Government of Canada | Gouvernement du Canada
Canadian General Standards Board | Office des normes générales du Canada

CAN/CGSB-177.1-96
ICS 67.160.10

WITHDRAWAL

January 2016

Wine

This National Standard of Canada is hereby withdrawn due to limited use and support for its revision. This withdrawal notice removes all remaining standards in the series.

The Standards Council of Canada requires that accredited Standards Development Organizations, such as the CGSB, regularly review a consensus Standard to determine whether to re-approve, revise or withdraw. The review cycle is normally five years from the publication date of the latest edition of the Standard.

The information contained in the Standard 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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on this subject. 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

Janvier 2016

Vin

Cette Norme nationale du Canada est retirée par le présent avis en raison de son utilisation limitée et du manque de support pour sa révision. Cet avis de retrait supprime toutes les normes restantes de la présente série.

Le Conseil canadien des normes exige que les organismes accrédités d'élaboration de normes, tel que l'ONGC, effectue régulièrement un examen des normes consensuelles afin de déterminer s'il y a lieu d'en renouveler l'approbation, de les réviser ou de les retirer. Le cycle d'examen d'une norme est généralement de cinq ans à partir de la date de publication de la dernière édition de celle-ci.

L'information contenue dans la norme 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 la norme (spécification). 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, Canada K1A 1G6.

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 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, Canada K1A 1G6.

NOTICE TO USERS

June 1996

CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD

WINE

In this standard, please replace the committee membership list with the following.

AVIS AUX UTILISATEURS

Juin 1996

OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA

VIN

Dans la présente norme, veuillez remplacer la liste des membres du comité par celle qui suit.

Withdrawn/Retirée

WINE

Withdrawn/Retirée

Prepared by the
Canadian General Standards Board CGSB

Approved by the
Standards Council of Canada

Published June 1996 by the
Canadian General Standards Board
Ottawa, Canada K1A 1G6

©Minister of Supply and Services Canada — 1996

No part of this publication may be reproduced in any form without the prior permission of the publisher.

CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD

COMMITTEE ON WINE

(Membership at date of approval)

Randolph, R.B.	*Chairperson*	Canadian Wine Institute
Andreen, E.		Ontario Grape Growers' Marketing Board
Collings, B.		Amateur Winemakers of Canada
Corbett, J.F.		Consultant
Côté, J.-D.		Association des Viniculteurs du Québec
Diston, D.G.		Vincor International Inc.
Efpraxiadis, C.		Dumont Vins et Spiritueux Inc.
Ehrlich, W.		Foreign Affairs and International Trade Canada
Franssen, L.		Ministry of Consumer and Commercial Relations, Ontario
Gibson, G.		Consumer Representative
Hojnoski, D.		Andres Wines Ltd.
Jost, H.C.		Jost Vineyards Ltd.
Kaiser, K.J.		Inniskillen Wines Inc.
Koestler, G.		Agriculture and Agri-Food Canada
Leung, T.C.		Revenue Canada (Customs and Excise)
Martiniuk, L.		British Columbia Grape Marketing Board
McWatters, H.		British Columbia Wine Institute
Moore, D.C.		Health Canada
Smith, D.E.R.		Canadian Association of Liquor Jurisdictions
Warren, M.R.		Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, British Columbia
Dodd, W.B.	*Secretary*	Canadian General Standards Board

Withdrawn/Retirée

Acknowledgment is made for the translation of this National Standard of Canada by the Translation Bureau of the Secretary of State.

NORME NATIONALE DU CANADA **CAN/CGSB-177.1-96**

VIN

Withdrawn/Retirée

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada

Approuvée par le
Conseil canadien des normes

Publiée, juin 1996, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1996

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 VIN

(Composition à la date d'approbation)

Randolph, R.B.	*Président*	Institut du vin canadien
Andreen, E.		Ontario Grape Growers' Marketing Board
Collings, B.		Amateur Winemakers of Canada
Corbett, J.F.		Expert-conseil
Côté, J.-D.		Association des Viniculteurs du Québec
Diston, D.G.		Vincor International Inc.
Efpraxiadis, C.		Dumont Vins et Spiritueux Inc.
Ehrlich, W.		Affaires étrangères et du Commerce international Canada
Franssen, L.		Ministère de la Consommation et des Relations commerciales, Ontario
Gibson, G.		Représentant du consommateur
Hojnoski, D.		Andres Wines Ltd.
Jost, H.C.		Jost Vineyards Ltd.
Kaiser, K.J.		Inniskillen Wines Inc.
Koestler, G.		Agriculture et Agro-alimentaire Canada
Leung, T.C.		Revenu Canada (Douanes et Accise)
Martiniuk, L.		British Columbia Grape Marketing Board
McWatters, H.		British Columbia Wine Institute
Moore, D.C.		Santé Canada
Smith, D.E.R.		Canadian Association of Liquor Jurisdictions
Warren, M.R.		Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation, Colombie-Britannique
Dodd, W.B.	*Secrétaire*	Office des normes générales du Canada

Withdrawn/Retirée

Nous remercions le Bureau de la traduction du Secrétariat d'État de la traduction de la présente Norme nationale du Canada.

ONGC
CGSB

Office
des normes
générales
du Canada

CAN/CGSB-177.1-96

Vin

Withdrawn/Retirée

Norme nationale du Canada

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme fédéral relevant du ministère des Approvisionnements et Services. 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. Les comités des normes sont composés de représentants des groupes intéressés aux normes à l'étude, notamment les fabricants, les consommateurs et autres utilisateurs, les détaillants, les gouvernements, les institutions d'enseignement, les associations techniques, professionnelles et commerciales ainsi que les organismes de recherche et d'essai. Chaque norme est élaborée avec l'accord de tous les représentants. Le Conseil consultatif du Ministre pour l'ONGC passe en revue les décisions prises par consensus.

Le Conseil canadien des normes a conféré à l'ONGC le titre d'organisme rédacteur de normes nationales. En conséquence, les normes que l'Office élabore et soumet à titre de Normes nationales du Canada se conforment aux critères et procédures établis à cette fin par le Conseil canadien des normes. Outre la publication de normes nationales, l'ONGC rédige également des normes visant des besoins particuliers, à la demande de plusieurs organismes tant du secteur privé que du secteur public. Les normes de l'ONGC et les normes nationales établies par cet organisme sont conformes aux politiques énoncées dans le Manuel des politiques pour l'élaboration et la mise à jour des normes de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les normes de l'ONGC font l'objet de révisions périodiques. 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 modificatifs distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des normes de l'ONGC 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 publié chaque année. Cette publication peut également être obtenue sur demande, sans frais.

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.

Plusieurs des tests requis aux termes des normes de l'ONGC sont dangereux. 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.

L'ONGC ne se prononce pas quant à la validité de la propriété industrielle de chaque article assujetti à la présente norme. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité de la propriété industrielle.

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

Le Gestionnaire
Division de l'information sur la normalisation
Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada
K1A 1G6

Le CONSEIL CANADIEN DES NORMES est l'organisme de coordination du Système de normes nationales, une fédération d'organismes indépendants et autonomes qui travaillent au développement et à l'amélioration de la normalisation volontaire dans l'intérêt national.

Les principaux buts du Conseil sont d'encourager et de promouvoir la normalisation volontaire comme moyen d'améliorer l'économie nationale, d'améliorer la santé, la sécurité et le bien-être du public, d'aider et de protéger le consommateur, de faciliter le commerce national et international et de favoriser la coopération internationale dans le domaine de la normalisation.

Une Norme nationale du Canada est une norme, approuvée par le Conseil canadien des normes, qui reflète une entente raisonnable parmi les points de vue d'un certain nombre de personnes compétentes dont les intérêts réunis forment, au degré le plus élevé possible, une représentation équilibrée des producteurs, utilisateurs, consommateurs et d'autres personnes intéressées, selon le domaine envisagé. Il s'agit généralement d'une norme qui peut apporter une contribution appréciable, en temps opportun, à l'intérêt national.

L'approbation d'une norme en tant que Norme nationale du Canada indique qu'elle est conforme aux critères et méthodes établis par le Conseil canadien des normes. L'approbation ne porte pas sur l'aspect technique de la norme; cet aspect demeure la responsabilité de l'organisme rédacteur de normes accrédité.

Il est recommandé aux personnes qui ont besoin de normes de se servir des Normes nationales du Canada lorsque la chose est possible. Ces normes font l'objet d'examens périodiques; c'est pourquoi il est recommandé aux utilisateurs de se procurer l'édition la plus récente de la norme auprès de l'organisme qui l'a préparée.

