

Canada Gazette

Part I



Gazette du Canada

Partie I

OTTAWA, SATURDAY, NOVEMBER 4, 2023

OTTAWA, LE SAMEDI 4 NOVEMBRE 2023

Notice to Readers

The *Canada Gazette* is published under the authority of the *Statutory Instruments Act*. It consists of three parts as described below:

- Part I Material required by federal statute or regulation to be published in the *Canada Gazette* other than items identified for Part II and Part III below — Published every Saturday
- Part II Statutory instruments (regulations) and other classes of statutory instruments and documents — Published January 4, 2023, and at least every second Wednesday thereafter
- Part III Public Acts of Parliament and their enactment proclamations — Published as soon as is reasonably practicable after royal assent

The two electronic versions of the *Canada Gazette* are available free of charge. A Portable Document Format (PDF) version of Part I, Part II and Part III as an official version since April 1, 2003, and a HyperText Mark-up Language (HTML) version of Part I and Part II as an alternate format are available on the [Canada Gazette website](#). The HTML version of the enacted laws published in Part III is available on the [Parliament of Canada website](#).

Requests for insertion should be directed to the Canada Gazette Directorate, Public Services and Procurement Canada, 350 Albert Street, 5th Floor, Ottawa, Ontario K1A 0S5, 613-996-2495 (telephone), 613-991-3540 (fax).

Bilingual texts received as late as six working days before the requested Saturday's date of publication will, if time and other resources permit, be scheduled for publication that date.

For information regarding reproduction rights, please contact Public Services and Procurement Canada by email at Info.Gazette@tpsgc-pwgsc.gc.ca.

Avis au lecteur

La *Gazette du Canada* est publiée conformément aux dispositions de la *Loi sur les textes réglementaires*. Elle est composée des trois parties suivantes :

- Partie I Textes devant être publiés dans la *Gazette du Canada* conformément aux exigences d'une loi fédérale ou d'un règlement fédéral et qui ne satisfont pas aux critères de la Partie II et de la Partie III — Publiée le samedi
- Partie II Textes réglementaires (règlements) et autres catégories de textes réglementaires et de documents — Publiée le 4 janvier 2023 et au moins tous les deux mercredis par la suite
- Partie III Lois d'intérêt public du Parlement et les proclamations énonçant leur entrée en vigueur — Publiée aussitôt que possible après la sanction royale

Les deux versions électroniques de la *Gazette du Canada* sont offertes gratuitement. Le format de document portable (PDF) de la Partie I, de la Partie II et de la Partie III à titre de version officielle depuis le 1^{er} avril 2003 et le format en langage hypertexte (HTML) de la Partie I et de la Partie II comme média substitut sont disponibles sur le [site Web de la Gazette du Canada](#). La version HTML des lois sanctionnées publiées dans la Partie III est disponible sur le [site Web du Parlement du Canada](#).

Les demandes d'insertion doivent être envoyées à la Direction de la Gazette du Canada, Services publics et Approvisionnement Canada, 350, rue Albert, 5^e étage, Ottawa (Ontario) K1A 0S5, 613-996-2495 (téléphone), 613-991-3540 (télécopieur).

Un texte bilingue reçu au plus tard six jours ouvrables avant la date de parution demandée paraîtra, le temps et autres ressources le permettant, le samedi visé.

Pour obtenir des renseignements sur les droits de reproduction, veuillez communiquer avec Services publics et Approvisionnement Canada par courriel à l'adresse Info.Gazette@tpsgc-pwgsc.gc.ca.

TABLE OF CONTENTS

Government House	3340
(orders, decorations and medals)	
Government notices	3341
Appointment opportunities	3344
Parliament	
House of Commons	3349
Bills assented to	3349
Commissions	3350
(agencies, boards and commissions)	
Miscellaneous notices	3352
(banks; mortgage, loan, investment, insurance and railway companies; other private sector agents)	
Proposed regulations	3353
(including amendments to existing regulations)	
Index	3472
Supplements	
Copyright Board	

TABLE DES MATIÈRES

Résidence du gouverneur général	3340
(ordres, décorations et médailles)	
Avis du gouvernement	3341
Possibilités de nominations	3344
Parlement	
Chambre des communes	3349
Projets de loi sanctionnés	3349
Commissions	3350
(organismes, conseils et commissions)	
Avis divers	3352
(banques; sociétés de prêts, de fiducie et d'investissements; compagnies d'assurances et de chemins de fer; autres agents du secteur privé)	
Règlements projetés	3353
(y compris les modifications aux règlements existants)	
Index	3473
Suppléments	
Commission du droit d'auteur	

GOVERNMENT HOUSE

TERMINATION OF APPOINTMENT TO THE ORDER OF CANADA

Notice is hereby given that, further to her individual request and the Governor General's subsequent approval, the appointment of Mary Ellen Turpel-Lafond to the Order of Canada was terminated by Ordinance signed on September 26, 2023.

Ottawa, November 4, 2023

Maia Welbourne

Acting Secretary General of the Order of Canada

RÉSIDENCE DU GOUVERNEUR GÉNÉRAL

FIN DE L'APPARTENANCE À L'ORDRE DU CANADA

Avis est par la présente donné qu'à la suite d'une demande de la personne suivante, et subséquemment à l'acceptation de la gouverneure générale, la nomination de Mary Ellen Turpel-Lafond à l'Ordre du Canada a été révoquée par ordonnance le 26 septembre 2023.

Ottawa, le 4 novembre 2023

Le secrétaire général de l'Ordre du Canada par intérim

Maia Welbourne

GOVERNMENT NOTICES

DEPARTMENT OF TRANSPORT

PILOTAGE ACT

Interim Order No. 2 Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area

Whereas the Minister of Transport believes that the annexed *Interim Order No. 2 Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area* is required to deal with an urgent issue related to the provision of pilotage services that poses a significant risk to safety, human health or the environment;

And whereas the provisions of the annexed Interim Order may be contained in a regulation made under the *Pilotage Act*^a;

Therefore, the Minister of Transport makes the annexed *Interim Order No. 2 Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area* under subsection 52.2(1)^b of the *Pilotage Act*^a.

Ottawa, October 16, 2023

Pablo Rodriguez
Minister of Transport

Interim Order No. 2 Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area

Definition of Regulations

1 In this Interim Order, **Regulations** means the *General Pilotage Regulations*.

Compulsory pilotage area

2 The area consisting of all the navigable waters east of a line drawn from Seacow Head to a position at Latitude 46°20.9'00"N., Longitude 63°54.5'00"W., and thence to Ives Point is deemed to be described in Schedule 2 to the Regulations as the Summerside compulsory pilotage area within the Atlantic Pilotage Authority's region.

Experience at sea — pilotage certificate

3 An applicant for a pilotage certificate for the Summerside compulsory pilotage area does not have to meet the additional experience at sea qualifications set out in subsection 22.22(1) of the Regulations if, within the two-year period immediately before the date of the application,

^a R.S., c. P-14

^b S.C. 2019, c. 29, s. 256

AVIS DU GOUVERNEMENT

MINISTÈRE DES TRANSPORTS

LOI SUR LE PILOTAGE

Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de pilotage obligatoire de Summerside

Attendu que le ministre des Transports estime que l'*Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de pilotage obligatoire de Summerside*, ci-après, est nécessaire pour répondre à une situation d'urgence en rapport avec la prestation de services de pilotage qui présente un risque significatif pour la sécurité, la santé humaine ou l'environnement;

Attendu que l'arrêté d'urgence ci-après peut comporter les mêmes dispositions qu'un règlement pris en vertu de la *Loi sur le pilotage*^a,

À ces causes, en vertu du paragraphe 52.2(1)^b de la *Loi sur le pilotage*^a, le ministre des Transports prend l'*Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de pilotage obligatoire de Summerside*, ci-après.

Ottawa, le 16 octobre 2023

Le ministre des Transports
Pablo Rodriguez

Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de pilotage obligatoire de Summerside

Définition de Règlement

1 Dans le présent arrêté d'urgence, **Règlement** s'entend du *Règlement général sur le pilotage*.

Zone de pilotage obligatoire

2 La zone qui comprend toutes les eaux navigables à l'est d'une ligne tirée à partir du cap Seacow Head jusqu'à un point situé par 46°20,9'00" de latitude N. et 63°54,5'00" de longitude O., et, de là, jusqu'à la pointe Ives est réputée être décrite à l'annexe 2 du Règlement comme zone de pilotage obligatoire de Summerside dans la région de l'Administration de pilotage de l'Atlantique.

États de service en mer — certificat de pilotage

3 Le demandeur d'un certificat de pilotage pour la zone de pilotage obligatoire de Summerside n'est pas tenu de remplir les conditions supplémentaires relatives aux états de services en mer prévues au paragraphe 22.22(1) du Règlement s'il a terminé avec succès, au cours de la

^a L.R., ch. P-14

^b L.C. 2019, ch. 29, art. 256

they have successfully completed a familiarization program that is established by the Atlantic Pilotage Authority and provides an equivalent degree of experience.

Repeal

4 The Interim Order Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area, made on October 18, 2022, is repealed.

DEPARTMENT OF TRANSPORT

PILOTAGE ACT

Interim Order No. 3 Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area

Whereas the Minister of Transport believes that the annexed *Interim Order No. 3 Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area* is required to deal with an urgent issue related to the provision of pilotage services that poses a significant risk to safety, human health or the environment;

And whereas the provisions of the annexed Interim Order may be contained in a regulation made under the *Pilotage Act*^a;

Therefore, the Minister of Transport makes the annexed *Interim Order No. 3 Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area* under subsection 52.2(1)^b of the *Pilotage Act*^a.

Ottawa, October 16, 2023

Pablo Rodriguez
Minister of Transport

Interim Order No. 3 Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area

Definition of Regulations

1 In this Interim Order, **Regulations** means the *General Pilotage Regulations*.

période de deux ans précédant la date de sa demande, un programme de familiarisation qui est établi par l'Administration de pilotage de l'Atlantique et qui offre un niveau d'expérience équivalent.

Abrogation

4 L'Arrêté d'urgence sur la zone de pilotage obligatoire de Summerside, pris le 18 octobre 2022, est abrogé.

MINISTÈRE DES TRANSPORTS

LOI SUR LE PILOTAGE

Arrêté d'urgence n° 3 sur la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia

Attendu que le ministre des Transports estime que l'*Arrêté d'urgence n° 3 sur la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia*, ci-après, est nécessaire pour répondre à une situation d'urgence en rapport avec la prestation de services de pilotage qui présente un risque significatif pour la sécurité, la santé humaine ou l'environnement;

Attendu que l'arrêté d'urgence ci-après peut comporter les mêmes dispositions qu'un règlement pris en vertu de la *Loi sur le pilotage*^a,

À ces causes, en vertu du paragraphe 52.2(1)^b de la *Loi sur le pilotage*^a, le ministre des Transports prend l'*Arrêté d'urgence n° 3 sur la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia*, ci-après.

Ottawa, le 16 octobre 2023

Le ministre des Transports
Pablo Rodriguez

Arrêté d'urgence n° 3 sur la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia

Définition de Règlement

1 Dans le présent arrêté d'urgence, **Règlement** s'entend du *Règlement général sur le pilotage*.

^a R.S., c. P-14

^b S.C. 2019, c. 29, s. 256

^a L.R., ch. P-14

^b L.C. 2019, ch. 29, art. 256

Compulsory pilotage area

2 The Placentia Bay compulsory pilotage area described in section 5 of Part 2 of Schedule 2 to the Regulations is deemed to be replaced by the area that consists of the following areas:

(a) Placentia Bay compulsory pilotage area (Zone A, Placentia Bay) that consists of all the navigable waters north of a line drawn from Long Harbour Head to Fox Island, thence to Ragged Point (the most southerly point of Red Island), thence to Eastern Head; and

(b) Placentia Bay compulsory pilotage area (Zone B, Argentia) that consists of all the navigable waters east of a line drawn from Long Harbour Head to Fox Island, then along a line to a position of Latitude 47°20.6'00"N., Longitude 54°01.8'00"W., thence to Latine Point at a position of Latitude 47°18.9'00"N., Longitude 54°00.3'00"W.

Experience at sea — pilotage certificate

3 An applicant for a pilotage certificate for the Placentia Bay compulsory pilotage area does not have to meet the additional experience at sea qualifications set out in subsection 22.22(1) of the Regulations if, within the two-year period immediately before the date of the application, they have successfully completed a familiarization program that is established by the Atlantic Pilotage Authority and provides an equivalent degree of experience.

Repeal

4 The *Interim Order Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area, No. 2, made on October 18, 2022, is repealed.*

INNOVATION, SCIENCE AND ECONOMIC DEVELOPMENT CANADA**RADIOCOMMUNICATION ACT**

Notice No. SMSE-011-23 — Release of RSS-252, Issue 2

Notice is hereby given that Innovation, Science and Economic Development Canada (ISED) has published the following document:

- Radio Standards Specification RSS-252, Issue 2, *Intelligent Transportation Systems' (ITS) On-Board Units (OBUs) in the 5895-5925 MHz Band*. This specification sets out the certification requirements for radio apparatus, excluding roadside units (RSUs), in the 5895 – 5925 MHz frequency band intended for use in Intelligent Transportation System (ITS) applications.

Zone de pilotage obligatoire

2 La zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia décrite à l'article 5 de la partie 2 de l'annexe 2 du Règlement est réputée être remplacée par la zone qui est composée des zones suivantes :

a) la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia (Zone A, baie Placentia) qui comprend la totalité des eaux navigables au nord d'une ligne tirée à partir du cap Long Harbour Head jusqu'à l'île Fox, de là, jusqu'au cap Ragged Point (le point le plus au sud de l'île Red), et, de là, jusqu'au cap Eastern Head;

b) la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia (Zone B, Argentia) qui comprend la totalité des eaux navigables à l'est d'une ligne tirée à partir du cap Long Harbour Head jusqu'à l'île Fox, de là, le long d'une ligne jusqu'à un point situé par 47°20,6'00" de latitude N. et 54°01,8'00" de longitude O., et, de là, jusqu'à la pointe Latine à un point situé par 47°18,9'00" de latitude N. et 54°00,3'00" de longitude O.

États de service en mer — certificat de pilotage

3 Le demandeur d'un certificat de pilotage pour la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia n'est pas tenu de remplir les conditions supplémentaires relatives aux états de services en mer prévues au paragraphe 22.22(1) du Règlement s'il a terminé avec succès, au cours de la période de deux ans précédant la date de sa demande, un programme de familiarisation qui est établi par l'Administration de pilotage de l'Atlantique et qui offre un niveau d'expérience équivalent.

Abrogation

4 *L'Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de pilotage obligatoire de la baie Placentia, pris le 18 octobre 2022, est abrogé.*

INNOVATION, SCIENCES ET DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE CANADA**LOI SUR LA RADIOCOMMUNICATION**

Avis n° SMSE-011-23 — Publication du CNR-252, 2^e édition

Avis est par la présente donné qu'Innovation, Sciences et Développement économique Canada (ISDE) a publié le document suivant :

- Le Cahier des charges sur les normes radioélectriques CNR-252, 2^e édition, *Unités embarquées (UE) des systèmes de transport intelligents (STI) dans la bande de 5 895 à 5 925 MHz*. La présente norme établit les exigences de certification relatives aux appareils radio, à l'exception des unités en bordure de route, utilisés dans la bande de fréquences de 5 895 à 5 925 MHz qui sont destinés à être utilisés dans des applications de systèmes de transport intelligents (STI).

The document is now official and available on the [Published documents page](#) of the [Spectrum management and telecommunications website](#).

Submitting comments

Comments and suggestions for improving the document may be submitted online using the [Standard Change Request form](#).

October 20, 2023

Martin Proulx

Director General
Engineering, Planning and Standards Branch

PRIVY COUNCIL OFFICE

Appointment opportunities

We know that our country is stronger — and our government more effective — when decision-makers reflect Canada's diversity. The Government of Canada has implemented an appointment process that is transparent and merit-based, strives for gender parity, and ensures that Indigenous peoples and minority groups are properly represented in positions of leadership. We continue to search for Canadians who reflect the values that we all embrace: inclusion, honesty, fiscal prudence, and generosity of spirit. Together, we will build a government as diverse as Canada.

We are equally committed to providing a healthy workplace that supports one's dignity, self-esteem and the ability to work to one's full potential. With this in mind, all appointees will be expected to take steps to promote and maintain a healthy, respectful and harassment-free work environment.

The Government of Canada is currently seeking applications from diverse and talented Canadians from across the country who are interested in the following positions.

Current opportunities

The following opportunities for appointments to Governor in Council positions are currently open for applications. Every opportunity is open for a minimum of two weeks from the date of posting on the [Governor in Council appointments website](#).

Ce document est maintenant officiel et disponible sur la [page Documents publiés](#) du [site Web de Gestion du spectre et télécommunications](#).

Présentation de commentaires

Les commentaires et suggestions pour améliorer ce document peuvent être soumis en ligne en utilisant le [formulaire Demande de changement à la norme](#).

Le 20 octobre 2023

Le directeur général

Direction générale du génie, de la planification et des normes

Martin Proulx

BUREAU DU CONSEIL PRIVÉ

Possibilités de nominations

Nous savons que notre pays est plus fort et notre gouvernement plus efficace lorsque les décideurs reflètent la diversité du Canada. Le gouvernement du Canada a mis en œuvre un processus de nomination transparent et fondé sur le mérite qui reflète son engagement à assurer la parité entre les sexes et une représentation adéquate des Autochtones et des groupes minoritaires dans les postes de direction. Nous continuons de rechercher des Canadiens qui incarnent les valeurs qui nous sont chères : l'inclusion, l'honnêteté, la prudence financière et la générosité d'esprit. Ensemble, nous créerons un gouvernement aussi diversifié que le Canada.

Nous nous engageons également à offrir un milieu de travail sain qui favorise la dignité et l'estime de soi des personnes et leur capacité à réaliser leur plein potentiel au travail. Dans cette optique, toutes les personnes nommées devront prendre des mesures pour promouvoir et maintenir un environnement de travail sain, respectueux et exempt de harcèlement.

