environ 1 ou 2 mm de diamètre, et leur teinte varie du blanc jaunâtre au <b>noir</b> . Il existe trois types de moutarde, la <b>moutarde jaune</b> étant la plus douce au goût. Les graines de moutarde brune et de moutarde orientale sont piquantes et épicées.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.024. [N] ou Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
Moutarde moulue (séchée)	La moutarde moulue est la graine moulue de la moutarde. Elle a une saveur forte et piquante.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.025. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Muscade</b>	La muscade est la graine desséchée du muscadier ( <i>Myristica fragrans</i> Houttyn). La muscade et le macis proviennent de la même plante. La muscade est la « noix », tandis que le macis est l'enveloppe (l'arille) de la noix de muscade. La noix brune et dure a une saveur chaude, épicée et sucrée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.026. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Poudre d'oignon</b>	La poudre d'oignon est faite d'oignon déshydraté en poudre et peut comprendre un agent anti-agglomérant.	
Sel d'oignon	Le sel d'oignon est un mélange d'oignons déshydratés en poudre et de sel.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.027. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Origan</b>	L'origan est la feuille desséchée de l' <i>Origanum vulgare</i> L. ou d'autres espèces du genre <i>Origanum</i> . Il a une saveur chaude, balsamique et aromatique. À l'état frais, les feuilles d'origan doivent avoir un aspect frais et être d'un vert éclatant; les tiges doivent être fermes. Les feuilles doivent être exemptes de taches foncées ou de jaunissement. L'origan est disponible frais, séché et moulu.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.028. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Persil</b>	<p>Les variétés les plus courantes de persil sont le persil frisé et le persil italien ou plat. Le persil plat a plus de saveur que le persil frisé et on le préfère pour cuisiner. Lorsqu'il est <b>desséché</b>, le persil a peu de goût et est surtout utilisé pour compléter d'autres saveurs. Les feuilles du <b>persil frais</b> doivent être d'un vert vif sans aucun signe de flétrissement ni de taches. Le persil flétri ou qui présente des taches foncées ou du jaunissement n'est pas acceptable.</p> <p>Le persil est une herbe tout usage à saveur légère. Il s'utilise comme garniture, comme aromatisant et comme légume. Le persil sec doit être de couleur verte.</p>	
<b>Paprika</b>	<p>Le paprika est le fruit mûr, desséché et moulu du <i>Capsicum annum</i> L. (variété de poivron ou de piment rouge). Le goût du paprika peut varier du doux au fort. Les saveurs diffèrent également d'un pays à l'autre. La couleur du paprika varie du rouge orange vif au rouge foncé, selon le poivron ou le piment utilisé. Le paprika libère sa couleur et sa saveur sous l'effet de la chaleur. Le paprika est disponible moulu, ou moulu et fumé.</p>	<p><a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.029. [N] ou Norme Codex.</u></a></p>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<p><b>Poivre noir/poivre noir en grains</b></p> <p><b>Poivre vert en grains</b></p> <p><b>Poivre blanc/poivre blanc en grains</b></p>	<p>Tous les grains de poivre sont des baies de la vigne feuillue <i>Piper nigrum</i>. Le fruit mesure environ 5 mm (0,20 po) de diamètre. Les poivres noir, vert et blanc sont en fait le même fruit (<i>Piper nigrum</i>); la différence de couleur est attribuable aux divers stades de mûrissement du fruit et aux diverses méthodes de transformation.</p> <p>Les grains du poivre noir sont les baies mi-mûres et desséchées, cueillies juste avant qu'elles ne deviennent rouges. Les baies, brun foncé à noir, présentent de profondes rides, et dégagent une odeur pénétrante caractéristique lorsqu'elles sont moulues. Elles ont un goût fort et très piquant.</p> <p>Les grains du poivre vert sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient immatures et vertes. Leur saveur poivrée est fraîche et plus légère. Les grains du poivre vert se vendent aussi en conserve dans du vinaigre. Ils sont habituellement utilisés entiers ou concassés dans des sauces.</p> <p>Les grains du poivre blanc sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient très mûres et qui ont été trempées dans la saumure pour les débarrasser de leur enveloppe externe foncée et obtenir seulement la graine blanche. Le poivre blanc est celui qui a le goût le plus piquant et celui qui est privilégié avec les aliments de couleur pâle.</p> <p>Le poivre noir et le poivre blanc sont également vendus moulus, mais leur goût est alors moins piquant. Le poivre fortifie la saveur d'un aliment sans la masquer.</p>	<p><a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a></p> <p>B.07.030. [N] et B.07.031. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a>.</p>