La responsabilité d'approuver les Normes nationales du Canada incombe au:

Conseil canadien des normes
45, rue O'Connor
Bureau 1200
Ottawa, Ontario
K1P 6N7

Comment commander des publications de l'ONGC:

par téléphone — (613) 941-8703 *ou*
— 1-800-665-CGSB
(Canada seulement)

par télécopieur — (613) 941-8705

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

en personne — Bureau 1402
222, rue Queen
Ottawa, Ontario

Withdrawn/Retirée

NORME NATIONALE DU CANADA CAN/CGSB-177.1-96

VIN

Withdrawn/Retirée

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada

Approuvée par le
Conseil canadien des normes

Publiée, juin 1996, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1996

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 VIN

(Composition à la date d'approbation)

Randolph, R.B.	*Président*	Institut du vin canadien
Collings, B.		Amateur Winemakers of Canada
Corbett, J.F.		Expert-conseil
Côté, J.-D.		Association des Viniculteurs du Québec
Diston, D.G.		Vincor International Inc.
Efpraxiadis, C.		Dumont Vins et Spiritueux Inc.
Ehrlich, W.		Affaires étrangères et du Commerce international
Franssen, L.		Ministère de la Consommation et des Relations commerciales, Ontario
Gibson, G.		Représentant du consommateur
Hojnoski, D.		Andres Wines Ltd.
Jost, H.C.		Jost Vineyards Ltd.
Kaiser, K.J.		Inniskillen Wines Inc.
Koestler, G.		Agriculture et Agro-alimentaire Canada
Leung, T.C.		Revenu Canada (Douanes et Accise)
Martiniuk, L.		British Columbia Grape Marketing Board
McWatters, H.		British Columbia Wine Institute
Moore, D.C.		Santé Canada
Smith, D.E.R.		Canadian Association of Liquor Jurisdiction
Warren, M.R.		Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation, Colombie-Britannique
Dodd, W.B.	*Secrétaire*	Office des normes générales du Canada

Withdrawn/Retirée

Nous remercions le Bureau de la traduction du Secrétariat d'État de la traduction de la présente Norme nationale du Canada.

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

Introduction à la norme du vin de l'ONGC

comité du vin de l'ONGC a élaboré la présente norme du vin. Les groupes d'intérêt de l'industrie du vin, des plus petites plus grosses vineries, les viticulteurs de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, du Québec et de la Nouvelle-Écosse, les anismes provinciaux et fédéraux ainsi que les consommateurs sont représentés au sein du comité du vin de l'ONGC. Les mbres du comité travaillent ensemble depuis plusieurs années et ont approuvé la norme par voie de consensus. Cette nière établit une vaste terminologie et des critères de qualité qui s'ajoutent aux règlements actuellement en vigueur au nada.

s initiatives récentes en Ontario et en Colombie-Britannique instituant des systèmes régionaux de contrôle de la qualité s l'égide de la VQA *(Vintners Quality Alliance)* ont défini clairement un secteur du marché canadien du vin. Ces tiatives ont permis aux vineries d'identifier certaines catégories de vin pour le consommateur qui est ainsi mieux informé la qualité des vins canadiens.

établissement d'une norme nationale régissant le vin repose sur la VQA; la norme contient des paramètres de qualité des s qui ne sont pas du ressort de la VQA afin d'aider les producteurs et consommateurs de vin à mieux différencier les vers types de vins produits au Canada. La norme, qui facilitera le commerce du vin et améliorera la commerciabilité des s canadiens, devrait venir à l'appui des accords commerciaux conclus à l'échelle intérieure et extérieure.

s exigences obligatoires des règlements provinciaux et fédéraux actuels s'appliquant au vin ont été prises en compte dans laboration de la norme de même que les normes internationales actuelles dans la mesure où ces dernières s'appliquent à ndustrie canadienne du vin. Les normes de qualité des États-Unis, de l'Union européenne et de l'Australie ont servi de ints de repère pour la norme canadienne dans un effort d'harmonisation avec les normes internationales.

présente norme veut répondre aux besoins de l'industrie. Elle évoluera face à la nouvelle technologie, aux nouveaux cords commerciaux, aux changements observés dans la demande et à l'apparition de nouveaux produits.

l'heure actuelle, l'utilisation de la norme est volontaire, mais on s'attend qu'elle deviendra la politique d'application des ganismes gouvernementaux responsables du commerce du vin au Canada et qu'elle sera incorporée aux règlements sur le n en vigueur présentement.

Withdrawn/Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

VIN

1. OBJET

1.1 La présente norme établit une terminologie du vin, définit les régions vinicoles du Canada (origine géographique), prescrit certaines pratiques oenologiques et précise des exigences techniques et d'étiquetage relatives au vin.

1.2 Le verbe «devoir» est utilisé au présent de l'indicatif pour exprimer des exigences obligatoires; dans le cas d'exigences optionnelles ou de conditions tolérées, le verbe «pouvoir» est employé au présent de l'indicatif.

1.3 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'usager de la norme 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 DE RÉFÉRENCE

2.1 La présente norme fait référence aux publications suivantes:

2.1.1 Santé Canada et Agriculture et Agro-alimentaire Canada

Loi et Règlement des aliments et drogues.

2.1.2 Industrie Canada et Agriculture et Agro-alimentaire Canada

Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Loi sur les marques de commerce.

2.1.3 Revenu Canada

Loi sur la taxe d'accise.

2.1.4 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Méthodes applicables.

2.1.5 Diagramme climatologique et atlas agroclimatique du ministère de l'Agriculture et de la Commercialisation de la Nouvelle-Écosse.

2.2 Tout renvoi à un règlement s'entend de l'édition la plus récente. Toute référence datée renvoie à l'édition mentionnée. Sauf indication contraire de l'autorité appliquant la présente norme, toute référence non datée renvoie à l'édition la plus récente. Les sources de diffusion sont indiquées dans la section intitulée Remarques.

3. TERMINOLOGIE

La terminologie suivante est utilisée dans la présente norme.

Alcool — Alcool éthylique, $C_2H_5 \cdot OH$.

Autorité responsable reconnue — Institution, agence, organisation ou comité reconnu par un gouvernement fédéral ou provincial comme étant responsable de l'élaboration et de l'application de normes relatives à la production et à la commercialisation du vin.

Chaptalisation — Addition de sucre à un produit de la vigne avant ou pendant sa fermentation.

Coupage — Procédé consistant à mélanger deux vins ou plus avant la finition et l'embouteillage.

Withdrawn/Retirée

Fermentation — Processus biochimique par lequel le sucre est transformé en alcool éthylique et en d'autres sous-produits.

Finition — Traitements requis pour préparer un vin à l'emballage.

Jus de raisins concentré servant à la fabrication du vin — Jus de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du jus de raisins, effectuée par toute méthode autorisée, de telle sorte que la valeur mesurée au réfractomètre, à une température de 20°C, ne soit pas inférieure à 45° Brix et que le titre alcoométrique acquis ne soit pas supérieur à 1% en volume.

***Remarque:** Aux fins de la présente norme, l'expression «jus de raisins concentré» désigne un «jus de raisins concentré servant à la fabrication du vin».*

Jus de raisins de réserve — Jus de raisin non concentré que l'on ajoute au vin comme agent édulcorant.

Jus de raisins servant à la fabrication du vin — Produit liquide fermentable qui a subi les traitements appropriés le destinant à être consommé en l'état dont le titre alcoométrique acquis n'est pas supérieur à 1% en volume et qui est obtenu:

a. à partir de raisins frais ou de moût de raisins; ou

b. par reconstitution du moût de raisins concentré ou du jus de raisins concentré.

***Remarque:** Aux fins de la présente norme, l'expression «jus de raisins» désigne un «jus de raisins servant à la fabrication du vin».*

Moût de raisins — Produit liquide obtenu par pressage de raisins frais et dont le titre alcoométrique acquis n'est pas supérieur à 1% en volume.

Origine géographique — Indication sur la provenance d'un vin (pays, région ou localité dans ce pays) lorsque la qualité, la réputation et d'autres caractéristiques d'un vin sont essentiellement attribuables au lieu d'où il provient.

Procédé — Pratiques et traitements oenologiques physiques, chimiques ou biochimiques considérés comme étant acceptables pour la fabrication et l'emballage du vin.

Produit de la vigne — Jus de raisins concentré, jus de raisins, moût de raisins ou vin.

Région vinicole — Voir le tableau 1.

Titres alcoométriques:

Titre alcoométrique acquis en volume — Nombre de volumes d'alcool pur contenus dans 100 volumes du produit considéré à une température de 20°C.

Titre alcoométrique en puissance en volume — Nombre de volumes d'alcool pur susceptibles d'être produits par la fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à une température de 20°C.

Titre alcoométrique naturel en volume — Titre alcoométrique total en volume du produit considéré avant tout enrichissement.

Titre alcoométrique total en volume — Somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.

Vin — Boisson alcoolisée produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais ou de produits dérivés uniquement de raisins frais, ou des deux.

Vin de cépage — Vin obtenu à partir de raisins dont le cépage ou les cépages sont indiqués.

Vin domestique — Vin produit au Canada conformément à la présente norme et ce, uniquement à partir de raisins cultivés au Canada ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés au Canada.

***Remarque:** Ce terme ne doit être utilisé que de la manière indiquée au par. 5.1.*

Vin millésimé — Vin obtenu à partir de raisins cultivés durant l'année de vendange indiquée.