Le gouvernement du Canada sollicite actuellement des candidatures auprès de divers Canadiens talentueux provenant de partout au pays qui manifestent un intérêt pour les postes suivants.

Possibilités d'emploi actuelles

Les possibilités de nominations des postes pourvus par décret suivantes sont actuellement ouvertes aux demandes. Chaque possibilité est ouverte aux demandes pour un minimum de deux semaines à compter de la date de la publication sur le [site Web des nominations par le gouverneur en conseil](#).

Governor in Council appointment opportunities

Position	Organization	Closing date
Director	Asia-Pacific Foundation of Canada	
Director	Bank of Canada	
Chairperson	Business Development Bank of Canada	
Director	Business Development Bank of Canada	
Director	Canada Foundation for Innovation	
Director	Canada Foundation for Sustainable Development Technology	
Chairperson	Canada Mortgage and Housing Corporation	
Director	Canada Mortgage and Housing Corporation	
Director	Canada Revenue Agency	
Chairperson	Canadian Accessibility Standards Development Organization	
Director	Canadian Accessibility Standards Development Organization	
Director	Canadian Centre on Substance Abuse	
Director	Canadian Commercial Corporation	
Chief Executive Officer	Canadian Energy Regulator	
Commissioner	Canadian Energy Regulator	
Director	Canadian Energy Regulator	
Chief Commissioner	Canadian Grain Commission	
Chief Commissioner	Canadian Human Rights Commission	

Possibilités de nominations par le gouverneur en conseil

Poste	Organisation	Date de clôture
Administrateur	Fondation Asie-Pacifique du Canada	
Administrateur	Banque du Canada	
Président	Banque de développement du Canada	
Administrateur	Banque de développement du Canada	
Administrateur	Fondation canadienne pour l'innovation	
Administrateur	Fondation du Canada pour l'appui technologique au développement durable	
Président	Société canadienne d'hypothèques et de logement	
Administrateur	Société canadienne d'hypothèques et de logement	
Administrateur	Agence du revenu du Canada	
Président	Organisation canadienne d'élaboration de normes d'accessibilité	
Administrateur	Organisation canadienne d'élaboration de normes d'accessibilité	
Administrateur	Centre canadien de lutte contre les toxicomanies	
Administrateur	Corporation commerciale canadienne	
Président-directeur général	Régie canadienne de l'énergie	
Commissaire	Régie canadienne de l'énergie	
Administrateur	Régie canadienne de l'énergie	
Président	Commission canadienne des grains	
Président	Commission canadienne des droits de la personne	

Position	Organization	Closing date	Poste	Organisation	Date de clôture
Member	Canadian Human Rights Tribunal		Membre	Tribunal canadien des droits de la personne	
Member	Canadian Institutes of Health Research		Membre	Instituts de recherche en santé du Canada	
President	Canadian Institutes of Health Research		Président	Instituts de recherche en santé du Canada	
Member	Canadian International Trade Tribunal		Membre	Tribunal canadien du commerce extérieur	
President	Canadian Nuclear Safety Commission		Président	Commission canadienne de sûreté nucléaire	
Member	Canadian Radio-television and Telecommunications Commission		Conseiller	Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes	
Member	Canadian Statistics Advisory Council		Membre	Conseil consultatif canadien de la statistique	
Director	Canadian Tourism Commission		Administrateur	Commission canadienne du tourisme	
Chairperson	Canadian Transportation Accident Investigation and Safety Board		Président	Bureau canadien d'enquête sur les accidents de transport et de la sécurité des transports	
Member	Canadian Transportation Accident Investigation and Safety Board		Membre	Bureau canadien d'enquête sur les accidents de transport et de la sécurité des transports	
Member	Canadian Transportation Agency		Membre	Office des transports du Canada	
Member	Copyright Board		Commissaire	Commission du droit d'auteur	
Director	Export Development Canada		Administrateur	Exportation et développement Canada	
Director	First Nations Financial Management Board		Conseiller	Conseil de gestion financière des Premières Nations	
Commissioner	First Nations Tax Commission		Commissaire	Commission de la fiscalité des premières nations	
Director (Federal)	Halifax Port Authority		Administrateur (Fédéral)	Administration portuaire de Halifax	
Member	Historic Sites and Monuments Board of Canada		Membre	Commission des lieux et monuments historiques du Canada	
Clerk of the House of Commons	House of Commons		Greffier de la Chambre des communes	Chambre des communes	

Position	Organization	Closing date	Poste	Organisation	Date de clôture
Law Clerk and Parliamentary Counsel	House of Commons		Légiste et conseiller parlementaire	Chambre des communes	
Member	Independent Advisory Board on Eligibility for Journalism Tax Measures		Membre	Comité consultatif indépendant sur l'admissibilité aux mesures fiscales relatives au journalisme	
Vice-Chairperson	Independent Advisory Board on Eligibility for Journalism Tax Measures		Vice-président	Comité consultatif indépendant sur l'admissibilité aux mesures fiscales relatives au journalisme	
Dispute/Appellate Panellist	Internal Trade Secretariat — Canadian Free Trade Agreement		Membre d'un groupe spécial / groupe spécial d'appel	Secrétariat du commerce intérieur — Accord de libre-échange canadien	
Commissioner	International Commission on the Conservation of Atlantic Tunas		Commissaire	Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique	
Commissioner	International Joint Commission		Commissaire	Commission conjointe internationale	
Chairperson	Military Grievances External Review Committee		Président	Comité externe d'examen des griefs militaires	
Vice-Chairperson	Military Grievances External Review Committee		Vice-président	Comité externe d'examen des griefs militaires	
Chairperson	National Advisory Council on Poverty		Président	Conseil consultatif national sur la pauvreté	
Member	National Advisory Council on Poverty		Membre	Conseil consultatif national sur la pauvreté	
Member (Children's Issues)	National Advisory Council on Poverty		Membre (Questions relatives aux enfants)	Conseil consultatif national sur la pauvreté	
Commissioner	National Battlefields Commission		Commissaire	Commission des champs de bataille nationaux	
Chairperson	National Seniors Council		Président	Conseil national des aînés	
Member	National Seniors Council		Membre	Conseil national des aînés	
Canadian Representative	North Atlantic Salmon Conservation Organization		Représentant canadien	Organisation pour la Conservation du Saumon de l'Atlantique Nord	
Canadian Representative	North Pacific Anadromous Fish Commission		Représentant canadien	Commission des poissons anadromes du Pacifique Nord	

Position	Organization	Closing date	Poste	Organisation	Date de clôture
Conflict of Interest and Ethics Commissioner	Office of the Conflict of Interest and Ethics Commissioner		Commissaire aux conflits d'intérêts et à l'éthique	Bureau du commissaire aux conflits d'intérêts et à l'éthique	
Director of Public Prosecutions	Office of the Director of Public Prosecutions		Directeur des poursuites pénales	Bureau du directeur des poursuites pénales	
Director	Public Sector Pension Investment Board		Administrateur	Office d'investissement des régimes de pensions du secteur public	
President	Public Service Commission		Président	Commission de la fonction publique	
Principal	Royal Military College of Canada		Recteur	Collège militaire royal du Canada	
Clerk of the Senate and Clerk of the Parliaments	Senate		Greffier du Sénat et greffier des Parlements	Sénat	
Member	Social Sciences and Humanity Research Council		Membre	Conseil de recherches en sciences humaines	
Member	Standards Council of Canada		Conseiller	Conseil canadien des normes	
Chairperson	Telefilm Canada		Président	Téléfilm Canada	
Member	Telefilm Canada		Membre	Téléfilm Canada	
Member	Veterans Review and Appeal Board		Membre	Tribunal des anciens combattants (révision et appel)	
Director	VIA Rail Canada Inc.		Administrateur	VIA Rail Canada Inc.	

PARLIAMENT**HOUSE OF COMMONS**

First Session, 44th Parliament

PRIVATE BILLS

[Standing Order 130](#) respecting notices of intended applications for private bills was published in the *Canada Gazette*, Part I, on November 20, 2021.

For further information, contact the Private Members' Business Office, House of Commons, West Block, Room 314-C, Ottawa, Ontario K1A 0A6, 613-992-9511.

Eric Janse

Acting Clerk of the House of Commons

ROYAL ASSENT

Thursday, October 26, 2023

On Thursday, October 26, 2023, Her Excellency the Governor General signified assent in His Majesty's name to the bills listed below.

Assent was signified by written declaration, pursuant to the *Royal Assent Act*, S.C. 2002, c. 15. Section 5 of that Act provides that each Act "... is deemed to be assented to on the day on which the two Houses of Parliament have been notified of the declaration."

The Senate was notified of the written declaration on Thursday, October 26, 2023.

The House of Commons was notified of the written declaration on Thursday, October 26, 2023.

An Act to amend the Department of Public Works and Government Services Act (use of wood)
(Bill S-222, chapter 27, 2023)

An Act to amend the Criminal Code, the Sex Offender Information Registration Act and the International Transfer of Offenders Act
(Bill S-12, chapter 28, 2023)

Gérald Lafrenière

Clerk of the Senate and Clerk of the Parliaments

PARLEMENT**CHAMBRE DES COMMUNES**

Première session, 44^e législature

PROJETS DE LOI D'INTÉRÊT PRIVÉ

L'[article 130](#) du Règlement relatif aux avis de demande de projets de loi d'intérêt privé a été publié dans la Partie I de la *Gazette du Canada* du 20 novembre 2021.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le Bureau des affaires émanant des députés à l'adresse suivante : Chambre des communes, Édifice de l'Ouest, pièce 314-C, Ottawa (Ontario) K1A 0A6, 613-992-9511.

Le greffier intérimaire de la Chambre des communes

Eric Janse**SANCTION ROYALE**

Le jeudi 26 octobre 2023

Le jeudi 26 octobre 2023, Son Excellence la gouverneure générale a accordé la sanction royale au nom de Sa Majesté aux projets de loi mentionnés ci-dessous.

La sanction a été octroyée par déclaration écrite, conformément à la *Loi sur la sanction royale*, L.C. 2002, ch. 15. Aux termes de l'article 5 de cette loi, « la déclaration écrite porte sanction royale le jour où les deux chambres du Parlement en ont été avisées ».

Le Sénat a été informé de la déclaration écrite le jeudi 26 octobre 2023.

La Chambre des communes a été informée de la déclaration écrite le jeudi 26 octobre 2023.

Loi modifiant la Loi sur le ministère des Travaux publics et des Services gouvernementaux (utilisation du bois)
(Projet de loi S-222, chapitre 27, 2023)

Loi modifiant le Code criminel, la Loi sur l'enregistrement de renseignements sur les délinquants sexuels et la Loi sur le transfèrement international des délinquants
(Projet de loi S-12, chapitre 28, 2023)

Le greffier du Sénat et greffier des Parlements

Gérald Lafrenière

COMMISSIONS**CANADA REVENUE AGENCY****INCOME TAX ACT***Revocation of registration of charities*

The registered charities listed below have consolidated or merged with other organizations and have requested that their registration be revoked. Therefore, the following notice of intention to revoke has been sent to the charities listed below, and is now being published according to the requirements of the *Income Tax Act*:

“Notice is hereby given, pursuant to paragraph 168(1)(a) of the *Income Tax Act*, that I propose to revoke the registration of the charity listed below and that by virtue of paragraph 168(2)(a) thereof, the revocation of the registration is effective on the date of publication of this notice in the *Canada Gazette*.”

COMMISSIONS**AGENCE DU REVENU DU CANADA****LOI DE L'IMPÔT SUR LE REVENU***Révocation de l'enregistrement d'organismes de bienfaisance*

Les organismes de bienfaisance enregistrés dont les noms figurent ci-dessous se sont unifiés ou regroupés avec d'autres organismes et ont demandé que leur enregistrement soit révoqué. Par conséquent, l'avis d'intention de révocation suivant a été envoyé aux organismes de bienfaisance indiqués ci-après et est maintenant publié conformément aux dispositions de la *Loi de l'impôt sur le revenu* :

« Avis est donné par les présentes que, conformément à l'alinéa 168(1)a) de la *Loi de l'impôt sur le revenu*, j'ai l'intention de révoquer l'enregistrement de l'organisme de bienfaisance mentionné ci-dessous et, qu'en vertu de l'alinéa 168(2)a) de cette loi, la révocation de l'enregistrement entre en vigueur à la date de publication de cet avis dans la *Gazette du Canada*. »

Business number Numéro d'entreprise	Name / Nom Address / Adresse
140685751RR0001	ALZHEIMER SOCIETY OF HURON COUNTY INC., CLINTON, ONT.
715576112RR0001	HEAVEN SCENT WILDLIFE REHABILITATION INCORPORATED, HAWARDEN, SASK.
758460885RR0001	PHILADELPHIA CONGREGATION OF JEHOVAH'S WITNESSES, TORONTO, ONTARIO, TORONTO, ONT.
764944880RR0001	PINNACLE RIDGE CONGREGATION OF JEHOVAH'S WITNESSES, GRANDE PRAIRIE, ALBERTA, GRANDE PRAIRIE, ALTA.
797737475RR0001	ASSEMBLÉE DES TÉMOINS DE JÉHOVAH DE SHERBROOKE-ESTRIE SWAHILI, SHERBROOKE (QC)
899967012RR0001	THE HANNA CONGREGATION OF JEHOVAH'S WITNESSES, HANNA, ALTA.

Sharmila Khare

Director General
Charities Directorate

La directrice générale

Direction des organismes de bienfaisance

Sharmila Khare**CANADIAN RADIO-TELEVISION AND TELECOMMUNICATIONS COMMISSION****NOTICE TO INTERESTED PARTIES**

The Commission posts on its [website](#) original, detailed decisions, notices of consultation, regulatory policies, information bulletins and orders as they come into force. In accordance with Part 1 of the *Canadian Radio-television and Telecommunications Commission Rules of Practice and Procedure*, these documents may be examined at the Commission's office, as can be documents relating to a proceeding, including the notices and applications, which are posted on the Commission's website, under “[Public proceedings & hearings](#).”

CONSEIL DE LA RADIODIFFUSION ET DES TÉLÉCOMMUNICATIONS CANADIENNES**AVIS AUX INTÉRESSÉS**

Le Conseil affiche sur son [site Web](#) les décisions, les avis de consultation, les politiques réglementaires, les bulletins d'information et les ordonnances originales et détaillées qu'il publie dès leur entrée en vigueur. Conformément à la partie 1 des *Règles de pratique et de procédure du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes*, ces documents peuvent être consultés au bureau du Conseil, comme peuvent l'être tous les documents qui se rapportent à une instance, y compris les avis et les demandes, qui sont affichés sur le site Web du Conseil sous la rubrique « [Instances publiques et audiences](#) ».

The following documents are abridged versions of the Commission's original documents.

Les documents qui suivent sont des versions abrégées des documents originaux du Conseil.

CANADIAN RADIO-TELEVISION AND TELECOMMUNICATIONS COMMISSION

CONSEIL DE LA RADIODIFFUSION ET DES TÉLÉCOMMUNICATIONS CANADIENNES

PART 1 APPLICATIONS

DEMANDES DE LA PARTIE 1

The following applications for renewal or amendment, or complaints were posted on the Commission's website between October 20 and October 26, 2023.

Les demandes de renouvellement ou de modification ou les plaintes suivantes ont été affichées sur le site Web du Conseil entre le 20 octobre et le 26 octobre 2023.

Application filed by / Demande présentée par	Application number / Numéro de la demande	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province	Deadline for submission of interventions, comments or replies / Date limite pour le dépôt des interventions, des observations ou des réponses
Canadian Broadcasting Corporation / Société Radio-Canada	2023-0360-1	CKSB-5-FM	Thompson	Manitoba	November 7, 2023 / 7 novembre 2023
Vista Radio Ltd.	2023-0478-1 and / et 2023-0479-9	CKBD-FM and / et CJOC-FM	Lethbridge	Alberta	November 22, 2023 / 22 novembre 2023

DECISIONS

DÉCISIONS

Decision number / Numéro de la décision	Publication date / Date de publication	Applicant's name / Nom du demandeur	Undertaking / Entreprise	City / Ville	Province
2023-346	October 23, 2023 / 23 octobre 2023	2251723 Ontario Inc.	Terrestrial broadcasting distribution undertaking / Entreprise de distribution de radiodiffusion terrestre	Montréal and surrounding areas / Montréal et les régions avoisinantes	Quebec / Québec

REGULATORY POLICIES

POLITIQUES RÉGLEMENTAIRES

Regulatory policy number / Numéro de la politique réglementaire	Publication date / Date de publication	Title / Titre
2023-347	October 24, 2023 / 24 octobre 2023	Amendments to the <i>Television Broadcasting Regulations, 1987</i> and the <i>Discretionary Services Regulations</i> / Modifications au <i>Règlement de 1987 sur la télédiffusion</i> et au <i>Règlement sur les services facultatifs</i>

MISCELLANEOUS NOTICES

THE CANADIAN TRANSIT COMPANY

ANNUAL MEETING

Notice is hereby given that the annual meeting of shareholders of The Canadian Transit Company will be held at the offices of the Detroit International Bridge Company, 12225 Stephens Road, Warren, Michigan, on November 22, 2023, at 3:00 p.m., for the purpose of electing directors of the Company and for the transaction of any other business authorized or required to be transacted by the shareholders.

Dan Stamper
President

AVIS DIVERS

THE CANADIAN TRANSIT COMPANY

ASSEMBLÉE ANNUELLE

Avis est par les présentes donné que l'assemblée annuelle des actionnaires de The Canadian Transit Company se tiendra aux bureaux de la Detroit International Bridge Company, situés au 12225 Stephens Road, Warren, Michigan, le 22 novembre 2023, à 15 h, afin d'élire les administrateurs de la compagnie et de délibérer sur toutes les questions soulevées par les actionnaires ou approuvées par ceux-ci.