<p><b>Poivre au citron</b></p>	<p>Le poivre au citron (assaisonnement constitué de poivre et de citron) est un assaisonnement fait d'un mélange de zeste de citron, de poivre noir grossièrement moulu et d'épices. Le mélange peut comprendre, entre autres, les ingrédients suivants : sel, poivre noir, acide citrique, ail, écorce de citron, épices, fines herbes, sucre, maltodextrine, huile de tournesol, agents anti-agglomérants, solides du jus de citron, aromatisants naturels et curcuma. Le poivre au citron a un goût piquant et est utilisé principalement dans les plats de poisson.</p>	
<p><b>Piment de Cayenne, flocons</b></p>	<p>Les flocons de piment de cayenne sont la forme déshydratée de flocons de la plante annuelle <i>Capsicum annum</i> L., de la famille des Solanacées. Il s'agit d'un piment fort, au goût piquant et fumé.</p>	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<p><b>Piment jalapeno, vert, frais</b></p> 	<p>Les piments jalapenos sont considérés comme un type <i>Capsicum</i> à gousse. Lisse, brillant, d'un vert vif et de forme oblongue, le jalapeno a la chair épaisse et présente des fissures caractéristiques à l'extrémité où se trouve la tige. Légèrement effilé avec le bout arrondi, ce piment de taille réduite a la chair dense pour sa grosseur. Sa chair croquante et juteuse a un goût puissant, malgré son indice faible sur l'échelle de la force des piments : de 3 500 à 8 000 sur l'échelle de Scoville. À maturité, le jalapeno peut mesurer de 5 à 9 cm (2 à 3½ po) de longueur et est presque toujours vendu vert. Il offre une saveur de légume particulière.</p>	<p><a href="#">Norme Codex</a> – <i>Piments forts</i></p>
<p><b>Piment jalapeno, rouge, frais</b></p> 	<p>Les piments jalapenos sont considérés comme un type <i>Capsicum</i> à gousse. Vers la fin de la saison de croissance, les jalapenos commencent à rougir. Moins effilé que le vert, son extrémité est aussi arrondie et il présente habituellement des stries caractéristiques. À maturité, les jalapenos rouges sont légèrement plus sucrés que les verts, immatures. Exceptionnellement dense, la chair du jalapeno rouge est riche, et sa force varie de 3 500 à 8 000 sur l'échelle de Scoville.</p>	<p><a href="#">Norme Codex</a> – <i>Piments forts</i></p>
<p><b>Piment fort, vert</b> <b>Piment du Chili, vert</b></p>	<p>Le piment du Chili vert est plus doux que les variétés rouges. Il doit être ferme et lisse au touché. Lorsqu'il est plissé, sa texture croquante et sa saveur fraîche disparaissent.</p>	<p><a href="#">Norme Codex</a> – <i>Piment du Chili;</i></p>
<p><b>Piment fort, rouge</b></p>	<p>Les piments forts rouges doivent être fermes et leur peau doit être lisse. Lorsqu'ils sont ridés, ils ont perdu leur texture croquante et leur goût frais.</p>	<p><a href="#">Norme Codex</a> – <i>Piments forts</i></p>
<p><b>Piment, rouge, fort, séché au soleil</b></p> 	<p>La couleur des piments rouges, forts, séchés au soleil, doit être riche (non cendrée) et uniforme, leur peau ne doit pas être endommagée, et ils doivent être légèrement flexibles.</p> <p>Acceptable : Choisir des piments forts qui sont encore légèrement flexibles, qui ne sont pas desséchés au point d'être cassants.</p> <p>Inacceptable : Piments à la peau tachée.</p> <p>Entreposage : Entreposer dans un endroit frais et sec ou dans un contenant étanche (pot ou sac de congélation scellés) au réfrigérateur. Se conserve ainsi jusqu'à un an après la production.</p>	<p><a href="#">Norme Codex</a> – <i>Piments forts</i></p>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Épices à marinades</b>	Les principaux ingrédients des épices à marinades sont les suivants : écorce de cannelle, graines de moutarde, feuilles de laurier, piment de la Jamaïque, graines d'aneth, clou de girofle, gingembre, grains de poivre, coriandre, genièvre, macis, cardamome et sulfites. Toutes ces épices sont utilisées entières. Pour obtenir un mélange plus piquant, on peut utiliser des piments forts broyés. Les épices à marinades servent surtout à faire des conserves, mais peuvent aussi être utilisées pour cuisiner des plats.	
Graine de pavot	La graine de pavot est la graine desséchée du <i>Papaver somniferum</i> L. Elle a une teinte noir-bleu et a une saveur de noisette.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.032. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Assaisonnement pour volaille</b>	Un mélange de fines herbes et d'épices finement moulues formulé spécialement pour la volaille et les farces de volaille. Le mélange peut comprendre, sans s'y limiter, les ingrédients suivants : thym, sauge, marjolaine, romarin, poivre noir et muscade. L'assaisonnement pour volaille doit contenir moins de 27 mg de sodium par 100 g.	