Vinage — Addition d'alcool, de brandy ou d'eau-de-vie de fruits à un vin (*vin viné* ou *fortifié*).

4. VIN PORTANT UNE INDICATION DE L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

4.1 **Vin canadien** — Un vin peut être étiqueté «Produit du Canada» si au moins 75% de son contenu est obtenu à partir de raisins cultivés au Canada ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés au Canada. La portion canadienne du vin doit être cultivée, fermentée, transformée, coupée et finie au Canada.

Withdrawn/Retirée

Un vin canadien peut aussi porter le nom d'une province ou d'une région vinicole, sous réserve qu'il soit conforme aux exigences mentionnées aux al. 4.1.1 ou 4.1.2.

.1.1 ***Origine provinciale***

.1.1.1 L'indication de l'origine provinciale doit être le nom d'une province se trouvant à l'intérieur des limites territoriales du Canada.

.1.1.2 Un vin canadien, tel qu'il est défini au par. 4.1, peut être désigné par un nom de province si au moins 75% de son contenu est obtenu à partir de raisins cultivés dans la province indiquée ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés dans ladite province. De plus, le vin doit être produit uniquement à partir de raisins cultivés au Canada ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés au Canada. Le vin doit être fermenté, transformé, coupé et fini au Canada, tout en étant conforme aux exigences établies par l'autorité responsable reconnue dans la province indiquée.

4.1.2 ***Régions vinicoles canadiennes***

4.1.2.1 L'indication de la région vinicole fait référence à une origine géographique désignant une région productrice de raisins située à l'intérieur des limites territoriales d'une province du Canada, comme il est défini au tableau 1.

4.1.2.2 Un vin canadien, tel qu'il est défini au par. 4.1, doit être désigné par un nom de région vinicole si au moins 75% de son contenu est obtenu à partir de raisins cultivés dans la région vinicole indiquée ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés dans ladite région vinicole. Nonobstant ce qui précède, le vin doit être produit uniquement à partir de raisins cultivés dans la province où se situe la région vinicole en question ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés dans ladite province. Le vin doit être fermenté, transformé, coupé et fini au Canada, tout en étant conforme aux exigences établies par l'autorité responsable reconnue dans la province indiquée.

4.1.2.3 La région vinicole indiquée sur l'étiquette de la bouteille doit désigner le lieu d'origine des raisins et non l'endroit où se trouve l'installation où ils ont été transformés.

4.1.3 ***Désignation du vignoble*** — Lorsqu'un vignoble est mentionné sur l'étiquette, le vin doit être produit uniquement à partir de raisins cultivés dans le vignoble indiqué, et celui-ci doit être situé à l'intérieur d'une région vinicole mentionnée au tableau 1. La région vinicole doit également être nommée sur l'étiquette de la bouteille, et le vin doit être conforme aux exigences établies par les autorités responsables reconnues dans la région vinicole indiquée.

4.1.4 ***Mis en bouteille à la propriété*** — Un vin portant la désignation «mis en bouteille à la propriété» doit être obtenu uniquement à partir de raisins cultivés sur une terre régie par un producteur-éleveur de vin, sous réserve:

1. que le producteur-éleveur ait récolté et pressé les raisins, fermenté le moût résultant, puis fini, vieilli et embouteillé le vin; et
2. que le vin fini n'ait pas quitté, en aucun moment, la cave de vinification avant sa mise en bouteille.

Remarque: *L'expression «terre régie par» désigne la propriété sur laquelle le producteur-éleveur a légalement le droit d'effectuer — et où il exécute effectivement — tous les procédés vinicoles habituels. Si ce droit légal est fondé sur les modalités d'un bail ou d'une entente de nature semblable, le bail ou l'entente en question doit être d'une durée minimale de trois ans. Les raisins cultivés par des producteurs-éleveurs formant une coopérative doivent être considérés comme ayant été cultivés sur la terre régie par cette coopérative.*

Withdrawn/Retirée

TABLEAU 1

Régions vinicoles du Canada

COLOMBIE-BRITANNIQUE	Territoire situé à l'intérieur des limites territoriales de la province de la Colombie-britannique.
Vallée de l'Okanagan	Territoire situé dans le bassin hydrographique de la rivière Okanagan.
Vallée de la Similkameen	Territoire situé dans le bassin hydrographique de la rivière Similkameen.
Vallée du Fraser	Territoire situé dans le bassin hydrographique du fleuve Fraser, au sud et à l'ouest de la ville de Hope et au nord du 49e parallèle.

TABLEAU 1—*Suite*

Île de Vancouver	Territoire situé à l'intérieur des limites géographiques de l'Île de Vancouver et des îles voisines, bordé par les eaux de l'océan Pacifique et se trouvant à l'ouest des côtes de la Colombie-Britannique continentale, au nord de la frontière canado-américaine et au sud du 50e parallèle.
ONTARIO	Territoire situé à l'intérieur des limites territoriales de la province de l'Ontario.
Île Pelée	Territoire situé à l'intérieur des limites géographiques de l'île Pelée et bordé par les eaux du lac Érié.
Rive nord du lac Érié	Territoire situé à l'intérieur des limites des comtés d'Essex, de Kent et d'Elgin, sauf pour la portion du comté de Kent située au nord de la rivière Thames.
Péninsule de Niagara	Territoire bordé par le lac Ontario, au nord, la rivière Niagara, à l'est, la rivière Welland, au sud, et les autoroutes 56 et 20, à l'ouest.
NOUVELLE-ÉCOSSE	Territoire situé à l'intérieur des limites territoriales de la province de la Nouvelle-Écosse.
Vallée de l'Annapolis	Territoire qui s'étend depuis Annapolis Royal-Lequille, comté d'Annapolis, en passant par des régions choisies du comté de Kings, le long du versant sud de la chaîne North Mountain et du versant nord de la chaîne South Mountain, jusque dans le comté de Hants, de Falmouth jusqu'à Upper Falmouth et, à l'est, le long des eaux de marée, jusqu'à Belmont, comté de Hants. Cette région est située dans les zones climatiques 1B et 2B, diagramme climatique, atlas agroclimatique, 1984, ministère de l'Agriculture et de la Commercialisation de la Nouvelle-Écosse.
Détroit de Northumberland	Territoire qui s'étend le long du détroit de Northumberland depuis Malagash-North Shore, comté de Cumberland, en passant par Tatamagouche-Balfron, comté de Colchester, et par River John-Cape John, jusque dans la région de Merigomish-Ponds, comté de Pictou. Cette région est située dans la zone climatique 1A, diagramme climatologique, atlas agroclimatique, 1984, ministère de l'Agriculture et de la Commercialisation de la Nouvelle-Écosse.

4.2 **Vin importé**

4.2.1 Un vin importé peut porter l'indication d'une origine géographique si au moins 75% de son contenu est obtenu à partir de raisins cultivés dans la région indiquée ou de produits de la vigne provenant de raisins cultivés dans ladite région, sous réserve que le vin soit conforme non seulement aux lois et règlements régissant la composition, la méthode de production et la désignation des vins propres à la consommation en vigueur dans son pays d'origine, mais aussi à tous les règlements canadiens applicables.

4.2.2 Un vin importé doit porter, sur son étiquette, les mots «Produit de (nom du pays d'origine)», en plus de toute autre indication d'origine géographique auquel il peut avoir droit.

5. VINS NE PORTANT PAS D'INDICATION DE L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

5.1 Les vins transformés ou finis et emballés au Canada qui ne sont pas conformes aux critères des par. 4.1 ou 4.2 doivent être étiquetés «Élaboré par (nom de la vinerie), (emplacement de la vinerie), Canada, à partir de vins (importés ou domestiques)». Le terme «importé» doit être utilisé lorsque tout le vin est importé, le terme «domestique» lorsque tout le vin est entièrement produit au Canada, et les termes «importé et domestique» ou «domestique et importé» lorsque le vin contient à la fois du vin importé et du vin domestique, le premier terme désignant le vin présent en plus grande proportion.

Withdrawn/Retirée

CATÉGORIES DE VIN (TITRE ALCOOMÉTRIQUE)

1 Toutes les exigences établies dans la présente norme s'appliquent à un vin se trouvant à une température et à une pression normales (c.-à-d. 20°C et 101 kPa) et les résultats de tous les essais doivent être exprimés en fonction de ces valeurs de température et de pression, sauf indication contraire.

2 Les catégories de vins ainsi que les teneurs admissibles en alcool s'appliquant à chacune d'elles sont présentées au tableau 2 ci-après. Lorsqu'il est mesuré de la façon indiquée à la section 10, le titre alcoométrique d'un vin ne doit pas dépasser les limites spécifiées pour sa catégorie. Les valeurs maximales et minimales sont des valeurs absolues et ne peuvent pas être modifiées pour tenir compte des variations inhérentes aux essais.