Le président
Dan Stamper

PROPOSED REGULATIONS

Table of contents

Environment, Dept. of the, and Dept. of Health

Regulations Repealing the Secondary Lead
Smelter Release Regulations..... 3354

Health, Dept. of

Regulations Amending Certain Regulations
Concerning Food Additives and
Compositional Standards,
Microbiological Criteria and Methods
of Analysis for Food 3365

RÈGLEMENTS PROJETÉS

Table des matières

Environnement, min. de l', et min. de la Santé

Règlement abrogeant le Règlement sur
le rejet de plomb de seconde fusion..... 3354

Santé, min. de la

Règlement modifiant certains règlements
visant les additifs alimentaires et les
normes de composition, les critères
microbiologiques ainsi que les
méthodes d'analyse pour les aliments 3365

Regulations Repealing the Secondary Lead Smelter Release Regulations

Statutory authority

Canadian Environmental Protection Act, 1999

Sponsoring departments

Department of the Environment
Department of Health

REGULATORY IMPACT ANALYSIS STATEMENT

(This statement is not part of the Regulations.)

Issues

The *Secondary Lead Smelter Release Regulations* (SLSRR) were made under the *Canadian Environmental Protection Act, 1999* (CEPA). The SLSRR limit the concentrations of particulate matter (PM), and lead contained in PM, released into the ambient air from secondary lead smelters. In 2022, the Department of the Environment (the Department), as part of the [regulatory stock review plan from 2019 to 2029](#), completed the *Review of Secondary Lead Smelter Release Regulations*. The review of the SLSRR concluded that the SLSRR are no longer needed for the following reasons:

- There are enforcement issues with the SLSRR, including the absence of reporting requirements, outdated lab methods and uncertainty over who is covered under the definition of a secondary lead smelter;
- The SLSRR contain technical elements that are no longer applicable to the current lead smelting industry terminology and practices; and
- There is regulatory duplication, given that the outcomes of the SLSRR are obtained by provincial regulations and municipal by-laws.

Background

A secondary lead smelter is defined under the SLSRR as any plant or factory in which lead-bearing scrap or lead-bearing materials, other than lead-bearing concentrates derived from a mining operation, are processed by a metallurgical or a chemical process into refined lead, lead alloys or lead oxide. Lead released into the environment

Règlement abrogeant le Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion

Fondement législatif

Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)

Ministères responsables

Ministère de l'Environnement
Ministère de la Santé

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE D'IMPACT DE LA RÉGLEMENTATION

(Le présent résumé ne fait pas partie du Règlement.)

Enjeux

Le *Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion* (RRPSF) a été adopté en vertu de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* [LCPE]. Le RRPSF limite les concentrations des matières particulaires (MP) et de plomb contenu dans les MP rejetées dans l'air ambiant par les fonderies de plomb de seconde fusion. En 2022, dans le cadre du [plan d'examen de l'inventaire des règlements de 2019 à 2029](#), le ministère de l'Environnement (le Ministère) a achevé l'*Examen du Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion*. Cet examen a permis de conclure que le RRPSF n'est plus requis pour les raisons suivantes :

- Il y a des problèmes d'application du RRPSF, notamment l'absence d'exigences de rapport, des méthodes de laboratoire désuètes et de l'incertitude quant à la portée de la définition des fonderies de plomb de seconde fusion;
- Le RRPSF contient des éléments techniques qui ne s'appliquent plus à la terminologie et aux pratiques actuelles de l'industrie de la fusion du plomb;
- Il y a une redondance réglementaire, puisque les résultats du RRPSF sont obtenus par des règlements provinciaux et municipaux.

Contexte

Selon le RRPSF, une fonderie de plomb de seconde fusion est une usine où des matières plombifères ou des déchets métalliques plombifères, à l'exception des concentrés plombifères provenant d'une exploitation minière, sont transformés en plomb affiné, en alliages de plomb ou en oxyde de plomb par des procédés métallurgiques ou

from secondary lead smelters was a major concern in Canada in the 1970s and 1980s. During this time, there were up to 51 secondary lead smelter facilities located in Quebec, Ontario and British Columbia. At the time, none of the provinces or municipalities in which the facilities were located had regulations in place to control lead emissions.

In 1976, the *Secondary Lead Smelter National Emission Standards Regulations* (SLSNESR) were introduced under the federal *Clean Air Act*. The purpose of the SLSNESR was to limit the concentrations of PM, and lead contained in PM, released into the ambient air from secondary lead smelters. In 1991, the SLSNESR were revoked and the SLSRR were introduced under the 1988 *Canadian Environmental Protection Act*. In 2000, the SLSRR were amended to align with CEPA.

Originally, the SLSRR helped reduce lead and PM concentrations since there were no other federal or provincial regulations in place to control emissions from secondary lead smelters. The emission limit requirements in the SLSRR led to the installation of control equipment and to the achievement of lower lead and PM concentrations.

The number of lead smelters in Canada has dropped from 51 in 1984 to 6 in 2020; these six lead facilities include five secondary lead smelters and one primary lead smelter that is also a secondary lead smelter. The six remaining smelters (located in British Columbia, Ontario and Quebec) are now also subject to provincial regulations or municipal by-laws, which are as or more stringent than the SLSRR. It is expected that provinces and municipalities will continue to exercise existing levels of stringency when it comes to lead risk management. The SLSRR cover only PM and lead contained in PM, while provincial and municipal requirements where secondary lead smelters are operating also cover additional pollutants.

In 2022, the Department completed the review of the SLSRR as part of its regulatory stock review plan from 2019 to 2029 and recommended that they be repealed. As part of the review, the Department gathered supporting data and information relevant to the review and conducted consultations with provinces, industry, Indigenous peoples, and other non-governmental organizations. The review demonstrated that the SLSRR are no longer relevant as they are out of date and duplicative of provincial and municipal requirements.

chimiques. Le plomb rejeté dans l'environnement par les fonderies de plomb de seconde fusion était une grande préoccupation au Canada dans les années 1970 et 1980. À cette époque, on comptait 51 fonderies de plomb de seconde fusion au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique. À l'époque, aucune des provinces ou municipalités où se trouvaient ces installations n'avait mis en place des règlements pour contrôler les émissions de plomb.

En 1976, le *Règlement sur les normes nationales de dégradation des fonderies de plomb de seconde fusion* a été adopté en vertu de la *Loi sur la lutte contre la pollution atmosphérique* du gouvernement fédéral. L'objectif de ce règlement était de limiter les concentrations des MP et de plomb contenu dans les particules rejetées dans l'air ambiant par les fonderies de plomb de seconde fusion. En 1991, ce règlement a été abrogé et le RRPSF a été adopté en vertu de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement* de 1988. En 2000, le RRPSF a été modifié pour assurer son harmonisation avec la LCPE.

Initialement, le RRPSF a contribué à diminuer les concentrations de plomb et des MP, parce qu'il n'y avait pas d'autre règlement fédéral ou provincial en place pour contrôler les émissions des fonderies de plomb de seconde fusion. Les exigences relatives aux limites d'émissions du RRPSF ont entraîné l'installation de matériel de contrôle et la réduction des concentrations de plomb et des MP.

Le nombre de fonderies de plomb au Canada est passé de 51 en 1984 à 6 en 2020; ces six installations comprennent cinq fonderies de plomb de seconde fusion et une fonderie de plomb de première fusion qui est également une fonderie de plomb de seconde fusion. Ces six fonderies (situées en Colombie-Britannique, en Ontario et au Québec) sont actuellement assujetties à des règlements provinciaux ou municipaux qui sont au moins aussi exigeants, voire plus exigeants que le RRPSF. Il est attendu que les provinces et les municipalités continueront d'exercer les mêmes niveaux de rigueur de conformité existants en ce qui concerne la gestion des risques du plomb. Le RRPSF ne vise que les MP et le plomb contenu dans celles-ci, tandis que les exigences provinciales et municipales applicables là où se trouvent les fonderies de plomb de seconde fusion visent en plus d'autres polluants.

En 2022, le Ministère a examiné le RRPSF dans le cadre du plan d'examen de l'inventaire des règlements de 2019 à 2029 et recommandé son abrogation. Durant l'examen, il a recueilli des données à l'appui et des renseignements pertinents ainsi que consulté les provinces, l'industrie, les peuples autochtones et d'autres organisations non gouvernementales. L'examen a montré que le RRPSF n'est plus utile, car il est désuet et fait double emploi avec les règlements provinciaux et municipaux.

Provincial regulations and municipal by-laws

The SLSRR are out of date and currently apply to only five secondary lead smelters and one primary smelter that is also a secondary lead smelter. These smelters account for a small portion of lead emissions (less than 2%) in comparison with the broader base metals smelting sector (BMS).¹ There is confidence that the provinces and municipalities, which have the same management goals for lead as the federal government, will be able to protect human health through their established regulations and/or by-laws. Existing Canadian lead smelters are subject to three provincial regulations and two municipal by-laws.

Quebec

The *Clean Air Regulation* sets particle and gas emission standards, emission opacity standards, air quality standards and monitoring measures to prevent, eliminate or reduce the emission of contaminants into the atmosphere. Sections 163 to 167 set requirements for secondary lead smelters or processing or handling plants for lead or lead oxide. Revolution VSC LP is the facility that is subject to this provincial regulation. This regulation, which is more stringent than the SLSRR, requires that smelters not emit lead into the atmosphere in excess of

- 30 milligrams per normal cubic metre [mg/Nm^3] of lead for reverberatory furnaces, rotary furnaces or cupolas; and
- 15 mg/Nm^3 in the case of holding furnaces, kettle furnaces, lead oxide production units, from the handling of lead material and refuse, from crushing, slagging, tapping and cleaning of furnaces or the casting of lead.

Section 6 of the City of Montreal *By-law 90 (PDF, available in French only)* pertaining to air purification, requires metallurgical facilities to have control devices to ensure PM releases do not exceed the specified concentration. In addition, the by-law limits the release of lead and PM from lead smelting and handling facilities. The concentration limits in the by-law are as stringent as those set out in the SLSRR (15 mg/Nm^3 for lead concentration and 23 mg/Nm^3 for PM). The by-law also sets dispersion modelling standards of 15 micrograms per normal cubic metre [$\mu\text{g}/\text{Nm}^3$] for 15-minute averaging period. The General Smelting company (“Fonderie Générale du Canada”) is the facility that is subject to this municipal by-law.

¹ Estimation based on the lead emissions reported annually by smelters to the National Pollutant Release Inventory.

Règlements provinciaux et municipaux

Le RRPSF est désuet et ne s'applique actuellement qu'à cinq fonderies de plomb de seconde fusion et une fonderie de plomb de première et de seconde fusion. Ces fonderies sont responsables d'une petite partie des émissions de plomb (moins de 2 %) lorsqu'on les compare au plus vaste secteur de la fusion des métaux communs¹. On peut présumer avec confiance que les provinces et les municipalités, dont les objectifs de gestion du plomb sont identiques à ceux du gouvernement fédéral, seront en mesure de protéger la santé humaine par leurs règlements. Les fonderies de plomb canadiennes existantes sont assujetties à trois règlements provinciaux et à deux règlements municipaux.

Québec

Le *Règlement sur l'assainissement de l'atmosphère* établit des normes d'émission de particules et de gaz, des normes d'opacité des émissions, des normes de qualité de l'atmosphère, ainsi que des mesures de contrôle pour prévenir, éliminer ou réduire l'émission de contaminants dans l'atmosphère. Les articles 163 à 167 fixent les exigences relatives aux fonderies de plomb de seconde fusion et aux usines de transformation ou de manutention du plomb ou de l'oxyde de plomb. Revolution VSC LP est l'installation qui est assujettie à ce règlement provincial. Ce dernier, qui est plus exigeant que le RRPSF, précise que les fonderies ne doivent pas émettre dans l'atmosphère du plomb au-delà des valeurs limites suivantes :

- 30 milligrammes par mètre cube normal [mg/m^3 norm.] de plomb dans le cas des fours à réverbère, fours rotatifs et cubilots;
- 15 mg/m^3 norm. dans le cas des fours de retenue ou à creuset, d'unités de production d'oxyde de plomb, de manipulation de matériel ou de rebuts plombifères, de broyage, d'écumage, de coulée, de nettoyage des fours ou de moulage de plomb.

L'article 6 du *Règlement 90 (PDF)* de la Ville de Montréal portant sur l'assainissement de l'air exige que les installations métallurgiques possèdent des dispositifs de contrôle qui assurent le respect des concentrations indiquées pour les rejets des MP. De plus, ce règlement limite les rejets de plomb et de MP des installations de fusion et de manipulation du plomb. Les limites de concentrations précisées sont identiques à celles du RRPSF (15 mg/m^3 norm. pour le plomb et 23 mg/m^3 norm. pour les MP). Le règlement municipal fixe également à 15 microgrammes par mètre cube normal [$\mu\text{g}/\text{m}^3$ norm.] la norme de modélisation de la dispersion pour une période de moyennage de 15 minutes. La Fonderie Générale du Canada (General Smelting company) est l'installation assujettie à ce règlement.

¹ Estimation fondée sur les émissions de plomb déclarées chaque année par les fonderies à l'Inventaire national des rejets de polluants.

Ontario

Section 20.2 of Part II.1 of the *Environmental Protection Act, R.S.O. 1990, c. E.19* requires that each smelter apply for an environmental compliance approval. The *Ontario Regulation 419/05: Air Pollution - Local Air Quality* plays a key role in reducing industrial emissions of harmful pollutants, including lead. It imposes air standard concentration limits for contaminants that are assessed using air dispersion models and/or ambient monitoring. The standards for point of impingement (POI) for some substances are relevant for secondary lead smelters. There is a POI for lead of $2 \mu\text{g}/\text{Nm}^3$. Ontario manages compliance with these standards through facility permits or environmental compliance approvals. Equipment and significant operational changes require permit changes and demonstration of compliance with the requirements of the POI. Tonolli Canada Ltd. and Alchemy Extrusions Inc. are the two facilities that are subject to this provincial regulation.

British Columbia

British Columbia regulates discharge emissions to air from lead smelters through authorization permits that fulfill the intent of the *Environmental Management Act* (EMA) under Part 2, section 14. The EMA requires authorization permits to discharge emissions to air from lead smelters. Teck Trail is the facility that is subject to a permit delivered by the province. The Teck Trail permit sets lead concentration of $1 \text{ mg}/\text{Nm}^3$ and PM concentration varies from 5 to $25 \text{ mg}/\text{Nm}^3$. These requirements have the same stringency as the SLSRR when it comes to lead risk management.

The EMA empowers the Greater Vancouver Regional District (GVRD) to regulate air emissions. Metalex Products Ltd. is the facility that is covered by the GVRD permit under the *Air Quality Management Bylaw No. 725*, which is now replaced by the *Air Quality Management Bylaw No. 1082, 2008* (PDF). Under this bylaw, Metalex Products Ltd. has a permit that sets the lead concentration of $1.5 \text{ mg}/\text{Nm}^3$.

Other provinces and territories

Other provinces have implemented measures to control lead emissions. For example, Alberta and New Brunswick still have regulations in place, even though they no longer have smelters subject to their respective regulations. Alberta's *Substance Release Regulation* follows the general requirements of the federal SLSRR and has the same concentration limits on lead. Likewise, New Brunswick's

Ontario

L'article 20.2 de la partie II.1 de la *Loi sur la protection de l'environnement, L.R.O. 1990, chap. E.19* exige que chaque fonderie soumette une demande d'autorisation de conformité environnementale. Le *Règlement de l'Ontario 419/05 : Air Pollution - Local Air Quality* joue un rôle clé dans la réduction des émissions industrielles de polluants nocifs, y compris le plomb. Il impose des limites de concentration atmosphérique standard pour les contaminants, dont l'évaluation repose sur des modèles de dispersion atmosphérique ou la surveillance du milieu ambiant. Les normes fixées pour le point de contact de certaines substances sont pertinentes en ce qui concerne les fonderies de plomb de seconde fusion. Il y a un point de contact pour le plomb où la concentration est limitée à $2 \mu\text{g}/\text{m}^3$ norm. L'Ontario gère la conformité à ces normes au moyen de permis d'installation ou d'approbations environnementales. Les changements d'équipements ainsi que ceux liés aux opérations importants nécessitent une modification de permis et une démonstration de la conformité aux exigences relatives au point de contact. Tonolli Canada Ltd. et Alchemy Extrusions Inc. sont les deux installations assujetties à ce règlement provincial.

Colombie-Britannique

La Colombie-Britannique réglemente les émissions rejetées dans l'air par les fonderies de plomb grâce à des permis d'autorisation qui respectent l'intention de l'*Environmental Management Act* (disponible en anglais seulement) [EMA] selon l'article 14 de sa partie 2. Cette loi oblige les fonderies de plomb à se procurer un permis d'autorisation pour rejeter des émissions dans l'air. Teck Trail est l'installation assujettie à un tel permis provincial. Le permis de Teck Trail fixe la concentration de plomb à $1 \text{ mg}/\text{m}^3$ norm. et la concentration de particules de 5 à $25 \text{ mg}/\text{m}^3$ norm. Ces exigences ont la même rigueur que le RRPSF pour ce qui est de la gestion des risques du plomb.

L'EMA donne au Greater Vancouver Regional District (GVRD) le pouvoir de réglementer les émissions atmosphériques. Metalex Products Ltd. est l'installation assujettie à un permis du GVRD en vertu de l'*Air Quality Management Bylaw No. 725*, à présent remplacé par l'*Air Quality Management Bylaw No. 1082, 2008* (PDF, disponible en anglais seulement). Conformément à ce règlement, Metalex Products Ltd. possède un permis établissant la concentration de plomb à $1,5 \text{ mg}/\text{m}^3$ norm.