<b>Romarin</b>	Le romarin est la feuille desséchée du <i>Rosmarinus officinalis</i> L. Ses feuilles de teinte verte sur la face supérieure et blanc-argent sur la face inférieure ressemblent à des aiguilles de pin aplaties. L'odeur du romarin rappelle celle du pin, et ses feuilles ont meilleur goût à l'état frais que desséché. Les branches de romarin frais doivent être en bon état, de couleur vert sauge foncé et exemptes de taches jaunes ou foncées. Le romarin est disponible <b>frais, séché</b> ou séché et moulu.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.033. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Sauge</b>	La sauge est la feuille desséchée du <i>Salvia officinalis</i> L., du <i>Salvia triloba</i> L. ou du <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl. Elle a un goût légèrement poivré. Les feuilles, de teinte gris-vert sur la face supérieure et presque blanches sur la face inférieure, sont de forme oblongue et mesurent jusqu'à 6,4 cm (2,5 po) de longueur sur 2,5 cm (1 po) de largeur. La sauge est disponible fraîche, <b>séchée</b> , ou <b>séchée et moulue</b> .	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.034. [N] ou Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Sel</b> <b>Sel de table</b>	Le sel, un minéral composé de chlorure de sodium, se produit naturellement dans les aliments et lorsqu'il est ajouté aux plats, accentue leurs saveurs. Lorsque le mot « sel » est utilisé, il fait référence au sel de table. On ajoute quelques produits chimiques au sel de table qui lui permettent de rester fluide.	
Gros sel	Le gros sel fait référence à la taille du grain et non au type de sel. Il peut donc s'agir de sel de mer ou de sel casher.	
Sel aux herbes	Le sel aux herbes est du sel auquel diverses fines herbes ont été ajoutées.	
<b>Sel iodé</b>	Le sel iodé est du sel de table auquel on a ajouté de l'iode. La majorité du sel vendu est iodé et son étiquette porte la mention « iodé ».	
<b>Sel casher</b>	Le sel casher est du gros sel sans additifs.	
Sel pour marinades	Le sel pour marinades est du sel libre d'additifs susceptibles de troubler la saumure à marinades. Il est disponible en format granulé ou en flocons.	
Gros sel (non comestible)	Le gros sel est une forme non comestible de sel utilisé avec la glace pour fabriquer de la crème glacée.	
<b>Sel de mer</b>	Gros sel à cristaux cubiques ou sel marin finement moulu qui contient de l'iode naturel et d'autres minéraux. Le sel de mer est créé en faisant évaporer de l'eau de mer. (Le gros sel ne doit pas être confondu avec le sel gemme et le sel Kasher).	
Sels assaisonnés	Les sels assaisonnés sont des mélanges de sel, d'épices et de glutamate monosodique (GMS).	
<b>Sarriette</b>	La sarriette est la feuille effilée de teinte vert bronze et la fleur desséchées du <i>Satureja hortensis</i> L. ou du <i>Satureja montana</i> L. La sarriette d'été a un goût plus sucré et un arôme plus délicat que la sarriette d'hiver. La sarriette est disponible fraîche, <b>séchée</b> ou <b>séchée et moulue</b> .	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.035. [N] ou Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
Graine de sésame	La graine de sésame est la graine desséchée et décortiquée du <i>Sesamum indicum</i> L. Elle a un goût riche de noisette et mesure environ 3 à 4 mm de longueur sur 2 mm de largeur et 1 mm d'épaisseur. La graine de sésame a une forme ovale et légèrement aplatie et est un peu plus mince au hile qu'à l'extrémité opposée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.036. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Estragon</b>	L'estragon est la feuille et la fleur desséchées de l' <i>Artemisia dracunculus</i> L. Ses feuilles sont vertes, longues, minces et pointues. Son goût rappelle un mélange de réglisse et de basilic, et il a un agréable arrière-goût acidulé de citron. L'estragon est vendu frais ou séché. Vendu frais, ses feuilles doivent être vertes et brillantes. Les feuilles d'estragon frais ne doivent pas être flétries. Il est disponible frais ou séché.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.037. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Thym</b>	Le thym est la feuille et la fleur desséchées du <i>Thymus vulgaris</i> L. ou du <i>Thymus zygis</i> L. Il a un goût de fines herbes et presque de viande, et des saveurs rappelant le clou de girofle, le poivre, les agrumes et le cèdre. Le thym est vendu frais ou séché, en flocons ou <b>moulu</b> , mais il a plus de goût à l'état frais.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.038. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Curcuma</b>	Le curcuma est le rhizome desséché du <i>Curcuma longa</i> L. Le curcuma est utilisé non seulement comme épice, mais également comme colorant en raison de la couleur jaune vif du curcuma moulu. Le curcuma est une épice couramment employée dans le cari, et il est généralement utilisé sous forme moulue.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.039. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