TABLEAU 2

Valeurs limites de titre alcoométrique acquis

	Catégorie de vin	% d'alcool en volume à 20°C
1	Vin de table, vin	au moins 8.5, au plus 14.9
1a	Vin de table léger, vin léger	au moins 6.5, moins de 8.5
2	Vin pétillant	au moins 8.5, au plus 14.9
2a	Vin pétillant léger	au moins 6.5, moins de 8.5
3	Vin mousseux	au moins 8.5, au plus 14.9
3a	Vin mousseux léger	au moins 6.5, moins de 8.5
4	Vin viné, vin de liqueur	plus de 14.9, au plus 20.0
5	Vin de glace	au moins 8.5, au plus 14.9
6	Vermouth	au moins 8.5, au plus 20.0
7	Vin aromatisé, vin de cocktail, vin apéritif	au moins 8.5, au plus 20.0
7a	Vin aromatisé léger, vin de cocktail léger, vin apéritif léger	au moins 6.5, moins de 8.5

CATÉGORIES DE VIN (DÉFINITIONS)

.1 Toutes les catégories de vin doivent être produites par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais ou de produits provenant uniquement de raisins frais, ou des deux.

.2 Toutes les catégories de vin mentionnées ci-après doivent avoir fait l'objet uniquement des ajouts et des procédés prescrits par la Loi et le Règlement des aliments et drogues.

.3 Le **vin** ou **vin de table** ***(table wine)*** doit être obtenu par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais ou de produits provenant uniquement de raisins frais, ou des deux.

.4 Le **vin pétillant** ***(crackling wine)*** est un vin qui a acquis son effervescence soit par une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close, soit par l'ajout de gaz carbonique. La pression totale du gaz carbonique doit être supérieure à 120 kPa mais ne pas dépasser 300 kPa, à une température de 10°C.

.5 Le **vin mousseux** ***(sparkling wine)*** est un vin qui a acquis son effervescence soit par une fermentation primaire ou secondaire en cuve close, soit par l'ajout de gaz carbonique. La pression totale du gaz carbonique doit être supérieure à 300 kPa, à une température de 10°C.

Un vin mousseux fabriqué au Canada ayant acquis son effervescence uniquement par une fermentation alcoolique secondaire en cuve close et possédant un arôme, un goût et des caractéristiques que lui confère un tel procédé peut être appelé «champagne canadien». En outre, la méthode de production utilisée doit être indiquée sur l'étiquette conformément aux directives du par. 8.5 et aux pratiques oenologiques décrites à la section 9.

Withdrawn/Retirée

7.6 Le **vin viné** ou **fortifié** ***(fortified wine)*** doit présenter un titre alcoométrique acquis supérieur à 14.9% mais n'excédant pas 20% en volume. Sa fabrication doit comprendre l'ajout (au vin lui-même ou aux produits de la vigne en fermentation) de brandy, d'eau-de-vie de fruits ou d'alcool provenant de la fermentation alcoolique d'une substance alimentaire puis la distillation jusqu'à ce que le vin titre au moins 94% d'alcool en volume.

7.7 Le **vin de liqueur** ***(liqueur wine)*** est un vin dont le titre alcoométrique acquis est supérieur à 14.9% mais ne dépasse pas 20% en volume. Il doit être dérivé uniquement de la fermentation alcoolique de produits de la vigne.

Un vin de liqueur peut aussi être désigné comme étant naturel.

Remarque: *L'emploi des expressions* vin de liqueur *et* naturel *doit être soumis à l'approbation de la Division des aliments d'Agriculture et Agro-alimentaire Canada.*

7.8 Le **vin de glace** ***(icewine)*** est un vin produit entièrement à partir de raisins récoltés et pressés selon un procédé continu lorsque la température de l'air est de –8°C ou moins. Après le pressage, le jus résultant doit être, en moyenne, à au moins 32° Brix (132° Oechslé) et ce, après son transfert dans une cuve de fermentation. Le sucre résiduel et le titre alcoométrique acquis doivent résulter uniquement du sucre naturellement présent dans les raisins.

7.9 Le **vermouth** est un vin ou un vin viné auquel ont été ajoutés des amérisants, des aromates ou d'autres substances végétales ou une préparation aromatisante.

7.10 Le **vin aromatisé** ***(flavoured wine)***, le **cocktail au vin** ***(wine cocktail)*** ou le **vin apéritif** ***(aperitif wine)*** est un vin ou un vin viné auquel ont été ajoutés des herbes, des épices, des jus de fruit, d'autres substances végétales ou une préparation aromatisante.

7.11 Le **vin léger** ***(light wine)*** est un vin de table, un vin pétillant, un vin mousseux, un vin aromatisé, un vin de cocktail ou un vin apéritif dont le titre alcoométrique est d'au moins 6.5% mais inférieur à 8.5%.

8. EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

8.1 GÉNÉRALITÉS

8.1.1 Tous les vins doivent satisfaire aux exigences d'emballage et d'étiquetage régissant les boissons alcoolisées et aux autres exigences pertinentes prescrites par la Loi et le Règlement des aliments et drogues ainsi que par la Loi et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

8.1.2 Les vins dont l'étiquette donne des renseignements de nature qualitative (noms des cépages, millésime, mise en bouteille à la propriété, etc.) doivent, si cela est requis, être accompagnés d'un certificat émis par un agent dûment autorisé du pays ou de la région d'origine, lequel certificat doit attester que l'origine, le millésime, le cépage, etc., paraissant sur l'étiquette du vin sont authentiques.

8.1.3 Lorsque des descripteurs ou des termes utilisés dans la présente norme figurent sur une étiquette, ils doivent être conformes aux définitions des descripteurs ou des termes énoncés dans la présente norme.

8.2 Vins de cépage

8.2.1 Seuls les noms des cépages présentés à l'annexe A peuvent se trouver sur l'étiquette d'un vin canadien qui satisfait aux exigences du par. 4.1.

8.2.2 Le nom d'un cépage peut être employé en tant qu'appellation type d'un vin lorsqu'au moins 75% du vin est fait du cépage en question.

8.2.3 Dans le cas des vins à double cépage, les deux cépages doivent être identifiés (si l'on veut les mentionner sur l'étiquette); au moins 85% du vin doit être constitué des deux cépages nommés, le deuxième cépage devant représenter au moins 15% du produit total.

8.2.4 Dans le cas des vins à triple cépage, les trois cépages doivent être identifiés (si l'on veut les mentionner sur l'étiquette); au moins 85% du vin doit être constitué des trois cépages nommés, les deuxième et troisième cépages devant représenter respectivement au moins 15% et 5% du produit total; la proportion du cépage déclaré le moins important ne doit pas être inférieure au total des cépages non déclarés.

Vitidravin/Retirée

.2.5 Si le vin n'entre pas dans les catégories susmentionnées, tous les cépages qu'il contient ainsi que leurs pourcentages respectifs doivent être indiqués.

.2.6 Dans tous les cas, les cépages déclarés doivent être énumérés par ordre quantitatif décroissant, selon un mode de présentation identique.

.2.7 Lorsqu'un jus de raisins de réserve est employé, la quantité de jus de réserve ajoutée doit être comprise dans le calcul de la teneur en cépages.

.3 **Vins millésimés**

.3.1 Un millésime peut figurer sur l'étiquette d'un vin lorsqu'au moins 85% de celui-ci appartient au millésime en question.

.3.2 Lorsqu'un jus de raisins de réserve est employé, la quantité de jus de réserve ajoutée doit être comprise dans le calcul de la teneur en vin millésimé.

.4 **Teneur en sucre et descripteurs du degré de douceur**

.4.1 Les descripteurs du degré de douceur figurant sur les étiquettes des vins vendus au Canada doivent correspondre à ceux indiqués au tableau 3. Les vins doivent présenter des teneurs en sucre conformes aux limites déterminées pour les divers types de vins mentionnés dans le tableau.