Autres provinces et territoires

D'autres provinces ont mis en place des mesures pour contrôler les émissions de plomb. Par exemple, l'Alberta et le Nouveau-Brunswick ont encore des règlements en vigueur, même s'ils n'ont plus de fonderies qui y sont assujetties. Le *Substance Release Regulation* (disponible en anglais seulement) de l'Alberta comporte les mêmes exigences générales que le RRPSF fédéral et énonce les

Air Quality Regulation (NB Reg 97-133), filed in 1997, classifies sources of air pollution by the amount and type of contaminants they produce. It sets maximum levels for smoke density (i.e. opacity) and limits the release of air pollutants so that maximum permissible ground-level concentrations are not exceeded. These and other requirements are documented in permits issued to smelters. The last lead facility that was subject to a permit closed in 2019. While these regulatory requirements could lead to the same outcomes as the SLSRR when it comes to lead risk management, they currently do not apply to any facilities because there are no lead facilities in other provinces and territories.

The table below summarizes the location and regulatory requirements for the six lead smelters to which the SLSRR apply.

Table: Provincial and municipal regulatory requirements for lead smelters

Note: The SLSRR provide that the concentration of PM that the owner or operator of a secondary lead smelter releases into the ambient air shall not exceed

- 46 mg/Nm³, in the case of operations involving the use of blast furnaces, cupolas or reverberatory furnaces; and
- 23 mg/Nm³, in the case of operations involving the use of holding furnaces, kettle furnaces or lead oxide production units or involving scrap handling and material handling, crushing, furnace tapping, furnace slagging, furnace cleaning or casting, whether released separately or in combination with releases from other sources.

mêmes limites de concentration pour le plomb. De même, le *Règlement sur la qualité de l'air (Règl du N-B 97-133)*, du Nouveau-Brunswick, présenté en 1997, classe les sources de pollution atmosphérique selon la quantité et le type de contaminants qu'elles produisent. Il fixe les niveaux maximums de la densité des fumées (c'est-à-dire l'opacité) et limite les rejets de polluants atmosphériques de façon à assurer le respect des concentrations maximales permises au niveau du sol. Ces exigences, ainsi que d'autres, sont consignées sur les permis délivrés aux fonderies. La dernière fonderie de plomb assujettie à un permis a fermé en 2019. Bien que ces exigences réglementaires pourraient donner lieu aux mêmes résultats que le RRPSF en ce qui concerne la gestion des risques du plomb, elles ne s'appliquent actuellement à aucune installation, parce qu'il n'y a pas de fonderies de plomb dans les autres provinces et territoires.

Le tableau ci-dessous présente les emplacements des six fonderies de plomb auxquelles s'applique le RRPSF ainsi que les exigences réglementaires qu'elles doivent respecter.

Tableau : Exigences réglementaires provinciales et municipales pour les fonderies de plomb

Remarque : Le RRPSF indique que la concentration des MP rejetées dans l'air ambiant par le propriétaire ou l'exploitant d'une fonderie de plomb de seconde fusion ne doit pas dépasser :

- 46 mg/m³ norm., dans le cas des opérations qui comportent l'utilisation de hauts fourneaux, de cubilots ou de fours à réverbère;
- 23 mg/m³ norm., dans le cas des opérations qui comportent l'utilisation de fours d'attente, de fours à creuset ou d'unités de production d'oxyde de plomb, ou la manutention de déchets métalliques et de matières, le broyage, la coulée du métal, le décrassage ou le nettoyage des fours ou fourneaux ou le moulage, que le rejet provienne d'une seule ou de plusieurs sources.

Smelter	Location	Provincial regulations and municipal by-laws	Lead concentration (mg/Nm ³)
1. Terrapure BR Ltd. VSC (PDF)	Sainte-Catherine, Quebec	<i>Clean Air Regulation</i>	30 (blast, reverberatory, cupolas furnaces) 15 (kettle furnaces)
2. General Smelting of Canada	Lachine, Quebec	By-law 90 (PDF, available in French only) (Communauté urbaine de Montréal)	15
3. Tonolli Canada Ltd.	Mississauga, Ontario	Tonolli Canada, Amended Environmental Compliance Approval (ECA) Air Number 9595-55EQEH (<i>Environmental Protection Act, R.S.O. 1990, c. E.19</i>)	POI of 2 µg/Nm ³

Smelter	Location	Provincial regulations and municipal by-laws	Lead concentration (mg/Nm ³)
4. Alchemy Extrusions Inc.	Hamilton, Ontario	Environmental Compliance Approval Number 1379-B5EMTV (<i>Environmental Protection Act, R.S.O. 1990, c. E.19</i>)	POI of 2 µg/Nm ³
5. Metalex Products Ltd.	Richmond, British Columbia	Permit Number GVA0142 (<i>Greater Vancouver Regional District Air Quality Management Bylaw No. 1082</i> [PDF])	1.5
6. Teck Trail	Trail, British Columbia	Lead permit PA 02691 (<i>Environmental Management Act</i>)	1

Fonderie	Emplacement	Règlement provincial ou municipal	Concentration de plomb (mg/m ³ norm.)
1. Terrapure BR Ltd. VSC (PDF)	Sainte-Catherine (Québec)	<i>Règlement sur l'assainissement de l'atmosphère</i>	30 (fours à réverbère, hauts fourneaux et cubilots) 15 (fours à creuset)
2. Fonderie Générale du Canada	Lachine (Québec)	<i>Règlement 90</i> (PDF) (Communauté urbaine de Montréal)	15
3. Tonolli Canada Ltd. (disponible en anglais seulement)	Mississauga (Ontario)	Tonolli Canada, numéro d'approbation de conformité environnementale modifiée — air : 9595-55EQEH (<i>Loi sur la protection de l'environnement, L.R.O. 1990, chap. E.19</i>)	Au point de contact, 2 µg/m ³ norm.
4. Alchemy Extrusions Inc.	Hamilton (Ontario)	Numéro d'approbation environnementale : 1379-B5EMTV (<i>Loi sur la protection de l'environnement, L.R.O. 1990, chap. E.19</i>)	Au point de contact, 2 µg/m ³ norm.
5. Metalex Products Ltd. (disponible en anglais seulement)	Richmond (Colombie-Britannique)	Numéro de permis : GVA0142 (<i>Greater Vancouver Regional District Air Quality Management Bylaw No. 1082</i> [PDF, disponible en anglais seulement])	1,5
6. Teck Trail (disponible en anglais seulement)	Trail (Colombie-Britannique)	Permis pour le plomb : PA 02691 (<i>Environmental Management Act</i> [disponible en anglais seulement])	1

Objective

The objective of the proposed *Regulations Repealing the Secondary Lead Smelter Release Regulations* (the proposed repealing Regulations) is to remove an outdated set of regulations currently being duplicated by provincial and municipal regulatory regimes.

Description

The proposed repealing Regulations would repeal the SLSRR and at the same time, make consequential amendments to the *Regulations Designating Regulatory Provisions for Purposes of Enforcement (Canadian Environment Protection Act, 1999)* to repeal item 4 of the Schedule, removing the designated provisions of the SLSRR.

Objectif

L'objectif du projet de *Règlement abrogeant le Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion* (le règlement abrogatoire proposé) est d'éliminer un règlement désuet qui fait actuellement double emploi avec les régimes réglementaires provinciaux et municipaux.

Description

Le règlement abrogatoire proposé abrogerait le RRPSF et apporterait en même temps des modifications corrélatives au *Règlement sur les dispositions réglementaires désignées aux fins de contrôle d'application — Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)* afin d'abroger l'article 4 de l'annexe, supprimant ainsi les dispositions désignées du RRPSF.

Instrument choice

To meet the objective outlined above, it was determined that the only viable option was to repeal the SLSRR. Non-regulatory options, such as voluntary agreements, were not considered. Maintaining the status quo was not considered to be a viable option as this would maintain the burden of an outdated set of federal regulations that are currently duplicated by provincial and municipal regulatory regimes.

Regulatory development

Consultation

Extensive consultations concerning the repeal of the SLSRR were not needed since they were conducted during the review of the SLSRR from 2019 to 2021, as part of the Department's regulatory stock review plan from 2019 to 2029. These consultations resulted in recommending the repeal of the SLSRR.

It is expected that the proposed repealing Regulations would not result in stakeholder opposition because the SLSRR are outdated and apply to only six smelters that are all currently covered by provincial or municipal regulatory requirements that are equivalent or more stringent than the requirements set out in the SLSRR.

Modern treaty obligations and Indigenous engagement and consultation

The Department engaged Indigenous peoples in 2020, as part of the regulatory review. Two First Nations chose to participate in the consultation sessions. They did not request any further engagement and did not raise any significant issues relating to the repeal of the SLSRR.

The Department determined that the proposed repealing Regulations would not have modern treaty implications. As a result, specific Indigenous engagement and consultation would not be required.

Regulatory analysis

The proposed repealing Regulations are not expected to have any measurable impacts.

Benefits and costs

Repealing the SLSRR reduces duplication of federal regulations with provincial regulations and municipal by-laws. The proposed repealing Regulations would not result in costs or benefits for Canadians and the six secondary lead smelters, but there could be minimal costs for the federal, provincial, territorial, or municipal governments.

Choix de l'instrument

Il a été déterminé que pour réaliser l'objectif énoncé plus haut, la seule option viable était d'abroger le RRPSF. Des options non réglementaires, comme les accords volontaires, n'ont pas été examinées. Le maintien du statu quo n'a pas été jugé comme une option viable, parce qu'il préserverait le fardeau d'un règlement fédéral désuet faisant actuellement double emploi avec les régimes réglementaires provinciaux et municipaux.

Élaboration de la réglementation

Consultation

Il n'était pas nécessaire de procéder à des consultations approfondies concernant l'abrogation du RRPSF, car de telles consultations ont été effectuées pendant l'examen du RRPSF entre 2019 et 2021, dans le cadre du plan d'examen de l'inventaire des règlements de 2019 à 2029 du Ministère. Ces consultations ont abouti à une recommandation de l'abrogation du RRPSF.

Aucune opposition des intervenants au règlement abrogatoire proposé n'est attendue, parce que le RRPSF est désuet et qu'il ne s'applique qu'à six fonderies qui sont toutes actuellement assujetties à des exigences réglementaires provinciales ou municipales au moins aussi rigoureuses que celles du RRPSF.

Obligations relatives aux traités modernes et consultation et mobilisation des Autochtones

Le Ministère a mobilisé les peuples autochtones en 2020, dans le cadre de l'examen des règlements. Deux Premières Nations ont décidé de participer aux séances de consultation. Elles n'ont pas demandé de mobilisation supplémentaire et n'ont pas soulevé de question importante quant à l'abrogation du RRPSF.

Le Ministère a déterminé que le règlement abrogatoire proposé n'aurait pas de répercussions relatives aux traités modernes. Par conséquent, aucune mobilisation ni consultation particulières des Autochtones ne serait nécessaire.

Analyse de la réglementation

Le règlement abrogatoire proposé ne devrait avoir aucun effet mesurable.

Avantages et coûts

L'abrogation du RRPSF réduit la redondance entre la réglementation fédérale et les règlements provinciaux et municipaux. Le règlement abrogatoire proposé n'entraînerait aucun coût ni avantage pour les Canadiens et les six fonderies de plomb de seconde fusion, mais il pourrait y avoir des coûts minimes pour les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ainsi que les administrations municipales.

The SLSRR provide that the Minister of the Environment may request reports from the operators or owners of secondary lead smelters. However, since the adoption of the SLSRR, there have been no reporting requests from the Minister. During the review of the SLSRR, data received from the six remaining lead smelters show that they all comply with the limits specified in the SLSRR. It is assumed that the proposal would not create federal government costs beyond the need to make regulatees aware of the repeal.

Given that the repeal of the SLSRR is not expected to affect the emissions from the six lead smelters, the proposal would not be expected to have any adverse impacts. The emissions would continue to be controlled by existing provincial regulations and municipal by-laws.

Repealing the SLSRR could create a gap that would leave some jurisdictions without any rules governing lead emissions from secondary lead smelters. However, all six remaining lead smelters in Canada are in jurisdictions where provincial or municipal risk management is in place, and it is expected that provinces and municipalities with lead smelters will continue to exercise an appropriate degree of lead risk management. Given the downward trend² in the number of lead smelters in Canada since 1984, from 51 in 1984 to only 6 today, it is not expected that any new lead smelters will be built in Canada. In the unlikely case that a province would not address lead emissions from an existing or new facility, Environment and Climate Change Canada would need to amend or update instruments such as the [Environmental Code of Practice for Base Metals Smelters and Refineries](#) and/or the [environmental performance agreements for the base metal smelters sector](#) to address such lead emissions or develop new instruments.

Small business lens

Analysis under the small business lens concluded that the proposed repealing Regulations would not impact Canadian small businesses. Four of the six lead smelters are small businesses. However, given that there have been no reporting requests from the Minister and that smelters would continue to be subject to emissions standards through provincial or municipal regulations or permitting and approvals processes, there would be no expected impacts to small businesses when the SLSRR are repealed.

Le RRPSF indique que le ministre de l'Environnement peut demander des rapports aux exploitants ou aux propriétaires des fonderies de plomb de seconde fusion. Cependant, aucune demande de ce genre n'a été faite par le ministre depuis l'adoption du RRPSF. Les données reçues des six fonderies de plomb restantes pendant l'examen du RRPSF montrent que ces installations respectent toutes les limites indiquées dans le RRPSF. Il est supposé que la proposition n'entraînerait pas d'autres coûts pour le gouvernement fédéral que ceux liés à la nécessité d'informer les entités réglementées de l'abrogation.

Comme l'abrogation du RRPSF ne devrait pas modifier les émissions des six fonderies de plomb, la proposition ne devrait avoir aucun effet nocif. Les émissions continueraient d'être prises en charge par les règlements provinciaux et municipaux existants.

L'abrogation du RRPSF pourrait créer une lacune qui laisserait certaines provinces et certains territoires sans réglementation régissant les émissions des fonderies de plomb de seconde fusion. Cependant, les six fonderies de plomb restantes au Canada se trouvent à des endroits où il existe une gestion provinciale ou municipale des risques, et il est attendu que les provinces et les municipalités où se situent ces fonderies continueront d'exercer un niveau adéquat de gestion des risques posés par le plomb. Étant donné la tendance à la baisse² du nombre de fonderies de plomb au Canada depuis 1984 — ce nombre étant passé de 51 en 1984 à seulement 6 aujourd'hui — il n'est pas prévu que de nouvelles fonderies de plomb seront bâties au Canada. Dans le cas peu probable où une province ne générerait pas les émissions de plomb d'une installation nouvelle ou existante, Environnement et Changement climatique Canada devrait modifier ou mettre à jour des instruments comme le [Code de pratiques écologiques pour les fonderies et affineries de métaux communs](#) ou les [ententes sur la performance environnementale pour le secteur des fonderies de métaux communs](#) de manière à atténuer ces émissions, ou encore élaborer de nouveaux instruments.

Lentille des petites entreprises

L'analyse effectuée selon la lentille des petites entreprises a permis de conclure que le règlement abrogatoire proposé n'aurait pas d'effet sur les petites entreprises canadiennes. Quatre des six fonderies de plomb sont de petites entreprises. Cependant, comme il n'y a pas eu de demandes de rapports de la part du ministre et que les fonderies seraient toujours assujetties à des normes d'émission en raison des règlements provinciaux ou municipaux ou des processus de permis et d'approbation, il ne devrait y avoir aucun effet sur les petites entreprises lors de l'abrogation du RRPSF.

² The number of lead smelters in Canada has dropped from 51 in 1984 to 6 in 2020.

² Le nombre de fonderies de plomb au Canada est passé de 51 en 1984 à 6 en 2020.

One-for-one rule

The one-for-one rule applies since a regulatory title would be repealed and the proposal is considered a title out. The proposed repealing Regulations are not expected to result in any administrative impacts to businesses or any other stakeholders given that there have been no reporting requests from the Minister.

Regulatory cooperation and alignment

The proposed repealing Regulations would not affect any international agreements or obligations.

The regulatory stock review for the SLSRR completed in 2022 indicated that the six lead smelters are also covered by provincial regulations and municipal by-laws. The proposal would remove duplicative regulatory requirements.

Strategic environmental assessment

In accordance with the *Cabinet Directive on the Environmental Assessment of Policy, Plan and Program Proposals*, a preliminary scan concluded that a strategic environmental assessment is not required.

Gender-based analysis plus

No gender-based analysis plus (GBA+) impacts have been identified for this proposal.

Implementation, compliance and enforcement, and service standards

The proposed repealing Regulations would come into force on the day of their registration. There are no related service standards, and no implementation strategy specific to the proposed repealing Regulations is necessary, given that they are not expected to impact stakeholders.

Contacts

Lorie Cummings
Manager
Mining and Processing Division
Industrial Sectors, Chemicals, and Waste Directorate
Environmental Protection Branch
Department of the Environment
351 Saint-Joseph Boulevard
Gatineau, Quebec
K1A 0H3
Email: mmp-tmm@ec.gc.ca

Règle du « un pour un »

La règle du « un pour un » s'applique, puisqu'un titre de règlement serait abrogé et que la proposition est considérée comme un titre retiré. Le règlement abrogatoire proposé ne devrait pas entraîner de répercussions administratives sur les entreprises ou tout autre intervenant, puisqu'il n'y a pas eu de demandes de rapports de la part du ministre.

Coopération et harmonisation en matière de réglementation

Le règlement abrogatoire proposé n'aurait aucun effet sur les ententes et obligations internationales.

L'examen du RRPSF réalisé en 2022 a indiqué que les six fonderies de plomb sont aussi visées par des règlements provinciaux ou municipaux. La proposition éliminerait les exigences réglementaires redondantes.

Évaluation environnementale stratégique

Conformément à la *Directive du Cabinet sur l'évaluation environnementale des projets de politiques, de plans et de programmes*, l'analyse préliminaire a permis de conclure qu'une évaluation environnementale stratégique n'était pas requise.

Analyse comparative entre les sexes plus

Aucune répercussion relative à l'analyse comparative entre les sexes plus (ACS+) n'a été soulevée dans le cadre de la proposition.

Mise en œuvre, conformité et application, et normes de service

Le règlement abrogatoire proposé entrerait en vigueur le jour de son enregistrement. Il n'y a pas de norme de service connexe, et aucune stratégie de mise en œuvre propre au règlement abrogatoire proposé n'est nécessaire, puisqu'il n'y a aucun effet attendu sur les intervenants.