3. Toutes les fines herbes et les épices fournies doivent être :
  - a. propres;
  - b. fraîches et leurs tiges, fermes;
  - c. de la couleur appropriée; et
  - d. exemptes de signes de brunissement ou d'autres altérations de couleur.
4. Les herbes flétries ou qui présentent des taches foncées ou du jaunissement ne sont pas acceptables.
5. Les herbes desséchées qui sont vert pâle ou celles dont le contenant d'entreposage contient trop de poussières ne sont pas acceptables.



6. Toutes les fines herbes, les épices et les extraits d'épices achetés au Canada doivent :
- a. être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#);
  - b. respecter les caractéristiques énoncées dans le [tableau 2](#) du présent document et les exigences énoncées dans le tableau 2 du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#);
  - c. être de couleur normale et avoir la saveur et l'odeur caractéristiques du produit;
  - d. être conformes à tous les autres 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 de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - e. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
  - f. être conformes aux articles pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et [Santé Canada](#);
  - g. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - 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. 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. 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - k. être conformes aux sections pertinentes du [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - l. avoir été préparés et manipulés 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), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres 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 (ARMPC);
  - m. être conformes au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
  - n. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. Toutes les fines herbes, les épices et les extraits d'épices achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);

- b. être conformes à tous les autres 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 de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- c. être de couleur normale et avoir la saveur et l'odeur caractéristiques du produit;
- d. être conformes 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. être conformes aux articles pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), [d'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et [Santé Canada](#);
- f. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- g. être conformes 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 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. 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 aux exigences équivalentes du pays d'origine);
- 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 dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- k. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. avoir été préparés et manipulés 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), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres 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 (ARMPC);
- n. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents aux fines herbes, aux épices et aux extraits d'épices;
- o. être conformes aux exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- p. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- q. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#);

- r. être conformes au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- s. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les fines herbes et les épices doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

**Format**

- 8. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des fines herbes et des épices, à moins d'avis contraire.

**Emballage**

- 9. L'emballage doit protéger les épices propres et séchées de la contamination, de l'eau et de l'humidité excessive. En climat tropical chaud et humide, il faut tout particulièrement éviter la réabsorption de l'humidité ambiante par les aliments. Pour éviter la contamination des aliments par les huiles minérales utilisées pour la transformation des sacs en fibres naturelles, une doublure peut être utilisée, s'il y a lieu.

**Entreposage et distribution**

- 10. Conserver dans un endroit frais et sec (à une température de moins de 20 °C [68 °F] et à une humidité relative de moins de 60 %). Dans la mesure du possible, l'entreposage sous froid est fortement recommandé, particulièrement dans le cas des piments secs (paprika, piment rouge, etc.) et des épices dont les huiles volatiles et/ou les odeurs caractéristiques constituent des qualités importantes (ex. : piment de la Jamaïque, clou de girofle, aneth, persil en flocons, etc.). L'entreposage sous froid protège également les aliments des infestations et les huiles fixes de la rancidité (ex. : graines de sésame et de pavot). Les aliments photosensibles comme le paprika, les flocons de persil, la ciboulette et les autres fines herbes vertes doivent être conservés à l'abri de la lumière directe (soleil et lampes fluorescentes).

**Règlements applicables et références concernant les fines herbes et les épices**

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#)

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

[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 \(C.R.C., ch. 291\)](#)

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

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

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

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

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

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

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

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

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

[Santé Canada](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

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