TABLEAU 3

Descripteurs du degré de douceur sur les étiquettes

Vins de table

Descripteur du degré de douceur	**Teneur en sucre résiduel**	**Acidité totale (exprimée en acide tartrique)**
Sec (*dry*)	a. au plus 5 g/L ou b. acidité totale: plus de 2 g/L, mais pas plus de 9 g/L	au moins 4 g/L au moins 4 g/L
Demi-sec (*semi-dry* ou *off-dry*)	a. plus de 5 g/L, mais pas plus de 12 g/L ou b. acidité totale: plus de 10 g/L, mais pas plus de 18 g/L	au moins 4 g/L au moins 4 g/L
Demi-doux (*medium dry* ou *semi-sweet*)	plus de 12 g/L, mais pas plus de 45 g/L	au moins 4 g/L
Doux (*sweet*)	plus de 45 g/L	au moins 4 g/L

Vin de glace

Descripteur du degré de douceur	**Teneur en sucre résiduel**	**Acidité totale (exprimée en acide tartrique)**
Doux (*sweet*)	plus de 65 g/L	au moins 6.5 g/L

Withdrawn/Retirée

TABLEAU 3—*Suite*

Vins mousseux

Descripteur du degré de douceur	Teneur en sucre résiduel	Acidité totale (exprimée en acide tartrique)
Naturel[1] (*natural brut*)	pas plus de 15 g/L et aucun édulcorant ajouté au dosage	au moins 4 g/L
Brut	au plus 15 g/L	au moins 4 g/L
Extra sec (*extra dry*)	plus de 15 g/L, mais pas plus de 25 g/L	au moins 4 g/L
Sec (*dry*)	plus de 25 g/L, mais pas plus de 35 g/L	au moins 4 g/L
Demi-sec (*medium dry* ou *semi-dry*)	plus de 35 g/L, mais pas plus de 50 g/L	au moins 4 g/L
Doux (*sweet*)	plus de 50 g/L	au moins 4 g/L

[1]*L'utilisation du terme* naturel *est conditionnelle à l'approbation d'Agriculture et Agro-alimentaire Canada.*

Vins de liqueur et vins vinés

Descripteur du degré de douceur	Teneur en sucre résiduel	Acidité totale (exprimée en acide tartrique)
Sec (*dry*)	au plus 30 g/L	au moins 4 g/L
Demi-sec (*medium dry* ou *semi-dry*)	plus de 30 g/L, mais pas plus de 65 g/L	au moins 4 g/L
Doux (*sweet*)	plus de 65 g/L	au moins 4 g/L

8.5 **Vins mousseux et vins pétillants**

8.5.1 Lorsque la méthode de production est conforme à l'une des méthodes suivantes, elle peut être indiquée sur l'étiquette du produit (voir les définitions des méthodes à la section 9, Pratiques œnologiques).

1. Méthode de transvasage
2. Fermentation en bouteille
3. Méthode champenoise ou méthode traditionnelle ou classique
4. Méthode de la cuve close.

8.6 **Vins atteints par la pourriture noble *(Botrytis)*** — Pour qu'un vin porte la mention «atteint par la pourriture noble» sur son étiquette, il doit avoir été produit avec des raisins mûrs et frais dont une bonne partie a été atteinte, dans des conditions naturelles, par le champignon *Botrytis cinerea*, et ce, d'une manière favorisant la concentration des sucres dans les grains. Ces vins présentent les caractéristiques dites transmises par la «pourriture noble» ou l'«Edelfäule». Le sucre résiduel et le titre alcoométrique acquis ne doivent être attribuables qu'aux sucres naturellement présents dans les raisins. L'étiquette des vins atteints par la pourriture noble doit faire état d'une origine géographique plus précise que le pays. Les vins en question doivent en outre respecter les règlements établis par les autorités responsables reconnues.

Withdrawn/Retirée

8.7 **Vins de vendange tardive, vins sélectionnés de vendange tardive ou vins sélectionnés spéciaux de vendange tardive** — Pour qu'un vin porte la mention «de vendange tardive», «sélectionné de vendange tardive» ou «sélectionné spécial de vendange tardive» sur son étiquette, il doit avoir été produit exclusivement avec des raisins mûrs et frais dont une bonne partie a été desséchée dans des conditions naturelles, et ce, d'une manière favorisant la concentration des sucres dans les grains. Le sucre résiduel et le titre alcoométrique acquis ne doivent être attribuables qu'aux sucres naturellement présents dans les raisins. L'étiquette de ces vins doit faire état d'une origine géographique plus précise que le pays. Les vins en question doivent en outre respecter les règlements établis par les autorités responsables reconnues.

8.8 **Vins de glace** — Pour qu'un vin porte la mention «vin de glace» sur son étiquette, il doit avoir été produit conformément aux exigences du par. 7.8. L'étiquette de ces vins doit faire état d'une origine géographique plus précise que le pays. Les vins en question doivent en outre respecter les règlements établis par les autorités responsables reconnues.

8.9 **Désignation du vignoble** — Pour qu'un vin porte la désignation du vignoble sur son étiquette, il doit satisfaire aux exigences de l'al. 4.1.3. L'étiquette de ces vins doit faire état d'une origine géographique plus précise que le pays. Les vins en question doivent en outre respecter les règlements établis par les autorités responsables reconnues.

8.10 **Mis en bouteille à la propriété** — Pour que la désignation «mis en bouteille à la propriété» paraisse sur l'étiquette d'un vin, celui-ci doit satisfaire aux exigences de l'al. 4.1.4. L'étiquette de ces vins doit aussi faire état d'une origine géographique plus précise que le pays. Les vins en question doivent en outre respecter les règlements établis par les autorités responsables reconnues.

8.11 **Noms de vins communs** — Se reporter à l'article 11.18 de la Loi sur les marques de commerce pour consulter la liste actuelle des noms de vins communs acceptables. (Voir l'al. 11.3.1)

9. PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

9.1 **Substances autorisées pour le traitement du vin** — Les substances énumérées dans la première partie de l'annexe B sont approuvées (considérées conformes aux bonnes pratiques commerciales) pour être utilisées par les fabricants de vins autorisés à des fins de production, de traitement en cellier ou de finition du vin. Toutefois, lorsqu'une des substances figurant dans cette liste n'est plus permise en vertu de la Loi et du Règlement des aliments et drogues, l'autorisation de l'utiliser aux présentes fins est également révoquée. Les substances énumérées dans la deuxième partie de l'annexe B sont, au moment de la publication de la présente norme, en instance d'approbation par Santé Canada.

9.2 **Contaminants** — Les limites maximales admissibles concernant divers sous-produits naturels, produits chimiques agricoles et contaminants sont traitées dans le Règlement des aliments et drogues. De plus, les limites énoncées dans l'annexe C s'appliquent.

9.3 **Vin pétillant, vin mousseux**

9.3.1 ***Méthode de transvasage*** — Méthode de production de vins pétillants ou mousseux comportant une fermentation primaire ou secondaire dans une bouteille d'au plus 5 L, le vin étant séparé de ses dépôts (lies) par transvasage.

9.3.2 ***Fermentation en bouteille ou méthode traditionnelle ou classique*** — Méthode de production de vins pétillants ou mousseux comportant une fermentation primaire ou secondaire dans une bouteille d'au plus 5 L, le vin étant séparé de ses dépôts (lies) par dégorgement. Le vin fini est vendu dans la bouteille ayant servi à la fermentation.

9.3.3 ***Méthode de la cuve close*** — Méthode de production de vins pétillants ou mousseux comportant une fermentation secondaire dans une cuve close de plus de 5 L.

9.3.4 ***Gazéification*** — Méthode de production de vins pétillants ou mousseux comportant l'ajout de gaz carbonique.

9.4 **Maintien d'une contre-pression dans les vins pétillants et mousseux** — Du gaz carbonique peut être utilisé pour maintenir une contre-pression pendant le transvasage du produit fini de fermentation secondaire de la bouteille à la cuve de traitement en vrac, de la cuve de traitement en vrac à la bouteille ou d'une bouteille à une autre, sous réserve que la teneur en gaz carbonique ne soit pas augmentée de plus de 90 mg/L pendant le transvasage.

Withdrawn/Retirée

9.5 **Rendement** — Les vins dont l'origine géographique est indiquée sont assujettis à une limite maximale de production de 900 L par 1000 kg de raisin ou d'autres produits de la vigne équivalents (0.9 L/kg).

9.6 **Chaptalisation** — Les vins dont l'origine géographique est indiquée ne doivent pas avoir reçu plus de 76.5 g de sucre supplémentaire (à l'état anhydre) par litre de jus, ce qui correspond à 4.5% d'alcool en volume.

9.7 **Vinage** — Dans le cas des vins dont l'étiquette fait état d'une origine géographique plus précise que le pays, le vinage est limité aux catégories mentionnées aux par. 7.6, 7.9 et 7.10.

10. MÉTHODES D'ANALYSE

Toutes les analyses doivent être effectuées conformément aux méthodes applicables les plus récentes de l'Association of Official Analytical Chemists.

11. REMARQUES

11.1 Mise à jour de la norme

11.1.1 La présente norme a été élaborée par le comité du vin de l'ONGC qui se composait, au moment du scrutin final, des membres dont la liste est donnée au début de la présente publication. Ce comité est responsable de la mise à jour de la norme de façon à ce qu'elle reflète toujours l'évolution de la technologie et les autres progrès.

11.1.2 L'Office des normes générales du Canada assure un service de secrétariat au comité. Toute demande de modification ou suggestion d'amélioration de la norme doit être adressée au Secrétaire du comité du vin, Office des normes générales du Canada, qui les soumettra aux membres du comité qui les étudieront puis, si c'est nécessaire, procéderont à un scrutin postal.

11.1.3 La norme sera modifiée par des modificatifs ou par une nouvelle édition. Si le comité détermine que la norme n'est plus utile, il peut décider de la retirer. Le comité doit réviser la norme au moins tous les cinq ans et peut décider de la maintenir telle quelle, de la retirer ou d'en préparer une nouvelle édition.