Personnes-ressources

Lorie Cummings
Gestionnaire
Division des mines et du traitement
Direction des secteurs industriels, des substances
chimiques et des déchets
Direction générale de la protection de l'environnement
Ministère de l'Environnement
351, boulevard Saint-Joseph
Gatineau (Québec)
K1A 0H3
Courriel : mmp-tmm@ec.gc.ca

Maria Klimas
Acting Director
Regulatory Analysis and Valuation Division
Economic Analysis Directorate
Strategic Policy Branch
Department of the Environment
200 Sacré-Cœur Boulevard, 10th Floor
Gatineau, Quebec
K1A 0H3
Email: RAVD.DARV@ec.gc.ca

Maria Klimas
Directrice par intérim
Division de l'analyse réglementaire et de la valuation
Direction de l'analyse économique
Direction générale de la politique stratégique
Ministère de l'Environnement
200, boulevard Sacré-Cœur, 10^e étage
Gatineau (Québec)
K1A 0H3
Courriel : RAVD.DARV@ec.gc.ca

PROPOSED REGULATORY TEXT

Notice is given, under subsection 332(1)^a of the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*^b, that the Governor in Council proposes to make the annexed *Regulations Repealing the Secondary Lead Smelter Release Regulations* under subsection 93(1) and section 286.1^c of that Act.

Any person may, within 60 days after the date of publication of this notice, file with the Minister of the Environment comments with respect to the proposed Regulations or a notice of objection requesting that a board of review be established under section 333 of that Act and stating the reasons for the objection. Persons filing comments are strongly encouraged to use the online commenting feature that is available on the *Canada Gazette* website. Persons filing comments by any other means, and persons filing a notice of objection, should cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice, and send the comments or notice of objection to the Mining and Processing Division, Department of the Environment, 351 Saint-Joseph Boulevard, Gatineau, Quebec K1A 0H3 (email: mmp-tmm@ec.gc.ca).

A person who provides information to the Minister may submit with the information a request for confidentiality under section 313 of that Act.

Ottawa, October 27, 2023

Wendy Nixon
Assistant Clerk of the Privy Council

PROJET DE RÉGLEMENTATION

Avis est donné, conformément au paragraphe 332(1)^a de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*^b, que la gouverneure en conseil, en vertu du paragraphe 93(1) et de l'article 286.1^c de cette loi, se propose de prendre le *Règlement abrogeant le Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion*, ci-après.

Les intéressés peuvent présenter au ministre de l'Environnement, dans les soixante jours suivant la date de publication du présent avis, leurs observations au sujet du projet de règlement ou un avis d'opposition motivé demandant la constitution de la commission de révision prévue à l'article 333 de la même loi. Ceux qui présentent des observations sont fortement encouragés à le faire au moyen de l'outil en ligne disponible à cet effet sur le site Web de la *Gazette du Canada*. Ceux qui présentent leurs observations par tout autre moyen, ainsi que ceux qui présentent un avis d'opposition, sont priés d'y citer la Partie I de la *Gazette du Canada*, ainsi que la date de publication du présent avis, et d'envoyer le tout à la Division des mines et du traitement, ministère de l'Environnement, 351, boulevard Saint-Joseph, Gatineau (Québec) K1A 0H3 (courriel : mmp-tmm@ec.gc.ca).

Quiconque fournit des renseignements au ministre peut en même temps présenter une demande de traitement confidentiel aux termes de l'article 313 de cette loi.

Ottawa, le 27 octobre 2023

La greffière adjointe du Conseil privé
Wendy Nixon

^a S.C. 2004, c. 15, s. 31

^b S.C. 1999, c. 33

^c S.C. 2009, c. 14, s. 80

^a L.C. 2004, ch. 15, art. 31

^b L.C. 1999, ch. 33

^c L.C. 2009, ch. 14, art. 80

Regulations Repealing the Secondary Lead Smelter Release Regulations

Repeal

1 The *Secondary Lead Smelter Release Regulations*¹ are repealed.

Consequential Amendment to the Regulations Designating Regulatory Provisions for Purposes of Enforcement (Canadian Environmental Protection Act, 1999)

2 Item 4 of the schedule to the *Regulations Designating Regulatory Provisions for Purposes of Enforcement (Canadian Environmental Protection Act, 1999)*² is repealed.

Coming into Force

3 These Regulations come into force on the day on which they are registered.

Règlement abrogeant le Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion

Abrogation

1 Le *Règlement sur le rejet de plomb de seconde fusion*¹ est abrogé.

Modification corrélative au Règlement sur les dispositions réglementaires désignées aux fins de contrôle d'application — Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)

2 L'article 4 de l'annexe du *Règlement sur les dispositions réglementaires désignées aux fins de contrôle d'application — Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999)*² est abrogé.

Entrée en vigueur

3 Le présent règlement entre en vigueur à la date de son enregistrement.

¹ SOR/91-155
² SOR/2012-134

¹ DORS/91-155
² DORS/2012-134

Regulations Amending Certain Regulations Concerning Food Additives and Compositional Standards, Microbiological Criteria and Methods of Analysis for Food

Statutory authorities

Food and Drugs Act
Excise Act, 2001
Pest Control Products Act
Safe Food for Canadians Act
Cannabis Act

Sponsoring department

Department of Health

REGULATORY IMPACT ANALYSIS STATEMENT

(This statement is not part of the Regulations.)

Executive summary

Issues: Canada's *Food and Drug Regulations* (FDR) set out rules regulating various aspects of food products, including health, safety, composition, labelling, treatment, processing, packaging, sale and advertising. Included among these are over 300 food compositional standards, which set out requirements (e.g. permitted ingredients, quality parameters, manufacturing methods, prescribed common names) for foods that must be followed if the food is to be imported or traded between provinces. Many of these food compositional standards are not responsive to innovations in food manufacturing, to changes in consumer demand or to changes in international standards or trading partner practices. Further, many health and safety rules (e.g. microbiological criteria, food additives) are embedded within the food compositional standards, which leads to unnecessary duplication and can confuse the proper interpretation, application and enforcement of such rules.

In addition to the food compositional standards, frameworks under the FDR that govern health and safety rules, such as microbiological criteria and official methods of analysis, are prescribed in a way that, like standards, does not enable them to respond to new science, innovation or emerging risks to health. For example,

Règlement modifiant certains règlements visant les additifs alimentaires et les normes de composition, les critères microbiologiques ainsi que les méthodes d'analyse pour les aliments

Fondements législatifs

Loi sur les aliments et drogues
Loi de 2001 sur l'accise
Loi sur les produits antiparasitaires
Loi sur la salubrité des aliments au Canada
Loi sur le cannabis

Ministère responsable

Ministère de la Santé

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE D'IMPACT DE LA RÉGLEMENTATION

(Le présent résumé ne fait pas partie du Règlement.)

Résumé

Enjeux: Le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) du Canada établit des règles régissant divers aspects des produits alimentaires, notamment la santé, la sûreté, la composition, l'étiquetage, le traitement, la transformation, l'emballage, la vente et la publicité. Plus de 300 normes de composition des aliments énoncent des exigences (par exemple ingrédients autorisés, paramètres de qualité, méthodes de fabrication, noms usuels prescrits) pour les aliments qui sont importés ou commercialisés entre les provinces. Plusieurs de ces normes de composition des aliments ne sont pas adaptées aux innovations dans la fabrication des aliments, aux changements dans la demande des consommateurs ou aux changements dans les normes internationales ou les pratiques des partenaires commerciaux. De plus, de nombreuses règles de santé et de sûreté (par exemple critères microbiologiques, additifs alimentaires) sont intégrées dans les normes de composition des aliments, ce qui entraîne un dédoublement inutile et peut brouiller l'interprétation, l'application et l'utilisation appropriées de ces règles.

En plus des normes de composition des aliments, les cadres du RAD qui régissent les règles de santé et de sûreté, comme les critères microbiologiques et les méthodes officielles d'analyse, sont prescrits d'une manière qui, comme les normes, ne leur permet pas de répondre aux nouvelles données scientifiques, à

the FDR only reflect the use of specific official methods of analysis to assess whether a food meets certain microbiological, chemical, physical and/or nutritional requirements. Unless amendments are made to the FDR, the use of modern and often better-performing alternative methods will not be reflected in them. Finally, outdated references to food additives remain throughout Part B of the FDR, as do redundant tables that were not removed when a new framework for these substances was created in 2012 through the creation of 15 marketing authorizations (MAs).

Description: These Regulations are proposing significant amendments to Part B of the FDR, along with targeted amendments to Parts A and D. In particular, the proposed amendments include introducing modernized frameworks for setting, and updating the regulations for, food compositional standards, microbiological criteria and official methods of analysis, as well as continuing the modernization of the food additives framework that was initiated in 2012. Prior to publication of the final Regulations in the *Canada Gazette*, Part II, a separate MA would be issued to repeal the existing 15 food additive MAs.

For food compositional standards, the proposed amendments would repeal food compositional standards from the FDR and incorporate them by reference into the FDR through a new document entitled the Food Compositional Standards Document. Doing so would allow the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) to administratively update standards. The proposed amendments would also separate out health and safety provisions from the standards and repeal redundant rules for distinctive products captured under the *Spirit Drinks Trade Act*. A number of consequential amendments to the *Safe Food for Canadians Regulations* (SFCR) and revisions to three existing documents incorporated by reference, i.e. *Canadian Standards of Identity* (under the SFCR), *Common Names for Ingredients and Components* (under the FDR) and the *Nutrition Labelling - Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims* (under the FDR), would be made to align with the proposed amendments to the FDR.

With respect to microbiological criteria and their associated microbiological methods of analysis, the proposed Regulations amend the FDR to introduce a new regulatory framework under a new Division 30 of Part B that would include a new declaration of adulteration and exemption model. The microbiological criteria

l'innovation ou aux risques émergents pour la santé. Par exemple, le RAD ne reflète que l'utilisation de méthodes officielles d'analyse particulières pour évaluer si un aliment répond à certaines exigences microbiologiques, chimiques, physiques ou nutritionnelles. À moins que des modifications ne soient apportées au RAD, l'utilisation de méthodes de rechange modernes et souvent plus efficaces n'y sera pas reflétée. Enfin, il reste des références périmées aux additifs alimentaires dans la partie B du RAD, ainsi que des tableaux redondants qui n'ont pas été supprimés lorsqu'un nouveau cadre pour ces substances a été créé en 2012 grâce à la création de 15 autorisations de mise en marché (AM).

Description : Le projet de règlement propose des modifications importantes à la partie B du RAD, ainsi que des modifications ciblées aux parties A et D. En particulier, les modifications proposées comprennent l'introduction de cadres modernisés pour l'établissement et la mise à jour des normes de composition des aliments, les critères microbiologiques et les méthodes officielles d'analyse, ainsi que la poursuite de la modernisation du cadre des additifs alimentaires amorcée en 2012. Avant la publication de la version finale du Règlement dans la Partie II de la *Gazette du Canada*, une AM distincte serait délivrée pour abroger les 15 AM existantes relatives aux additifs alimentaires.

En ce qui concerne les normes de composition des aliments, les modifications proposées abrogeraient les normes de composition des aliments du RAD et les incorporeraient par renvoi dans le RAD au moyen d'un nouveau document intitulé Document sur les normes de composition des aliments. Cela permettrait à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de mettre à jour les normes selon un processus administratif. Les modifications proposées sépareraient également les dispositions relatives à la santé et à la sûreté des normes et abrogeraient les règles redondantes pour les produits distinctifs visés par la *Loi sur le commerce des spiritueux*. Plusieurs modifications corrélatives au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) et des révisions à trois documents existants incorporés par renvoi, c'est-à-dire les *Normes d'identité canadiennes* (en vertu du RSAC), les *Noms usuels d'ingrédients et de constituants* (en vertu du RAD) et l'*Étiquetage nutritionnel – Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive* (en vertu du RAD) seraient établies de façon à s'harmoniser avec les modifications proposées au RAD.

En ce qui concerne les critères microbiologiques et les méthodes d'analyse microbiologiques connexes, le projet de règlement modifie le RAD afin d'introduire un nouveau cadre réglementaire en vertu d'un nouveau titre 30 de la partie B qui inclurait une nouvelle déclaration de falsification et un nouveau modèle d'exemption.

would be repealed from the FDR and included in a new *Table of Microbiological Criteria for Food* that would be incorporated by reference into the FDR. In place of the current microbiological official methods of analysis, a new provision would require the use of a microbiological reference method or an equivalent method to determine whether a food meets its microbiological criteria. Accordingly, two new documents, entitled *Table of Microbiological Reference Methods for Food* and *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis*, would also be incorporated by reference into the FDR. References to the microbiological official methods of analysis throughout Part B would be repealed.

To allow Health Canada and the CFIA to administratively update rules concerning the use of other official methods of analysis in response to new science, technology and innovation, current official methods linked to either health and safety requirements or compositional requirements would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory (i.e. amended from time to time) basis. A new *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food* would consolidate such rules and reference a new method for measuring the protein quality of foods. Official methods uniquely linked to a compositional requirement for a standardized food would move to the Food Compositional Standards Document. A number of consequential revisions to the *Nutrition Labelling - Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims* (under the FDR) would also be made to align it with the proposed amendments to the FDR related to official methods.

Finally, the proposed amendments related to food additives consist of consolidating most food additive rules in Division 16 of Part B of the FDR, setting these rules out within a declaration of adulteration and exemption model, directly incorporating by reference the Lists of Permitted Food Additives into the FDR and removing duplications throughout Part B, including those in the food compositional standards. Rules with respect to food additives that are currently set out in the standards would be reflected in the 15 Lists of Permitted Food Additives and consequential amendments would be made to the *Cannabis Regulations, Denatured and Specially Denatured Alcohol Regulations, Pest Control Products Fees and Charges Regulations* and the *Pest Control Products Regulations*. A new document entitled *Table of Food Additive Specifications* is also

Les critères microbiologiques seraient abrogés du RAD et inclus dans un nouveau *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments* qui serait incorporé par renvoi dans le RAD. À la place des méthodes officielles d'analyse microbiologique actuelles, une nouvelle disposition exigerait l'utilisation d'une méthode de référence microbiologique ou d'une méthode équivalente pour déterminer si un aliment répond à ses critères microbiologiques. Par conséquent, deux nouveaux documents, intitulés *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments* et *Exigences canadiennes pour la détermination de l'équivalence des méthodes d'analyses microbiologiques pour les aliments*, seraient également incorporés par renvoi dans le RAD. Les références aux méthodes officielles d'analyse microbiologique dans toute la partie B seraient abrogées.

Pour permettre à Santé Canada et à l'ACIA de mettre à jour selon un processus administratif les règles concernant l'utilisation d'autres méthodes officielles d'analyse en réponse aux nouvelles connaissances scientifiques, nouvelles technologies et innovations, les méthodes officielles actuelles liées aux exigences en matière de santé et de sûreté ou aux exigences de composition seraient incorporées par renvoi dans le RAD de façon dynamique (c'est-à-dire modifiées de temps à autre). Un nouveau *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments* regrouperait ces règles et ferait référence à une nouvelle méthode de mesure de la qualité protéique des aliments. Les méthodes officielles uniquement liées à une exigence de composition pour un aliment normalisé seraient transférées au Document sur les normes de composition des aliments. Plusieurs révisions corrélatives seraient également apportées à l'*Étiquetage nutritionnel - Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive* (en vertu du RAD) pour qu'il s'harmonise avec les modifications proposées au RAD concernant les méthodes officielles.

Enfin, les modifications proposées concernant les additifs alimentaires consistent à regrouper la plupart des règles relatives aux additifs alimentaires au titre 16 de la partie B du RAD, en établissant ces règles dans un modèle de déclaration de falsification et d'exemption, incorporer directement par renvoi les Listes des additifs alimentaires autorisés dans le RAD et supprimer les doublons dans la partie B, notamment ceux des normes de composition des aliments. Les règles relatives aux additifs alimentaires qui sont actuellement établies dans les normes seraient reflétées dans les 15 Listes des additifs alimentaires autorisés et des modifications corrélatives seraient apportées au *Règlement sur le cannabis*, au *Règlement sur l'alcool dénaturé et spécialement dénaturé*, au *Règlement sur les droits à payer à l'égard de produits antiparasitaires* et au

proposed and would be incorporated by reference into the FDR.

Rationale: The proposed Regulations would support science-based decision-making, which would help protect Canadians from deception and enable improved informed purchasing decisions. They would also support innovation by the food industry and the research community and provide greater clarity on what constitutes a standardized food. For the agri-food industry in particular, the modernization of these components of the FDR would address long-standing irritants and barriers to market by providing a more responsive and adaptable regulatory framework that supports growth and innovation. These proposed amendments are not intended to introduce new regulatory requirements and no additional costs for industry are anticipated. However, there would be a one-time cost to Health Canada (the Department) and the CFIA to create and enhance online web pages to include a number of documents that would be incorporated by reference into the FDR, following the final publication of the proposed amendments in the *Canada Gazette*, Part II.

Règlement sur les produits antiparasitaires. Un nouveau document intitulé *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* est également proposé et serait incorporé par renvoi dans le RAD.

Justification : Le projet de règlement proposé appuierait la prise de décisions fondées sur la science, ce qui aiderait à protéger les Canadiens contre la tromperie et permettrait de prendre des décisions d'achat plus éclairées. Les modifications appuieraient également l'innovation de l'industrie alimentaire et du milieu de la recherche et préciseraient davantage ce qui constitue un aliment normalisé. Pour l'industrie agroalimentaire en particulier, la modernisation de ces composantes du RAD permettrait de répondre aux irritants et aux obstacles de longue date au marché en offrant un cadre réglementaire plus souple et plus adapté qui appuie la croissance et l'innovation. Les modifications proposées ne visent pas à imposer de nouvelles exigences réglementaires et aucun coût supplémentaire n'est prévu pour l'industrie. Toutefois, il y aurait un coût ponctuel pour Santé Canada (le Ministère) et l'ACIA pour créer et améliorer des pages Web en ligne afin d'inclure des documents qui seraient incorporés par renvoi dans le RAD, après la publication finale des modifications proposées dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

Issues

Canada's FDR set out rules to help ensure food products available to Canadians are safe, as well as rules to prevent misleading or deceiving consumers as to the foods they eat. Since their introduction, the FDR have, over the decades, evolved into a highly prescriptive and increasingly complex set of interconnected rules that are challenging to navigate, to understand and to keep up to date.