11.2 Publications connexes

11.2.1 Agriculture et Agro-alimentaire Canada

Loi sur les produits agricoles du Canada
Règlement sur les produits transformés.

11.2.2 British Columbia Wine Act, SBC 1990, Chapter 35, index chapter 39.3.

11.2.3 Règles et règlements de l'Ontario Vinters Quality Alliance.

11.2.4 Les sources de diffusion de ces publications sont indiquées au par. 11.3.

11.3 Sources de diffusion des publications de référence et des publications connexes

11.3.1 Les publications mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 11.2.1 et au par. 8.11 sont diffusées par le Groupe Communication Canada, Édition, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802. Télécopieur (819) 994-1498.

11.3.2 La publication mentionnée à l'al. 11.2.2 est diffusée par le British Columbia Wine Institute, 1193 West 23rd Street, North Vancouver, B.C. V7P 2H2. Téléphone (604) 986-0440. Télécopieur (604) 986-2625.

11.3.3 La publication mentionnée à l'al. 11.2.3 est diffusée par l'Ontario Vinters Quality Alliance, 35 Maywood Avenue, St. Catharines, Ontario L2R 1C5. Téléphone (905) 684-8070. Télécopieur (905) 684-2993.

11.3.4 La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, à l'AOAC International, Dept. 0742, 1970 Chain Bridge Road, McLean, Virginia 22019-0792, U.S.A.

11.3.5 La publication mentionnée à l'al. 2.1.5 est diffusée par le ministère de l'Agriculture et de la Commercialisation de la Nouvelle-Écosse, Édifice Joseph Howe, Pièce 700, 1690, rue Hollis, Case postale 190, Halifax, Nouvelle-Écosse B3J ZM4. Télécopieur (902) 424-3948.

Withdrawn/Retirée

La présente annexe constitue une partie obligatoire de la présente norme.

CÉPAGES CANADIENS ET LEURS SYNONYMES

VARIÉTÉS DE *VITIS VINIFERA*

Nom principal	Synonyme(s)
Agria	
Aligoté	
Auxerrois	Pinot Auxerrois
Blauburger	
Bacchus	
Cabernet Franc	Cabernet
Cabernet Sauvignon	Cabernet
Chardonnay	Pinot Chardonnay
Chardonnay Musqué	
Chasselas	Chasselas Doré, Gutedel, Weisser Gutedel
Chenin Blanc	Pineau de la Loire
Colombard	French Colombard, Colombar
Corvina	
Dolcetto	
Dornfelder	
Dunkelfelder	
Ehrenfelser	
Furmint	
Gamay de Chaudenay	
Gamay Noir	Gamay
Garganega	
Gewürztraminer	Traminer
Goldburger	
Grüner Veltliner	Veltliner
Helfensteiner	
Heroldrebe	Herold-rebe
Kerner	Trollinger x Riesling
Lemberger	Limberger, Blaufränkisch, Kékfrankos
Madeleine Angevine	
Madeleine Sylvaner	
Malbec	Malbeck
Malvasia	Malvasia Bianca
Melon de Bourgogne	Melon
Merlot	
Morio-Muskat	Sylvaner x Weissburgunder, Muscat
Mtsvane	Matsvani
Müller-Thurgau	Riesling x Sylvaner, Rivaner
Muscat Blanc	Muskateller, Gelber Muskateller, Muscat, Yellow Muscat Muskotaly
Muscat Ottonel	
Optima	
Oranienstein	
Ortega	
Perle of C'saba	Pearl of C'saba
Petite Sirah	
Pinot Blanc	Weissburgunder, Pinot Bianco
Pinot Gris	Ruländer, Pinot Grigio, Grauer Burgunder
Pinot Meunier	Meunier, Müllerrebe, Schwarzriesling
Pinot Noir	Blauer Spätburgunder, Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Nero
Refosco	Grosse Syrah

Withdrawn/Retirée

Nom principal	Synonyme(s)
Riesling	White Riesling
Riesling x Traminer	
Rkatsiteli	
Rotberger	
Saint-Laurent	
Sauvignon Blanc	Fumé Blanc
Scheurebe	Silvaner x Riesling, Sämling 88
Schönbürger	
Sémillon	Sémillon Blanc
Sereksia Chornaya	
Siegerrebe	
Sylvaner	Silvaner
Syrah	Shiraz, Sirah
Tokai	Tocai, Tocai Friulano
Trebbiano	Ugni Blanc
Trollinger	Black Hamburg, Grossvernatsch, Schiava Grossa
Welschriesling	Riesling Italico
Zefir	
Zengo	
Zinfandel	
Zweigelt	Blauer Zweigelt, Zweigeltrebe
Viognier	

Remarques:

1. *L'orthographe des noms français reprenant des noms allemands comportant un tréma peut varier légèrement de l'original.*

2. *Dans le cas de variétés plus récentes où, pour des raisons de commercialisation, le nom des parents de la variété figure sur l'étiquette, par ex. Riesling x Sylvaner pour Muller-Thurgau, on doit utiliser un «x» souligné (x), et non pas un tiret ou une barre oblique, afin de ne pas risquer de les prendre pour un mélange.*

VARIÉTÉS HYBRIDES INTERSPÉCIFIQUES

Nom principal	Synonyme(s)
Aurore	Aurora
Baco Noir	
Canada Muscat	
Cascade	
Castel	
Cayuga White	Cayuga
Chambourcin	
Chancellor	Chancellor Noir
Chelois	
Couderc Muscat	Muscat du Moulin, Couderc
Couderc Noir	
De Chaunac	
Florental	
Garonnet	
L'Acadie Blanc	
Lacrosse	
Landal	
Landot Noir	
Léon Millot	Millot
Maréchal Foch	Foch
Maréchal Joffre	Joffre
Michurinetz	

Withdrawn/Retirée

Nom principal	Synonyme(s)
New York Muscat	
Pearl of Zala	Zala
Pollux	
Précoce de Colmar	
Ravat Noir	
Rayon d'Or	
Regent	
Rosette	
Roucaneuf	
Rougeon	
Sainte-Croix	
Saint-Pepin	
Saperavi	
Saperavi Severnyi	Saperavi Serverni
Severny	
Seyval Blanc	Seyval
Siegfriedrebe	Siegfried Rebe, Siegfried
Sovereign Opal	
Suputinskij belyj	
Valérien	
Veeblanc	
Verdelet	
Vidal Blanc	Vidal
Vignoles	Ravat
Villard Blanc	
Villard Noir	
Vincent	
Vivant	

Withdrawn/Retirée

La présente annexe constitue une partie obligatoire de la présente norme.

SUBSTANCES APPROUVÉES POUR LA PRODUCTION DE VIN

	Substance	Utilisation	Limites
1.	Levures	Induction de la fermentation alcoolique.	Bonnes pratiques industrielles.
2.	Jus de raisins concentré	Production du vin.	Bonnes pratiques industrielles.
3.	Sucre, dextrose, sucre inverti, [fructose], glucose, ou solides du glucose, ou solutions aqueuses de ces substances	Accroissement du titre alcoométrique en puissance, ou édulcoration.	Bonnes pratiques industrielles; assujettissement aux limites du par. 9.6; ajout avant, pendant ou après la fermentation.
4.	Adjuvants de levures: diphosphate d'ammonium, monophosphate d'ammonium, sulfate d'ammonium, diphosphate de potassium, monophosphate de potassium	Aide à la fermentation.	Bonnes pratiques industrielles.
5.	Sulfate de calcium	Aide à la fermentation.	En quantité telle que la teneur en sulfates solubles du vin fini n'excède pas 0.2% en masse par volume, exprimée en sulfate de potassium.
6.	Carbonate de calcium	Réduction de l'excès d'acides naturels dans les vins à haute acidité.	En quantité telle que la teneur en acide tartrique du vin fini ne soit pas inférieure à 0.15% en masse par volume.
7.	Acide sulfureux, y compris ses sels	Stérilisation et conservation du vin.	En quantité telle que la teneur dans le vin fini n'excède pas: a. 70 parties par million à l'état libre b. 250 parties par million à l'état combiné c. 320 parties par million au total, exprimée en anhydride sulfureux. En quantité telle que, dans le vin ayant 35 g/L de sucre résiduel ou plus, la teneur dans le vin fini n'excède pas: a. 70 parties par million à l'état libre b. 350 parties par million à l'état combiné c. 420 parties par million au total, exprimée en anhydride sulfureux.
8.	Acide tartrique ou citrique	Accroissement de l'acidité du vin.	Bonnes pratiques industrielles.
9.	Amylase et pectinase	Fractionnement de la pellicule et extraction des substances aromatisantes.	Bonnes pratiques industrielles.
10.	Acide ascorbique et érythorbique et leurs sels	Préservation de l'arôme et de la couleur (non-assombrissement) des vins et des substances viniques; préservation du vermouth et d'autres vins de la madérisation.	Bonnes pratiques industrielles.