Today's dynamic food marketplace includes an ever-evolving array of foods, food ingredients and methods of food production, packaging, testing, etc. Moreover, the increasingly global trade in foods coupled with other factors, such as climate change, increases risks for the introduction and spread of new foodborne hazards, including contaminants, harmful pathogens and diseases. While the SFCR modernized several areas of Canada's food regulations, certain aspects of the FDR currently lack the agility to take into account advances in science and technology, new product development and emerging food risks. This lack of agility can result in barriers to the introduction of safe and innovative foods and food ingredients. It can also pose challenges to the Government's ability to help ensure that critical regulatory protections, such as microbiological criteria, reflect the latest science and best practices for health and safety, and to support economic growth and innovation.

Enjeux

Le RAD du Canada établit des règles visant à assurer la sûreté des produits alimentaires offerts aux Canadiens, ainsi que des règles visant à empêcher que les consommateurs soient induits en erreur au sujet des aliments qu'ils consomment. Depuis son introduction, le RAD est devenu, au fil des décennies, un ensemble très normatif et de plus en plus complexe de règles interconnectées qui sont difficiles à naviguer, à comprendre et à tenir à jour.

Le marché alimentaire dynamique d'aujourd'hui comprend une gamme en constante évolution d'aliments, d'ingrédients alimentaires et de méthodes de production, d'emballage, d'essais, etc. De plus, le commerce alimentaire qui devient de plus en plus mondialisé, conjugué à d'autres facteurs, comme les changements climatiques, augmente les risques d'introduction et de propagation de nouveaux dangers d'origine alimentaire, notamment les contaminants, les agents pathogènes dangereux et les maladies. Bien que le RSAC ait modernisé plusieurs aspects de la réglementation canadienne sur les aliments, certains aspects du RAD manquent actuellement d'agilité pour tenir compte des progrès de la science et de la technologie, du développement de nouveaux produits et des nouveaux risques alimentaires. Cette situation peut créer des obstacles à l'introduction d'aliments et d'ingrédients alimentaires sains et novateurs. Elle peut également nuire à la capacité du gouvernement d'assurer que les protections réglementaires essentielles, comme des critères

1. Outdated regulatory framework for food compositional standards

The food compositional standards set out the compositional requirements (e.g. permitted ingredients, quality parameters, manufacturing methods, prescribed common names) for certain foods imported for sale in Canada or sold interprovincially (between provinces and territories). In some cases, the standards also include health and safety rules that apply to standardized foods sold at all levels of trade, as was originally intended by Health Canada in the regulations on standards. In 2019, the standards of identity from the commodity-specific regulations that were captured under the *Canada Agricultural Products Act*, as well as the *Meat Inspection Regulations, 1990* and the *Fish Inspection Regulations*, were repealed and subsequently incorporated by reference into the SFCR. The CFIA is now addressing the way in which current food compositional standards are structured under the *Food and Drugs Act* (FDA) and FDR. Currently, they are not responsive to innovations in food types or food ingredients, to changes in consumer demand, or to changes in international standards or trading partner practices, which can create a barrier to domestic and international trade and prevent or slow industry innovation.

2. Outdated regulatory framework for microbiological criteria

Over the last few decades, there have been significant changes in approaches to food safety management arising from increased knowledge of existing and emerging foodborne pathogens such as *Escherichia coli* (*E. coli*), *Salmonella*, and *Cronobacter*. Given the challenges with amending the microbiological criteria (i.e. rules concerning the presence and tolerable levels of certain microorganisms in food) currently prescribed in the FDR, Health Canada has had to rely increasingly on administrative policies and guidance to articulate new or updated microbiological criteria. While this adapted approach has enabled the Department to more rapidly introduce new and updated criteria, it has led to certain inconsistencies with the criteria set out in the FDR. Such inconsistencies diminish confidence in the regulatory requirements that are intended to help protect the health and safety of Canadians, while also potentially challenging compliance and enforcement efforts.

microbiologiques, tiennent compte des plus récentes données scientifiques et des pratiques exemplaires en matière de santé et de sûreté, et de soutenir la croissance économique et l'innovation.

1. Cadre réglementaire désuet pour les normes de composition des aliments

Les normes de composition des aliments établissent les exigences de composition (par exemple ingrédients autorisés, paramètres de qualité, méthodes de fabrication, noms usuels prescrits) pour certains aliments importés pour la vente au Canada ou commercialisés à l'échelle interprovinciale (entre les provinces et les territoires). Dans certains cas, les normes comprennent également des règles de santé et de sûreté qui s'appliquent aux aliments normalisés vendus à tous les niveaux de commerce, comme le prévoyait à l'origine Santé Canada dans la réglementation des normes. En 2019, les normes d'identité des produits qui étaient visés par la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, ainsi que le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* et le *Règlement sur l'inspection du poisson*, ont été abrogées et par la suite incorporées par renvoi dans le RSAC. L'ACIA examine maintenant la façon dont les normes de composition des aliments actuelles sont structurées en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et du RAD. À l'heure actuelle, ils ne s'adaptent pas aux innovations dans les types d'aliments ou les ingrédients alimentaires, aux changements dans la demande des consommateurs ou aux changements dans les normes internationales ou les pratiques des partenaires commerciaux, ce qui peut également constituer un obstacle au commerce intérieur et international et entraver l'innovation de l'industrie.

2. Cadre réglementaire désuet pour les critères microbiologiques

Au cours des dernières décennies, des changements importants ont été apportés aux approches de gestion de la sûreté des aliments à la suite d'une connaissance accrue des agents pathogènes alimentaires existants et émergents, comme *Escherichia coli* (*E. coli*), *Salmonella* et *Cronobacter*. Compte tenu des défis liés à la modification des critères microbiologiques (c'est-à-dire les règles concernant la présence et les niveaux tolérables de certains microorganismes dans les aliments) actuellement prescrits dans le RAD, Santé Canada a dû se fier de plus en plus aux politiques et aux directives administratives pour formuler des critères microbiologiques nouveaux ou mis à jour. Bien que cette approche adaptée ait permis au Ministère d'introduire plus rapidement des critères nouveaux et mis à jour, elle a entraîné certaines incohérences par rapport aux critères énoncés dans le RAD. De telles incohérences minent la confiance dans les exigences réglementaires qui visent à protéger la santé et la sûreté des Canadiens, tout en pouvant nuire aux efforts de conformité et d'application de la loi.

3. Outdated regulatory frameworks for methods of analysis

Certain provisions under the FDR reflect the use of specific “official methods” of analysis to measure whether a food meets certain microbiological, chemical, physical and/or nutritional requirements. These official methods were incorporated by reference into the FDR on a static (i.e. fixed) basis in the 1980s. While they reflect the standard analytical methods of that time, the official methods have not been revised since. Technological and scientific advances have led to the development of more reliable, rapid, cost-effective, sensitive and accurate methods. However, despite the availability of more modern alternatives, the FDR have not been amended to recognize those alternative methods.

As the FDR are presently set out, amending them is the only way to enable the use of new methods. Recognizing the limitations of this scheme and the challenges of keeping regulatory references up to date, similar to the situation with the microbiological criteria, Health Canada and the CFIA have been relying on administrative policies, guidance and other non-regulatory measures to effectively enable the use of more modern and rapid methods of analysis, where appropriate. However, as with the microbiological criteria, relying on these administrative measures over the long term complicates compliance and enforcement efforts.

4. Lack of flexibility for measuring the protein quality of foods

With respect to the analysis of the protein quality of certain foods, the FDR only permits the use of the protein efficiency ratio (PER) method (as set out in official method FO-1 in the FDR). This restriction has been identified as a long-standing stakeholder issue due to this method’s high cost; its requirement for lengthy tests; its use of animal studies, which goes against certain companies’ bioethical standards; and its inability to calculate the protein quality of a food that contains more than one source of protein (i.e. a new animal assay is required specific to each new product formulation). Newer methods for measuring protein quality, which address some of these issues, are available and have been widely used by several of Canada’s major trading partners, including the United States, the European Union, Australia and New Zealand, for over 20 years.

In December 2020, Health Canada and the CFIA issued a joint policy statement to recognize the use of an [additional method](#), i.e. the Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS), as an interim solution until the

3. Cadres réglementaires désuets pour les méthodes d’analyse

Certaines dispositions du RAD reflètent l’utilisation de « méthodes officielles » précises d’analyse pour mesurer si un aliment répond à certaines exigences microbiologiques, chimiques, physiques ou nutritionnelles. Ces méthodes officielles ont été incorporées par renvoi dans le RAD sur une base statique (c’est-à-dire fixe) dans les années 1980. Bien qu’elles reflètent les méthodes analytiques normalisées de l’époque, les méthodes officielles n’ont pas été révisées depuis. Les progrès technologiques et scientifiques ont mené au développement de méthodes plus fiables, rapides, rentables, sensibles et précises. Toutefois, malgré la disponibilité de solutions de rechange plus modernes, le RAD n’a pas été modifié pour tenir compte de ces méthodes de rechange.

Tel que le RAD est actuellement élaboré, des modifications doivent y être apportées afin de permettre l’utilisation de nouvelles méthodes. Conscients des limites de ce système et des difficultés à maintenir les références réglementaires à jour, comme dans le cas des critères microbiologiques, Santé Canada et l’ACIA s’appuient sur des politiques administratives, des orientations et d’autres mesures non réglementaires pour permettre l’utilisation de méthodes d’analyse plus modernes et plus rapides, le cas échéant. Cependant, comme pour les critères microbiologiques, le fait de s’appuyer sur ces mesures administratives à long terme complique les efforts de conformité et d’application de la loi.

4. Manque de flexibilité pour mesurer la qualité protéique des aliments

En ce qui concerne l’analyse de la qualité protéique de certains aliments, le RAD permet seulement l’utilisation de la méthode du coefficient d’efficacité protéique (CEP) [comme énoncé dans la méthode officielle FO-1 du RAD]. Il s’agit d’un problème de longue date pour les intervenants en raison du coût élevé de cette méthode, de son obligation de mener de longs essais, de son utilisation d’études sur les animaux, qui va à l’encontre des normes bioéthiques de certaines entreprises, et de son incapacité à calculer la qualité protéique d’un aliment qui contient plus d’une source de protéines (c’est-à-dire qu’une nouvelle expérimentation doit être réalisée sur les animaux pour chaque nouvelle formulation de produit). De nouvelles méthodes de mesure de la qualité des protéines qui traitent de certaines de ces questions sont disponibles et sont largement utilisées par plusieurs des principaux partenaires commerciaux du Canada, notamment les États-Unis, l’Union européenne, l’Australie et la Nouvelle-Zélande, depuis plus de 20 ans.

En décembre 2020, Santé Canada et l’ACIA ont publié un énoncé de politique conjoint pour reconnaître l’utilisation d’une [méthode supplémentaire](#), c’est-à-dire l’indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines

FDR are formally amended. This method is acknowledged globally to measure the protein quality of most foods and has been used by the United States for regulatory purposes since the early 1990s.

5. Continuing the modernization of the food additives framework

In October 2012, the regulatory framework for food additives was modernized through the creation of 15 ministerial regulations (“marketing authorizations” or “MAs”), which incorporated by reference the 15 [Lists of Permitted Food Additives](#) on an ambulatory basis. This new scheme essentially replicated the structure of the 15 tables of permitted food additives set out under Division 16 of the FDR. Prior to this modernization, any modification to these tables required a regulatory amendment, which led to significant delays in enabling the use of food additives that Health Canada had assessed as safe and effective.

Since 2012, Health Canada has enabled the use of new food additives and extended the use of existing food additives that it has assessed as safe and effective by adding them to the Lists of Permitted Food Additives through a transparent [administrative process](#) managed by the Department. However, the tables of permitted food additives set out under Division 16 have not been amended to reflect decisions made since 2012. It is therefore necessary to repeal these now obsolete tables. In addition, many provisions in Part B of the FDR (such as the food compositional standards) still refer to the obsolete tables to section B.16.100 instead of to the Lists of Permitted Food Additives, or to specific food additives and conditions for their use. The Lists of Permitted Food Additives include many references to these rules set out in the food compositional standards, but the standards would be repealed under the proposed amendments. Therefore, changes are necessary to the Lists of Permitted Food Additives to reflect the proposed repeal of the food compositional standards. These discrepancies have the potential to create confusion among stakeholders as to the applicable food additive rules.

In response to the five issues described above, Health Canada and the CFIA are proposing significant amendments to Part B of the FDR. These amendments, which would help advance commitments made in the [Agri-Food and Aquaculture Sector Regulatory Review Roadmap](#), include modernizing the frameworks for setting and updating regulations related to food compositional standards, microbiological criteria and methods of analysis, and food additives. The modernized food additives framework would remove duplications and inconsistencies from the FDR, consolidate most of the food additives rules in a

(PDCAAS) à titre de solution provisoire, jusqu’à ce que le RAD soit formellement modifié. Cette méthode est reconnue mondialement pour mesurer la qualité protéique de la plupart des aliments et est utilisée par les États-Unis à des fins réglementaires depuis le début des années 1990.

5. Poursuite de la modernisation du cadre des additifs alimentaires

En octobre 2012, le cadre réglementaire relatif aux additifs alimentaires a été modernisé par la création de 15 règlements ministériels (« autorisations de mise en marché » ou « AM »), qui incorporaient par renvoi les 15 [Listes des additifs alimentaires autorisés](#) sur une base dynamique. Ce nouveau régime reproduisait essentiellement la structure des 15 tableaux d’additifs alimentaires autorisés établis en vertu du titre 16 du RAD. Avant cette modernisation, toute modification de ces tableaux nécessitait une modification réglementaire, ce qui a entraîné des retards importants dans l’utilisation d’additifs alimentaires que Santé Canada avait jugés sûrs et efficaces.

Depuis 2012, Santé Canada a rendu possible l’utilisation de nouveaux additifs alimentaires et a élargi l’utilisation d’additifs alimentaires existants qu’il a jugés sécuritaires et efficaces en les ajoutant aux Listes des additifs alimentaires autorisés au moyen d’un [processus administratif](#) transparent géré par le Ministère. Toutefois, les tableaux d’additifs alimentaires autorisés établis en vertu du titre 16 n’ont pas été modifiés pour tenir compte des décisions prises depuis 2012. Il est donc nécessaire d’abroger ces tableaux maintenant désuets. De plus, de nombreuses dispositions de la partie B du RAD (comme les normes de composition des aliments) renvoient toujours aux tableaux désuets de l’article B.16.100 plutôt qu’aux Listes des additifs alimentaires autorisés, ou à des additifs alimentaires et conditions d’utilisation spécifiques. Les Listes des additifs alimentaires autorisés comprennent de nombreuses références à ces règles établies dans les normes de composition des aliments, mais les normes seraient abrogées en vertu des modifications proposées. Par conséquent, des changements doivent être apportés aux Listes des additifs alimentaires autorisés pour tenir compte de l’abrogation proposée des normes de composition des aliments. Ces écarts peuvent créer de la confusion chez les intervenants quant aux règles applicables sur les additifs alimentaires.

En réponse aux cinq questions décrites ci-dessus, Santé Canada et l’ACIA proposent des modifications importantes à la partie B du RAD. Ces modifications, qui aideraient à faire progresser les engagements pris dans la [Feuille de route pour l’examen réglementaire dans le secteur de l’agroalimentaire et l’aquaculture](#), comprennent la modernisation des cadres d’établissement et de mise à jour de la réglementation liée aux normes de composition des aliments, les critères microbiologiques et les méthodes d’analyse ainsi que les additifs alimentaires. Le cadre modernisé sur les additifs alimentaires éliminerait

new Division 16 and directly incorporate by reference the Lists of Permitted Food Additives as well as a new *Table of Food Additive Specifications* into the FDR on an ambulatory basis.

Background

The FDA and the FDR set out rules regarding the health and safety, composition, labelling, treatment, processing, packaging, sale and advertising of food. Health Canada establishes the policies, regulations, standards and guidelines related to the health, safety and nutritional quality of all food sold in Canada. The CFIA is responsible for enforcing the FDA provisions relating to food and also establishes the policies, regulations, standards and guidelines of FDA provisions that are not related to the health, safety of food (e.g. food compositional standards and labelling).

1. Food compositional standards

There are over 300 food compositional standards prescribed under the FDR. Food compositional standards, also known as standards of identity (identified by the symbol “[S]” in Part B of the FDR), are a set of established requirements, including technical specifications and other properties (such as ingredients, strength, potency, purity and quality), that define a particular food, often with an associated standardized common name (e.g. butter, whisky, cheddar cheese). A food that is likely to be mistaken for a standardized food and that is imported or traded interprovincially, and intended for sale in Canada is required to comply with the prescribed standard.

Food compositional standards were introduced to provide consumers with predictability of composition for specific foods and help protect consumers from products that are labelled falsely or are misleading. By imposing defined compositional requirements for food, the food compositional standards were also introduced to promote honesty and fair dealings in the marketplace by establishing a level playing field as to the composition, strength, purity and quality of foods that are imported into Canada and traded inter-provincially. In some cases, the food compositional standards also contain health and safety rules such as mandatory processing steps to address microbiological safety (e.g. pasteurization of ice cream mix) or mandatory levels of vitamins and mineral nutrients for an established public health purpose (e.g. the mandatory amount of vitamin D in cow’s milk to help address bone diseases).

les dédoublements et les incohérences du RAD en permettant de regrouper la plupart des règles relatives aux additifs alimentaires dans un nouveau titre 16 et d’incorporer directement par renvoi les Listes des additifs alimentaires autorisés ainsi qu’un nouveau *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* dans le RAD sur une base dynamique.