Withdrawn/Retiree

	Substance	Utilisation	Limites
11.	Formules à base de diméthylpolysiloxane (agent anti-mousse)	Élimination de la formation de mousse pendant la production du vin.	Maximum de 10 parties par million dans le vin fini.
12.	Polyvinyl-pyrrolidone (PVP)	Clarification du vin.	Maximum de 2 parties par million dans le vin fini.
13.	L'un des agents de collage suivants: charbon activé, agar-agar, albumine, caséine, argile, terre à diatomées, gélatine, colle de poisson (isinglass), mica, acide tannique et blanc d'œuf	Clarification du vin.	Maximum de 2 parties par million dans le vin fini.
14.	Ferrocyanure de potassium	Stabilisation du vin.	Maximum de 1 partie par million dans le vin fini.
15.	Caramel	Dans les vins vinés et de liqueur.	Bonnes pratiques industrielles.
16.	Brandy, eau-de-vie de fruits ou alcool provenant de la fermentation alcoolique de substances alimentaires et de la distillation jusqu'à production d'alcool titrant au moins 94% d'alcool en volume	Accroissement du degré d'alcool du vin.	Bonnes pratiques industrielles; assujettissement aux limites exposées au par. 9.7 (Vinage) et au tableau 2 (Valeurs limites de titre alcoométrique acquis).
17.	Gaz carbonique (CO_2)	Stabilisation et conservation du vin; maintien de la contre-pression pendant le transvasage des vins mousseux et pétillants finis; gazéification des vins mousseux et pétillants.	Bonnes pratiques industrielles.
18.	Oxygène ou ozone	Cuisson et vieillissement du vin.	Bonnes pratiques industrielles.
19.	Acide sorbique et ses sels	Neutralisation des levures et de certaines moisissures dans le vin.	Dans le vin fini: 200 parties par million, exprimées en acide sorbique; sauf s'il y a moins de 9% d'alcool en volume et plus de 1% de sucre, 500 parties par million, exprimées en acide sorbique; si emballé dans un contenant autre qu'en verre, 500 parties par million, exprimées en acide sorbique.
20.	Avant la filtration finale, le vin peut être traité avec: a. une résine fortement acide échangeuse de cations sous forme d'ions sodium, ou b. une résine faiblement basique échangeuse d'anions sous forme d'ions hydroxyle	Traitement du vin.	Les résines anioniques, cationiques et non ioniques, à l'exception des résines anioniques à l'état d'acides minéraux, peuvent être utilisées dans des procédés continus et par lot pour le traitement partiel ou complet du vin, à condition qu'après le traitement: 1. le caractère fondamental du vin n'ait pas été altéré 2. la couleur du vin n'ait pas été réduite en deçà de sa couleur habituelle 3. la concentration de cations métalliques du vin n'ait pas été réduite à moins de 300 mg/L

Withdrawn/Retiree

Substance	Utilisation	Limites
		4. l'acidité naturelle ou fixe du vin n'ait pas été réduite à moins de 4 parties par millier pour les vins de table rouges, à 3 parties par millier pour les vins de table blancs ou à 2.5 parties par millier pour tous les autres vins 5. le pH du vin n'ait pas été abaissé à moins de 2.5 ni porté à plus de 4.5 6. les résines utilisées n'aient pas transféré au vin des substances ou des caractéristiques (attribuables au traitement à la résine) proscrites dans l'une ou l'autre section de la présente partie. Des agents de conditionnement ou de régénération comportant de l'eau, des acidulants communs aux vins traités, des acides minéraux, des sels et des bases peuvent être employés, à condition que la résine conditionnée ou régénérée soit rincée avec de l'eau jusqu'à ce que la résine et le contenant soient tout à fait exempts des agents de conditionnement et de régénération n'ayant pas réagi (résiduels) avant l'introduction du vin.

SUBSTANCES EN INSTANCE D'APPROBATION PAR SANTÉ CANADA ET LEURS LIMITES D'UTILISATION

Produit	Utilisation
Sulfate de cuivre	Clarification et stabilisation du vin. Élimination du sulfure d'hydrogène ou des thiols.
Diméthyldicarbonate (DMDC)	Inhibition des levures, des bactéries et des moisissures dans le vin.
Fructose	Édulcoration du vin.
Acide fumarique	Stabilisation du vin et correction de lacunes naturelles.
Glucose-oxydase	Réduction ou élimination des protéines thermolabiles du vin. Dégradation des glucosides afin de libérer les monoterpènes aromatiques du vin.
Gomme arabique	Clarification et stabilisation du vin.
Peroxyde d'hydrogène	Aide à la fermentation secondaire pendant la vinification en mousseux. Élimination de la coloration du jus des raisins rouges ou noirs.
Kieselsol	Clarification et stabilisation du vin.
Acide lactique	Stabilisation du vin et correction de lacunes naturelles.
Acide malique	Augmentation de l'acidité du vin.

Withdrawn/Retirée

Produit	Utilisation
Bactéries malolactiques	Amorçage de la fermentation malolactique dans le vin. Désacidification du vin.
Acide métatartrique (polymère de l'acide tartrique)	Augmentation de l'acidité du vin; stabilisation du vin.
Azote (gazeux)	Pressurisation au cours du filtrage et de l'embouteillage du vin mousseux. Création d'un milieu exempt d'oxygène au cours de l'embouteillage, de la filtration et du stockage du vin.
Copeaux et particules de chêne (carbonisés et non carbonisés)	Traitement des vins.
Polyvinylpoly-pyrrolidone (PVPP)	Clarification et stabilisation du vin. Élimination de la coloration excessive du vin ou du jus.
Bicarbonate de potassium	Réduction de l'excès d'acides naturels dans les vins à forte teneur en acide.
Carbonate de potassium	Réduction de l'excès d'acides naturels dans les vins à forte teneur en acide.
Citrate de potassium	Stabilisation du vin.
Tartrate acide de potassium	Stabilisation du vin.
Bitartrate de potassium	Réduction de l'excès d'acidité naturelle dans les jus très acides avant ou pendant la fermentation.

Withdrawn/Retirée

La présente annexe constitue une partie obligatoire de la présente norme.

Sauf indication contraire du Règlement des aliments et drogues, les limites prescrites ci-dessous s'appliquent aux sous-produits naturels et aux contaminants suivants:

Nom commun	Limite maximale dans le vin fini
Carbamate d'éthyle	30 parties par milliard vin de table 100 parties par milliard vin viné
Alcool méthylique (méthanol)	400 parties par million
Diéthylèneglycol	10 parties par million
Sodium	500 parties par million
Acidité volatile	0.13% en poids par volume d'acidité volatile, exprimée en acide acétique
Arsenic	0.1 partie par million
Plomb	0.2 partie par million
Métaux-traces et contaminants de l'environnement non mentionnés ailleurs dans le Règlement des aliments et drogues	Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada

Withdrawn/Retirée

RÈGLEMENTS PROVINCIAUX SUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES ET AUTORITÉS RESPONSABLES

JURIDICTION	MINISTÈRE	LÉGISLATION (Loi)	RÈGLEMENT	AUTORITÉ LÉGISLATIVE/ ADMINISTRATIVE
Alberta	Ministre responsable de l'Alberta Gaming and Liquor Commission	Liquor Control Act	Liquor Administration Regulations	**ALBERTA GAMING AND LIQUOR COMMISSION** 50 Corriveau Avenue St. Albert, Alberta T8N 3T5 Téléphone: (403) 447-8600 Télécopieur: (403) 447-8919
Colombie-Britannique	Ministry of Attorney General	Liquor Distribution Act		**BRITISH COLUMBIA LIQUOR DISTRIBUTION BRANCH** 2625 Rupert Street Vancouver, British Columbia V5M 3T5 Téléphone: (604) 252-3180 Télécopieur: (604) 252-3200
Québec	Ministère de l'industrie et du commerce	Loi sur la Société des alcools du Québec	Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin	**RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX** 1, rue Notre-Dame bureau 9200 Montréal, Québec H2Y 1B6 Téléphone: (514) 873-4856 Télécopieur: (514) 864-9664 **SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC** 905, avenue De Lorimier Montréal, Québec H2K 3V9 Téléphone: (514) 253-6057 Télécopieur: (514) 864-2650

Withdrawn/Retirée

JURIDICTION	MINISTÈRE	LÉGISLATION (Loi)	RÈGLEMENT	AUTORITÉ LÉGISLATIVE/ ADMINISTRATIVE
Saskatchewan		The Alcohol and Gaming Regulation Act		**SASKATCHEWAN LIQUOR AND GAMING AUTHORITY** Administration centrale: 2025 Victoria Avenue Correspondance: P.O. Box 5054 Regina, Saskatchewan S4P 3M3 Téléphone: (306) 787-1737 Télécopieur: (306) 787-8439
Territoires du Nord-Ouest	Ministère de la sécurité et des services publics	Loi sur les Territoires du Nord-Ouest (Fédérale) Loi sur les boissons alcoolisées Loi sur la gestion des finances publiques	Règlement sur les boissons alcoolisées des Territoires du Nord-Ouest	**SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DES T.N.-O.** 31, chemin Capitale, bureau 201 Hay River, NT X0E 1G2 Téléphone: (403) 874-2100 Télécopieur: (403) 874-2180
Île-du-Prince Édouard	Procureur général	Liquor Control Act	Liquor Control Act Regulations	**P.E.I. LIQUOR CONTROL COMMISSION** Administration centrale: 3 Garfield Street Parkdale, Prince Edward Island Correspondance: P.O. Box 967 Charlottetown Prince Edward Island C1A 7M4 Téléphone: (902) 368-5720 Télécopieur: (902) 368-5735
Manitoba	Ministère de la culture, du patrimoine et de la citoyenneté	Loi sur la réglementation des alcools	Les règlements de la loi sur la réglementation des alcools	**SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU MANITOBA** 1555, place Buffalo Fort Garry - Winnipeg C.P. 1023 Winnipeg, Manitoba R3C 2X1 Téléphone: (204) 284-2501 Télécopieur: (204) 475-7666

Withdrawn/Rétirée

JURIDICTION	MINISTÈRE	LÉGISLATION (Loi)	RÈGLEMENT	AUTORITÉ LÉGISLATIVE/ ADMINISTRATIVE
Ontario	Ministère de la consommation et du commerce	Loi sur les alcools Loi sur les permis d'alcool Loi sur le contenu du vin		**RÉGIE DES ALCOOLS DE L'ONTARIO** Service à la clientèle 55 est, boul. Lake Shore Toronto, Ontario M5E 1A4 Téléphone: (416) 365-5851 ou 1-800-668-5226 Télécopieur: (416) 864-6864 **LA COMMISSION DES PERMIS D'ALCOOL DE L'ONTARIO** 55 est, boul. Lake Shore Toronto, Ontario M5E 1A4 Téléphone: (416) 326-0450 Télécopieur: (416) 326-0387
Nouvelle-Écosse	Nova Scotia Liquor Commission	Liquor Control Act	Règlement afférent à la Liquor Control Act	**NOVA SCOTIA LIQUOR COMMISSION** Administration centrale: 93 Chain Lake Drive Bayers Lake Industrial Park Correspondance: P.O. Box 8720 Postal Station "A" Halifax, Nova Scotia B3K 5M4 Téléphone: (902) 454-5841 Télécopieur: (902) 453-1153
Nouveau-Brunswick	Société de la couronne	Loi sur la Société des alcools du Nouveau-Brunswick		**SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU NOUVEAU-BRUNSWICK** Chemin Old Wilsey – Parc industriel C.P. 20787 Fredericton, Nouveau-Brunswick E3B 5B8 Téléphone: (506) 452-1551 Télécopieur: (506) 452-9890

Withdrawn/Retirée

JURIDICTION	MINISTÈRE	LÉGISLATION (Loi)	RÈGLEMENT	AUTORITÉ LÉGISLATIVE/ ADMINISTRATIVE
Terre-Neuve		Liquor Control Act Liquor Corporation Act		**NEWFOUNDLAND LIQUOR CORPORATION** 90 Kenmount Road P.O. Box 8750, Station "A" St. John's, Newfoundland A1B 3V1 Téléphone: (709) 724-1100 Télécopieur: (709) 754-0321
Yukon		Loi sur les boissons alcoolisées du Yukon	Règlement sur les boissons alcoolisées du Yukon	**SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU YUKON** 9031, chemin Quartz Whitehorse, Yukon Y1A 4P9 Téléphone: (403) 667-5244 Télécopieur: (403) 393-6306

Withdrawn/Retirée

JURISDICTION	DEPARTMENT/ MINISTRY	LEGISLATION (Act)	REGULATION	LEGISLATIVE/ REGULATORY ADMINISTRATIVE AUTHORITY
Newfoundland		Liquor Control Act Liquor Corporation Act		**NEWFOUNDLAND LIQUOR CORPORATION** 90 Kenmount Road P.O. Box 8750, Station "A" St. John's, Newfoundland A1B 3V1 Telephone: (709) 724-1100 Facsimile: (709) 754-0321
Yukon		Yukon Liquor Act	Youkon Liquor Regulations	**YUKON LIQUOR CORPORATION** 9031 Quartz Road Whitehorse, Yukon Y1A 4P9 Telephone: (403) 667-5244 Facsimile: (403) 393-6306

Withdrawn/Retired

JURISDICTION	DEPARTMENT/ MINISTRY	LEGISLATION (Act)	REGULATION	LEGISLATIVE/ REGULATORY ADMINISTRATIVE AUTHORITY
Ontario	Ministry of Consumer and Commercial Relations	Liquor Control Act Liquor Licence Act Wine Content Act		**LIQUOR CONTROL BOARD OF ONTARIO** Customer Service Department 55 Lake Shore Boulevard East Toronto, Ontario M5E 1A4 Telephone: (416) 365-5851 or 1-800-668-5226 Facsimile: (416) 864-6864 **LIQUOR LICENCE BOARD OF ONTARIO** 55 Lake Shore Boulevard East Toronto, Ontario M5E 1A4 Telephone: (416) 326-0450 Facsimile: (416) 326-0387
Nova Scotia	Nova Scotia Liquor Commission	Liquor Control Act	Regulations subsequent to the Liquor Control Act	**NOVA SCOTIA LIQUOR COMMISSION** Head Office: 93 Chain Lake Drive Bayers Lake Industrial Park Correspondence: P.O. Box 8720 Postal Station "A" Halifax, Nova Scotia B3K 5M4 Telephone: (902) 454-5841 Facsimile: (902) 453-1153
New Brunswick	Crown Corporation	The New Brunswick Liquor Corporation Act		**NEW BRUNSWICK LIQUOR CORPORATION** Old Wilsey Road - Industrial Park P.O. Box 20787 Fredericton, New Brunswick E3B 5B8 Telephone: (506) 452-1551 Facsimile: (506) 452-9890

Withdrawn/Retirée

JURISDICTION	DEPARTMENT/ MINISTRY	LEGISLATION (Act)	REGULATION	LEGISLATIVE/ REGULATORY ADMINISTRATIVE AUTHORITY
Saskatchewan		The Alcohol and Gaming Regulation Act		**SASKATCHEWAN LIQUOR AND GAMING AUTHORITY** Head Office: 2025 Victoria Avenue Correspondence: P.O. Box 5054 Regina, Saskatchewan S4P 3M3 Telephone: (306) 787-1737 Facsimile: (306) 787-8439
Northwest Territories	Department of Safety and Public Services	Northwest Territories Act (Federal) Northwest Territories Liquor Act Financial Administration Act	Northwest Territories Liquor Regulations	**N.W.T. LIQUOR COMMISSION** 31 Capital Drive, Ste 201 Hay River, NT X0E 1G2 Telephone: (403) 874-2100 Facsimile: (403) 874-2180
Prince Edward Island	Attorney General	Liquor Control Act	Liquor Control Act Regulations	**P.E.I. LIQUOR CONTROL COMMISSION** Head Office: 3 Garfield Street Parkdale, Prince Edward Island Correspondence: P.O. Box 967 Charlottetown, Prince Edward Island C1A 7M4 Telephone: (902) 368-5720 Facsimile: (902) 368-5735
Manitoba	Department of Culture, Heritage and Immigration	The Liquor Control Act	The Liquor Control Act Regulations	**MANITOBA LIQUOR CONTROL COMMISSION** 1555 Buffalo Place Fort Garry - Winnipeg P.O. Box 1023 Winnipeg, Manitoba R3C 2X1 Telephone: (204) 284-2501 Facsimile: (204) 475-7666

Withdrawn/Retire

PROVINCIAL LIQUOR REGULATIONS AND AUTHORITIES

JURISDICTION	DEPARTMENT/ MINISTRY	LEGISLATION (Act)	REGULATION	LEGISLATIVE/ REGULATORY ADMINISTRATIVE AUTHORITY
Alberta	Minister Responsible for the Alberta Gaming and Liquor Commission	Liquor Control Act	Liquor Administration Regulations	**ALBERTA GAMING AND LIQUOR COMMISSION** 50 Corriveau Avenue St. Albert, Alberta T8N 3T5 Telephone: (403) 447-8600 Facsimile: (403) 447-8919
British Columbia	Ministry of Attorney General	Liquor Distribution Act		**BRITISH COLUMBIA LIQUOR DISTRIBUTION BRANCH** 2625 Rupert Street Vancouver, British Columbia V5M 3T5 Telephone: (604) 252-3180 Facsimile: (604) 252-3200
Quebec	Ministère de l'industrie et du commerce	Loi sur la Société des alcools du Québec	Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin	**RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX** 1, rue Notre-Dame bureau 9200 Montréal, Québec H2Y 1B6 Telephone: (514) 873-4856 Facsimile: (514) 864-9664 **SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC** 905, avenue De Lormier Montréal, Québec H2K 3V9 Telephone: (514) 253-6057 Facsimile: (514) 864-2650

Withdrawn/Retired