Contexte

La LAD et le RAD établissent les règles concernant la santé et la sûreté, la composition, l’étiquetage, le traitement, la transformation, l’emballage, la vente et la publicité des aliments. Santé Canada établit les politiques, les règlements, les normes et les lignes directrices liés à la santé, à la sûreté et à la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada. L’ACIA est chargée de contrôler l’application des dispositions de la LAD relatives aux aliments et d’établir les politiques, les règlements, les normes et les lignes directrices des dispositions de la LAD qui ne sont pas liés à la santé et à la sûreté des aliments (par exemple les normes de composition et l’étiquetage des aliments).

1. Normes de composition des aliments

Le RAD prescrit plus de 300 normes de composition des aliments. Les normes de composition des aliments, aussi appelées normes d’identité (identifiées par le symbole « [N] » dans la partie B du RAD) sont un ensemble d’exigences établies, notamment les spécifications techniques et d’autres propriétés (comme les ingrédients, la concentration, l’activité, la pureté et la qualité) qui définissent un aliment particulier, souvent avec un nom usuel normalisé associé (par exemple beurre, whisky, fromage cheddar). Un aliment qui est susceptible d’être confondu avec un aliment normalisé et qui est importé ou commercialisé à l’échelle interprovinciale et destiné à la vente au Canada est tenu de respecter la norme établie.

Les normes de composition des aliments ont été introduites afin de fournir aux consommateurs une prévisibilité de la composition de certains aliments et d’aider à protéger les consommateurs contre les produits qui sont étiquetés avec des renseignements faux ou trompeurs. En imposant des exigences de composition définies pour les aliments, les normes de composition des aliments ont également été introduites pour promouvoir l’honnêteté et l’utilisation équitable sur le marché en établissant des règles du jeu équitables quant à la composition, la concentration, la pureté et la qualité des aliments importés au Canada et commercialisés entre les provinces. Dans certains cas, les normes de composition des aliments contiennent également des règles de santé et de sûreté, comme des étapes de transformation obligatoires pour aborder la sûreté microbiologique (par exemple pasteurisation du mélange de crème glacée) ou des niveaux obligatoires de vitamines et de minéraux nutritifs à des fins de santé publique établies (par exemple quantité obligatoire de vitamine D dans le lait de vache pour aider à lutter contre les maladies osseuses).

The components of the food compositional standards, such as required or optional ingredients, which are unrelated to the health and safety of the food under the FDR apply to imported food products and food products traded interprovincially. They do not apply to food products traded intraprovincially (within a province).

2. Microbiological criteria

Microbiological criteria aim to ensure the microbiological safety and/or general cleanliness of food by setting out parameters for the presence of specific microorganisms in certain foods or food categories. These microorganisms include harmful pathogens, such as *Salmonella* linked to foodborne illnesses as well as indicator organisms, such as coliform bacteria or generic *E.coli*, which can indicate whether a food has potentially been manufactured or processed under unsanitary conditions.

Health Canada currently uses a mix of regulatory and non-regulatory approaches to administer its microbiological criteria. There are 21 microbiological criteria prescribed throughout Part B of the FDR. These are set out as either standalone prohibitions of sale or embedded within food compositional standards as “shall not contain” provisions. These microbiological criteria include the name of the food, the name of the microorganism or category of microorganism, the tolerance level for the microorganism and an official microbiological method of analysis (MFO) that must be used to assess compliance.

Non-regulatory criteria (known as “microbiological guidelines”) are set out in a variety of publicly available policies and guidelines, such as the *Health Products and Food Branch (HPFB) Standards and Guidelines for Microbiological Safety of Food – An Interpretive Summary* and the [Policy on Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods](#).

Regardless of the mechanism used (i.e. regulatory or non-regulatory), microbiological criteria are established with the same objective in mind: to help protect health and improve the safety and general cleanliness of foods by restricting or limiting the presence of certain problematic microorganisms.

3. Official methods of analysis

The official methods of analysis referenced in the FDR are defined in technical documents that set out the detailed procedures regulated parties and food inspectors must follow to measure whether a food meets a given regulatory provision. Official methods designated in the FDR as “MFOs” serve for assessing whether a food meets certain

Les composantes des normes de composition des aliments, comme les ingrédients obligatoires ou facultatifs, qui ne sont pas liées à la santé et à la sûreté des aliments en vertu du RAD s’appliquent aux produits alimentaires importés et aux produits alimentaires commercialisés entre les provinces. Elles ne s’appliquent pas aux produits alimentaires commercialisés à l’intérieur d’une province.

2. Critères microbiologiques

Les critères microbiologiques visent à assurer la sûreté microbiologique et/ou la propreté générale des aliments en établissant des paramètres pour la présence de microorganismes spécifiques dans certains aliments ou certaines catégories d’aliments. Ces microorganismes comprennent des agents pathogènes nocifs, comme la *Salmonella* liée aux maladies d’origine alimentaire, ainsi que des organismes indicateurs, comme les bactéries coliformes ou le *E. coli* générique, qui peuvent indiquer si un aliment a été fabriqué ou transformé dans des conditions non hygiéniques.

Santé Canada utilise actuellement une combinaison d’approches réglementaires et non réglementaires pour administrer ses critères microbiologiques. La partie B du RAD prescrit 21 critères microbiologiques. Il s’agit soit d’interdictions de vente distinctes, soit de dispositions « ne doivent pas contenir » dans les normes de composition des aliments. Ces critères microbiologiques comprennent le nom de l’aliment, le nom du microorganisme ou de la catégorie de microorganisme, le niveau de tolérance du microorganisme et une méthode d’analyse microbiologique officielle (MFO) qui doit être utilisée pour évaluer la conformité.

Les critères non réglementaires (appelés « lignes directrices microbiologiques ») sont énoncés dans diverses politiques et lignes directrices accessibles au public, comme les *Normes et lignes directrices de la direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) sur l’innocuité microbiologique des aliments - sommaire explicatif* et la [Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts-à-manger](#).

Quel que soit le mécanisme utilisé (réglementaire ou non réglementaire), les critères microbiologiques sont établis avec le même objectif : aider à protéger la santé et à améliorer la sûreté et la propreté générale des aliments en limitant ou en éliminant la présence de certains microorganismes problématiques.

3. Méthodes officielles d’analyse

Les méthodes officielles d’analyse mentionnées dans le RAD sont définies dans des documents techniques qui énoncent les procédures détaillées que les parties réglementées et les inspecteurs des aliments doivent suivre pour déterminer si un aliment respecte une disposition réglementaire donnée. Les méthodes officielles désignées

microbiological requirements, whereas official methods designated as “FOs” serve for measuring whether a food meets certain chemical, physical or nutritional requirements. There are currently 13 MFOs and 30 FOs referenced in approximately 93 provisions of the FDR. These official methods are used for compliance and enforcement purposes and must be used as published in their original form. Responsibility for the maintenance of the official methods is shared between Health Canada and the CFIA.

The official methods prescribed in the FDR are associated to a specific year and this has created issues for the Department and the CFIA in terms of ensuring that the best methods can be used for regulatory purposes. Modern methods that are typically more accurate, faster, cost-effective and sensitive exist, and new methods have emerged to reflect current food safety issues related to pathogens, contaminants and nutritional quality.

With respect to MFOs, Health Canada sets out acceptable alternatives in its online administrative *Compendium of Analytical Methods*. This Compendium is maintained by the Microbiological Methods Committee, which is composed of scientific staff from both Health Canada and the CFIA. The Committee assesses method submissions produced internally by Health Canada and the CFIA laboratories, as well as proposed new methods submitted on a voluntary basis by third parties. In practice, it is the methods deemed appropriate by the Committee and set out in the Compendium that are used by the food industry and the CFIA for measuring compliance with microbiological criteria. Current microbiological policies and guidelines also consistently direct regulated parties to the Compendium as the authoritative source of acceptable methods of analysis.

Regarding chemical, physical and nutritional methods of analysis, while no formal mechanism such as the Microbiological Methods Committee is in place, the Department and the CFIA again rely on a number of administrative tools to address current limitations.

4. Protein quality of certain foods

Protein quality is the capacity of a protein to provide accessible essential amino acids. There are several methods available to measure the protein quality of foods, including the PER and the PDCAAS methods. The FDR only permits the use of the official method FO-1, which uses PER, to determine the protein quality of certain foods.

The PER method quantifies protein quality by dividing the weight gain of rats fed a diet containing a particular

dans le RAD comme « MFO » servent à évaluer si un aliment répond à certaines exigences microbiologiques, tandis que les méthodes officielles désignées comme « FO » servent à mesurer si un aliment répond à certaines exigences chimiques, physiques ou nutritionnelles. Il y a actuellement 13 MFO et 30 FO mentionnés dans environ 93 dispositions du RAD. Ces méthodes officielles sont utilisées à des fins de conformité et d'application de la loi et doivent être utilisées telles qu'elles sont publiées dans leur forme originale. Santé Canada et l'ACIA se partagent la responsabilité du maintien de ces méthodes officielles.

Les méthodes officielles prescrites dans le RAD sont associées à une année précise, ce qui a créé des problèmes pour le Ministère et l'ACIA pour ce qui est de s'assurer que les meilleures méthodes peuvent être utilisées à des fins réglementaires. Il existe des méthodes modernes qui sont généralement plus précises, plus rapides, plus rentables et plus sensibles, et de nouvelles méthodes ont émergé pour refléter les problèmes actuels de sûreté des aliments liés aux agents pathogènes, aux contaminants et à la qualité nutritionnelle.

En ce qui concerne les MFO, Santé Canada présente des solutions de rechange acceptables dans son *Compendium de méthodes* administratif en ligne. Ce recueil est tenu à jour par le Comité des méthodes microbiologiques, qui est composé de membres du personnel scientifique de Santé Canada et de l'ACIA. Le Comité évalue les présentations de méthodes produites à l'interne par Santé Canada et les laboratoires de l'ACIA, ainsi que les nouvelles méthodes proposées soumises sur une base volontaire par des tiers. En pratique, ce sont les méthodes jugées appropriées par le Comité et énoncées dans le Compendium qui sont utilisées par l'industrie alimentaire et l'ACIA pour mesurer la conformité aux critères microbiologiques. Les politiques et les lignes directrices actuelles en matière de microbiologie orientent également de façon constante les parties réglementées vers le Compendium en tant que source faisant autorité pour les méthodes d'analyse acceptables.

En ce qui concerne les méthodes d'analyse chimique, physique et nutritionnelle, bien qu'aucun mécanisme officiel comme le Comité des méthodes microbiologiques ne soit en place, le Ministère et l'ACIA comptent de nouveau sur plusieurs outils administratifs pour répondre aux limites actuelles.

4. Qualité protéique de certains aliments

La qualité protéique est la capacité d'une protéine à fournir des acides aminés essentiels accessibles. Il existe plusieurs méthodes pour mesurer la qualité protéique des aliments, notamment les méthodes du CEP et PDCAAS. Le RAD permet seulement l'utilisation de la méthode officielle FO-1, qui utilise le CEP, pour déterminer la qualité protéique de certains aliments.

La méthode du CEP quantifie la qualité des protéines en divisant le gain de poids des rats nourris avec un régime

food protein by the grams of protein consumed, using rats fed a casein protein diet as a control group. It was established in 1919 and was widely used globally to assess the protein quality of human foods. When official methods were introduced into the FDR, the PER was the most widely used and accepted method for measuring protein quality and was therefore selected while developing official method FO-1. Since then, newer methods have been developed for measuring protein quality, including the PDCAAS method. The PDCAAS method was recommended for regulatory use by the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization in 1991 and is recognized by other regulators, including the United States. This method compares the essential amino acids provided by a food protein to the essential amino acids required by humans, and adjusts the score based on the ability for the protein to be digested.

On December 3, 2020, Health Canada and the CFIA published the interim policy statement *Measuring the protein quality of foods* to recognize the use of PDCAAS as an additional method to measure protein quality to comply with certain provisions in the FDR. The policy statement also reconfirmed the Department's commitment to pursuing the necessary amendments to the FDR to permit this method's use and creating a flexible framework that would continue to consider alternate methods in the future.

5. Food additives

In 2012, the Government of Canada brought forward two targeted changes to the FDA as part of Bill C-38, the *Jobs, Growth and Long-term Prosperity Act*, which aimed, among other things, to bring greater efficiency and responsiveness to the federal regulation of substances in or on foods (i.e. food additives, agricultural chemicals, veterinary drugs and vitamins, mineral nutrients or amino acids). The first change was to enact a new authority allowing the Minister of Health to issue a [marketing authorization](#) (MA) — a ministerial regulation — that enables the Minister to exempt a food from the application of specific prohibitions in the FDA or the FDR based on safety considerations. The new marketing authorization authority also allows the Minister to set specific conditions that must be met for the exemptions to apply. The second change allowed for the broader incorporation by reference of documents, including documents developed by Health Canada, into either a Governor in Council Regulation (e.g. the FDR) or an MA.

Shortly after the adoption of Bill C-38, the Minister of Health made use of these new authorities to modernize the

contenant une protéine alimentaire particulière par les grammes de protéines consommés, en utilisant des rats nourris avec de la caséine comme groupe témoin. La méthode a été créée en 1919 et a été largement utilisée à l'échelle mondiale pour évaluer la qualité protéique des aliments destinés aux humains. Lorsque les méthodes officielles ont été introduites dans le RAD, le CEP était la méthode la plus couramment utilisée et acceptée pour mesurer la qualité des protéines et a donc été choisi lors de l'élaboration de la méthode officielle FO-1. Depuis, de nouvelles méthodes ont été mises au point pour mesurer la qualité des protéines, notamment la méthode PDCAAS. La méthode PDCAAS a été recommandée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et par l'Organisation mondiale de la Santé en 1991. Elle est reconnue par d'autres organismes de réglementation, dont les États-Unis. Cette méthode compare les acides aminés essentiels fournis par une protéine alimentaire aux acides aminés essentiels dont les humains ont besoin, et ajuste le score en fonction de la capacité de la protéine à être digérée.

Le 3 décembre 2020, Santé Canada et l'ACIA ont publié l'énoncé de politique provisoire *Mesure de la qualité des protéines dans les aliments* afin de reconnaître l'utilisation du PDCAAS comme méthode supplémentaire pour mesurer la qualité protéique afin de se conformer à certaines dispositions du RAD. L'énoncé de politique confirme également l'engagement du Ministère à apporter les modifications nécessaires au RAD pour permettre l'utilisation de cette méthode et à créer un cadre souple qui continuerait d'envisager d'autres méthodes à l'avenir.

5. Additifs alimentaires

En 2012, le gouvernement du Canada a apporté deux changements ciblés à la LAD dans le cadre du projet de loi C-38, la *Loi sur l'emploi, la croissance et la prospérité durable*, qui visait, entre autres, à accroître l'efficacité et la réceptivité de la réglementation fédérale des substances dans ou sur les aliments (c'est-à-dire additifs alimentaires, produits chimiques agricoles, médicaments vétérinaires et vitamines, minéraux nutritifs ou acides aminés). Le premier changement consistait à adopter un nouveau pouvoir permettant au ministre de la Santé de délivrer une [autorisation de mise en marché](#) (AM) — un règlement ministériel — qui permet au ministre d'exempter un aliment de l'application d'interdictions précises dans la LAD ou le RAD en fonction de considérations de sûreté. Le nouveau pouvoir d'autorisation de mise en marché permet également au ministre d'établir des conditions précises qui doivent être respectées pour que les exemptions s'appliquent. Le deuxième changement permettait l'incorporation par renvoi de documents, notamment des documents élaborés par Santé Canada, dans un règlement du gouverneur en conseil (par exemple le RAD) ou une AM.

Peu après l'adoption du projet de loi C-38, le ministre de la Santé a utilisé ces nouveaux pouvoirs pour moderniser

regulatory framework for food additives through the creation of 15 food additive MAs, each of which incorporates by reference a corresponding list of substances permitted for use as food additives in or on foods sold in Canada. These lists, collectively referred to as the Lists of Permitted Food Additives, are administratively maintained by the Department following an [established process](#) and are published on the Canada.ca website. The lists are organized according to the technical purposes for which the food additives may be used (e.g. *List of Permitted Preservatives; List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents*). The MAs legally authorize the food additive uses that are set out in the lists by exempting a food to which a food additive is added from the application of certain prohibitions in the FDA and the FDR. This exemption applies in respect of the use or presence of the food additive only, provided the applicable conditions set out in the lists are met.

6. Regulatory review

In Budget 2018, the Government of Canada announced a regulatory reform agenda focussed on removing barriers to innovation and growth in key sectors, including the agri-food and aquaculture sector. A targeted review of the sector, including public consultations, was completed in 2018, culminating in the publication of the [Agri-Food and Aquaculture Sector Regulatory Review Roadmap](#) (the Roadmap) in early June 2019.

As part of the Roadmap, Health Canada and the CFIA committed to pursuing amendments to the FDR to address a number of long-standing irritants and barriers to innovation for the food industry and bring much needed flexibility and agility to Canada's food regulations.

Health Canada and the CFIA would address commitments made under the theme of "Clear, Agile, Responsive Regulations" through this joint regulatory initiative.

1. Health Canada committed to incrementally redesigning the food regulations, including modernizing the regulatory frameworks for setting and updating microbiological criteria and methods of analysis and streamlining food additive provisions. This commitment can be found in the Department's Forward Regulatory Plan, as part of its initiative to "[modernize food regulations to enable innovative and safe foods for Canadians](#)."

le cadre réglementaire relatif aux additifs alimentaires en créant 15 AM sur les additifs alimentaires, dont chacune incorpore par renvoi une liste correspondante de substances dont l'utilisation comme additifs alimentaires est permise dans ou sur des aliments vendus au Canada. Ces listes, collectivement appelées les Listes des additifs alimentaires autorisés, sont mises à jour par le Ministère selon un [processus établi](#) et sont publiées sur le site Web Canada.ca. Les listes sont organisées en fonction des fins techniques pour lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés (par exemple *Liste des agents de conservation autorisés; Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*). Les AM autorisent légalement les utilisations d'additif alimentaire qui sont établies dans les listes en exemptant un aliment auquel un additif alimentaire est ajouté de l'application de certaines interdictions dans la LAD et le RAD. Cette exemption s'applique à l'utilisation ou à la présence de l'additif alimentaire seulement, pourvu que les conditions applicables énoncées dans les listes soient respectées.

6. Examen réglementaire

Dans le budget de 2018, le gouvernement du Canada a annoncé un programme de réforme de la réglementation axé sur l'élimination des obstacles à l'innovation et à la croissance dans des secteurs clés, notamment l'agroalimentaire et l'aquaculture. Un examen ciblé du secteur, notamment des consultations publiques, a été effectué en 2018, et il a abouti à la publication de la [Feuille de route pour l'examen réglementaire dans le secteur de l'agroalimentaire et l'aquaculture](#) (la Feuille de route) au début de juin 2019.

Dans le cadre de la Feuille de route, Santé Canada et l'ACIA se sont engagés à apporter des modifications au RAD afin de répondre à plusieurs irritants et obstacles de longue date à l'innovation pour l'industrie alimentaire et d'apporter la souplesse et l'agilité nécessaires à la réglementation canadienne sur les aliments.

Santé Canada et l'ACIA tiendraient compte des engagements pris sous le thème « Une réglementation claire, agile et réceptive » dans le cadre de cette initiative conjointe de réglementation.

1. Santé Canada s'est engagé à remanier progressivement la réglementation sur les aliments, notamment en modernisant les cadres réglementaires pour l'établissement et la mise à jour des critères microbiologiques et des méthodes d'analyse et en simplifiant les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Cet engagement se trouve dans le Plan prospectif de la réglementation du Ministère, dans le cadre de son initiative visant à « [moderniser la réglementation sur les aliments pour favoriser la production d'aliments novateurs et sûrs](#) ».

2. The CFIA moved forward with its Food Labelling Modernization initiative, which had considered the modernization of food compositional standards (as announced in Budget 2014). Through the SFCR, which came into force in January 2019, the CFIA incorporated by reference the food compositional standards of eight specific food commodity groups. This proposed regulatory package, which repeals the food compositional standards from the FDR and incorporates them by reference, delivers on the commitment made under the CFIA's "[Creating an agile framework for compositional standards](#)" initiative.

Objectives

The objectives of these proposed amendments are to contribute to making the Canadian food regulatory system more agile, transparent and responsive to new and emerging science, technology, market innovation and risks to health. This would be accomplished by

- Enabling administrative updates to food compositional standards to reflect current market practices, to address changes in consumer demand, to harmonize more closely with trading partners, to enable product innovation, and to facilitate the inter-provincial and international trade of foods;
- Enabling administrative updates to microbiological criteria and associated methods of analysis to help ensure that regulatory rules intended to help protect the health and safety of Canadians can be updated to reflect the latest science;
- Enabling industry and regulators to make use of more modern and effective methods of analysis to substantiate various chemical, physical and/or nutritional requirements for food, allowing regulated parties to keep pace with innovations; and
- Helping to reduce the burden on industry by removing duplications of food additive references throughout Part B of the FDR and between the tables to section B.16.100 of the FDR and the current Lists of Permitted Food Additives, as well as consolidating rules pertaining to food additives and simplifying the food additives framework.

The proposed Regulations would support science-based decision-making, which would help protect Canadians from deception and enable improved informed purchasing decisions. They would also support innovation by the food industry and the research community and provide greater clarity on what constitutes a compositional requirement of a standardized food versus a health and

2. L'ACIA est allée de l'avant avec son Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments, qui avait envisagé la modernisation des normes de composition des aliments (comme annoncé dans le budget de 2014). Par l'entremise du RSAC, qui est entré en vigueur en janvier 2019, l'ACIA a incorporé par renvoi les normes de composition des aliments de huit groupes de produits alimentaires particuliers. Ce projet de règlement, qui abroge les normes de composition des aliments du RAD et les incorpore par renvoi, donne suite à l'engagement pris dans le cadre de l'initiative de l'ACIA « [créer un cadre agile pour les normes de composition](#) ».

Objectifs

Les objectifs de ces modifications proposées sont de contribuer à rendre le système canadien de réglementation des aliments plus agile, plus transparent et plus réceptif aux sciences, aux technologies, aux innovations du marché et aux risques pour la santé nouveaux et émergents. Pour ce faire, il faudrait :

- Permettre des mises à jour administratives des normes de composition des aliments afin de refléter les pratiques actuelles du marché, de tenir compte de l'évolution de la demande des consommateurs, de s'harmoniser plus étroitement avec les partenaires commerciaux, de permettre l'innovation des produits et de faciliter le commerce interprovincial et international des produits alimentaires;
- Permettre des mises à jour administratives des critères microbiologiques et des méthodes d'analyse associées afin de garantir que les règles réglementaires destinées à protéger la santé et la sûreté des Canadiens puissent être à jour pour refléter les dernières avancées scientifiques;
- Permettre à l'industrie et aux organismes de réglementation d'utiliser des méthodes d'analyse plus modernes et plus efficaces pour corroborer les diverses exigences chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments, permettant ainsi aux parties réglementées de suivre le rythme des innovations;
- Aider à réduire le fardeau imposé à l'industrie en supprimant les mentions en double des additifs alimentaires dans la partie B du RAD et entre les tableaux de l'article B.16.100 du RAD et les listes actuelles des additifs alimentaires autorisés, ainsi qu'en consolidant les règles relatives aux additifs alimentaires et en simplifiant le cadre réglementaire pour les additifs alimentaires.

Le projet de règlement appuierait la prise de décisions fondées sur la science, ce qui aiderait à protéger les Canadiens contre les renseignements trompeurs et permettrait de prendre des décisions d'achat plus éclairées. Il appuierait également l'innovation de l'industrie alimentaire et du milieu de la recherche et préciserait ce qui constitue une exigence de composition d'un aliment normalisé par

safety requirement that applies to a food regardless of the level of trade. For the agri-food industry in particular, the modernization of these components of the FDR would address long-standing irritants and barriers to market by providing a more responsive and adaptable regulatory framework that supports growth and innovation.

Description

Health Canada and the CFIA are proposing a significant number of amendments to bring flexibility and coherence to a number of provisions under Part B of the FDR. The proposed amendments would include modernized regulatory frameworks for setting and updating rules pertaining to food compositional standards, microbiological criteria and methods of analysis. This would include the incorporation by reference of certain aspects of these rules, which in turn would enable Health Canada and the CFIA to help ensure rules better respond to new and emerging science, technology, market innovation and/or risks to health.

In addition, the proposed amendments related to food additives would create a new regulatory framework in Division 16, repeal redundant rules from the FDR and consolidate other rules pertaining to permitted food additives, including those in existing MAs. These amendments would include the proposed incorporation by reference of the Lists of Permitted Food Additives into the FDR on an ambulatory basis.

As a result, the proposed Regulations would significantly amend Divisions 1 through 22 of Part B (Foods) of the FDR while also making additional targeted amendments to provisions found in Divisions 24 and 25 of Part B, Part A (Administration) and Divisions 1, 2 and 3 of Part D (Vitamins, Minerals and Amino Acids). Consequential amendments would also be made to a number of other regulations, as would be revisions to existing documents incorporated by reference, as indicated in the respective sections below.

1. Food compositional standards

The proposed Regulations would amend sections B.01.002 and B.01.042 of the FDR to clarify that food compositional standards not related to health and safety would now be found in a document defined as the Food Compositional Standards Document and incorporated by reference on an ambulatory basis into section B.01.002 of the FDR. A new proposed section B.01.043 would clarify that other substances (e.g. food additives, vitamins and mineral nutrients), except supplemental ingredients, could be required or permitted in a food for which a standard is set out in the Food Compositional Standards Document, if so prescribed in a provision of the FDR. Below are the specific amendments being proposed respecting food compositional standards in the FDR.

rapport à une exigence de santé et de sûreté qui s'applique à un aliment, peu importe le niveau de commerce. Pour l'industrie agroalimentaire en particulier, la modernisation de ces composantes du RAD permettrait de tenir compte des irritants et des obstacles de longue date au marché en offrant un cadre réglementaire plus souple et adapté qui appuie la croissance et l'innovation.

Description

Santé Canada et l'ACIA proposent un nombre important de modifications afin d'assurer la souplesse et la cohérence de plusieurs dispositions de la partie B du RAD. Les modifications proposées comprendraient des cadres réglementaires modernisés pour l'établissement et la mise à jour des règles relatives aux normes de composition des aliments, aux critères microbiologiques et aux méthodes d'analyse. Il s'agit notamment de l'incorporation par renvoi de certains aspects de ces règles, ce qui permettrait à Santé Canada et à l'ACIA de veiller à ce que les règles répondent mieux aux sciences, aux technologies, aux innovations du marché ou aux risques pour la santé nouveaux et émergents.

De plus, les modifications proposées concernant les additifs alimentaires créeraient un nouveau cadre réglementaire au titre 16, abrogeraient les règles redondantes du RAD et regrouperaient d'autres règles relatives aux additifs alimentaires autorisés, notamment celles des AM existantes. Ces modifications comprendraient l'incorporation par renvoi proposée des Listes des additifs alimentaires autorisés dans le RAD sur une base dynamique.

Par conséquent, le projet de règlement modifierait considérablement les titres 1 à 22 de la partie B (Aliments) du RAD, tout en apportant des modifications ciblées supplémentaires aux dispositions des titres 24 et 25 de la partie B, partie A (Administration) et des titres 1, 2 et 3 de la partie D (Vitamines, minéraux et acides aminés). Des modifications corrélatives seraient également apportées à plusieurs autres règlements, incluant des révisions à des documents existants incorporés par renvoi, comme il est indiqué dans les sections respectives ci-dessous.

1. Normes de composition des aliments

Le projet de règlement modifierait les articles B.01.002 et B.01.042 du RAD afin de préciser que les normes de composition des aliments qui ne sont pas liées à la santé et à la sûreté se trouveraient désormais dans un document défini comme le Document sur les normes de composition des aliments et seraient incorporées par renvoi, de façon dynamique, à l'article B.01.002 du RAD. Un nouvel article B.01.043 proposé préciserait que d'autres substances (par exemple additifs alimentaires, vitamines et minéraux nutritifs), à l'exception des ingrédients supplémentaires, pourraient être exigées ou permises dans un aliment pour lequel une norme est établie dans le Document sur les normes de composition des aliments, si cela est prescrit dans une disposition du RAD. Les

Definitions and interpretation

The proposed Regulations would update the existing definition of “common name” to refer to the Food Compositional Standards Document and to make reference to and better align it with the same defined term in the SFCR. The existing definitions of “flavouring preparation” and “sweetening agent” would also be updated to refer to the Food Compositional Standards Document. The existing definition of “unstandardized food” would be replaced with an updated definition for “unstandardized” and would also point to the Food Compositional Standards Document. This document would be defined in Parts B and D of the FDR. Lastly, two new definitions for “solid cut meat” and “solid cut poultry meat” would be introduced in Division 1 of Part B.

The proposed Regulations would introduce a new interpretation provision that clarifies that any words or expressions that are used but not defined in a food-related document that is published by the Government of Canada and incorporated by reference into parts A, B or D of the FDR have the same meaning as in those parts of the FDR.

Incorporation by reference — Food Compositional Standards Document

To allow for changes to support industry innovation or administrative additions, the proposed Regulations would repeal the food compositional standards from the FDR and move them into the Food Compositional Standards Document, which would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis.

This new document would capture the food compositional standards of 19 specific food commodities currently prescribed in Divisions 1 to 22 of Part B of the FDR: mixed nuts; alcoholic beverages; baking powder; cocoa and chocolate products; coffee; spices, dressings and seasonings; dairy products; fats and oils; flavouring preparations; fruits, vegetables, their products and substitutes; prepackaged water and ice; grain and bakery products; meat, its preparations and products; salt; sweetening agents; vinegar; tea; marine and fresh water animal products; and poultry, poultry meat, their preparations and products. As a result, Divisions 3, 4, 5 and 20 of Part B of the FDR would be repealed in their entirety.

Definitions that are unique to a specific division and only apply to standardized products within that division would be moved over or copied into the interpretation section of the Food Compositional Standards Document volumes.

modifications précises proposées concernant les normes de composition des aliments dans le RAD sont présentées ci-dessous.

Définitions et interprétation

Le projet de règlement mettrait à jour la définition actuelle de « nom usuel » afin qu'elle renvoie au Document sur les normes de composition des aliments et qu'elle renvoie au même terme défini dans le RSAC et qu'elle s'y harmonise mieux. Les définitions existantes de « préparation aromatisante » et de « agent édulcorant » seraient également mises à jour pour faire référence au Document sur les normes de composition des aliments. La définition actuelle de « aliment non normalisé » serait remplacée par une définition à jour de « non normalisé » et ferait également référence au Document sur les normes de composition des aliments. Ce document serait défini dans les parties B et D du RAD. Enfin, deux nouvelles définitions de « viande coupée solide » et de « viande de volaille coupée solide » seraient introduites au titre 1 de la partie B.

Le projet de règlement introduirait une nouvelle disposition d'interprétation qui précise que les expressions ou termes utilisés, mais qui ne sont pas définis dans un document publié par le gouvernement du Canada et qui est incorporé par renvoi dans la partie A, B ou D du RAD, ont la même signification que dans ces parties du RAD.

Incorporation par renvoi — Document sur les normes de composition des aliments

Pour permettre des changements à l'appui de l'innovation de l'industrie ou des ajouts administratifs, le projet de règlement abrogerait les normes de composition des aliments du RAD et les intégrerait au Document sur les normes de composition des aliments, qui serait incorporé par renvoi dans le RAD de façon dynamique.

Ce nouveau document saisiserait les normes de composition alimentaire de 19 denrées précises actuellement prescrites aux titres 1 à 22 de la partie B du RAD, soit les noix mélangées; les boissons alcooliques; la poudre à pâte; les produits du cacao et produits de chocolat; le café; les épices, condiments et assaisonnements; les produits laitiers; les graisses et huiles; les préparations aromatisantes; les fruits, légumes, leurs produits et succédanés; l'eau et glace préemballées; les céréales et produits de boulangerie; la viande, préparations et produits de la viande; le sel; les agents édulcorants; le vinaigre; le thé; les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce; et enfin la volaille, viande de volaille, leurs préparations et leurs produits. Par conséquent, les titres 3, 4, 5 et 20 de la partie B du RAD seraient abrogés intégralement.

Les définitions qui sont propres à un titre particulier et qui ne s'appliquent qu'aux produits normalisés au sein de ce titre seraient déplacées vers ou copiées dans la section d'interprétation des volumes du Document sur les

The symbol “[S]” would no longer appear in the FDR to indicate a food for which a standard is prescribed, as all the standards would now be set out in the Food Compositional Standards Document.

Certain labelling provisions that are currently contained within the standards and form part of, or are closely associated with, a compositional standard of a food would be moved, along with the rest of the non-health and non-safety-related components of the standards, into the Food Compositional Standards Document, as they aim to communicate that the food meets the standard. For example, when a flavouring preparation is added to a cheese, the words “with (naming the flavouring preparation)” must be added to the common name on any label. All other commodity-specific labelling rules that apply to foods sold at all levels of trade would remain in the FDR. For example, the labelling of cheese requires a statement of the percentage of milk fat (“milk fat,” “B.F.” or “M.F.”) and the percentage of moisture in the cheese followed by the word “moisture” or “water” on the principal display panel. The requirement to indicate the percentage of sugar or invert sugar on the label of liquid sugar and liquid invert sugar would also stay in the FDR. This rule would be amended to clarify that the percentage of sugar or invert sugar content of the food must be indicated on the label, as the case may be, when these foods are sold at all levels of trade. These rules would remain in the FDR, as they provide information to help consumers make healthy and informed purchasing choices and to help protect them from deceptive practices.

Provisions that are not contained within the standards, but that are tightly linked to the standards, are compositional in nature and have no components related to health and safety, would also be moved into the Food Compositional Standards Document. These provisions typically provide an exemption to the compositional requirements of a particular standard. For example, the FDR contains a provision allowing specialty breads to contain different types of flour (such as graham flour and whole-wheat flour) in a greater amount than what is permitted for white bread. While captured outside of the standard for bread, this provision would move to the Food Compositional Standards Document.

Substances set out in the Lists of Permitted Food Additives would generally be excluded from standards set out in the Food Compositional Standards Document, with certain exceptions: for example, the compositional standard for “baking powder” currently requires the combination of certain ingredients, one of which is an acid-reacting material (food additive), but also allows for the use of

normes de composition des aliments. Le symbole « [N] » n’apparaîtrait plus dans le RAD pour indiquer un aliment pour lequel une norme est établie, car toutes les normes seraient maintenant établies dans le Document sur les normes de composition des aliments.

Certaines dispositions relatives à l’étiquetage qui sont actuellement incluses dans les normes et qui font partie d’une norme de composition d’un aliment, ou qui y sont étroitement associées, seraient déplacées, de même que le reste des composantes non liées à la santé et non liées à la sûreté des normes, dans le Document sur les normes de composition des aliments, vu que ces dispositions visent à communiquer que l’aliment répond à la norme. Par exemple, lorsqu’une préparation aromatisante est ajoutée à un fromage, les mots « avec (nom de la préparation aromatisante) » doivent être ajoutés au nom usuel sur l’étiquette. Toutes les autres règles d’étiquetage propres à un produit qui s’appliquent aux aliments vendus peu importe le niveau de commerce demeureraient dans le RAD. Par exemple, l’étiquetage du fromage exige une déclaration du pourcentage de matière grasse du lait (« matière grasse du lait » ou « M.G. ») et du pourcentage d’humidité dans le fromage suivi du mot « humidité » ou « eau » sur l’espace principal. L’exigence d’indiquer le pourcentage de sucre ou de sucre inverti sur l’étiquette du sucre liquide et du sucre inverti liquide demeurerait également dans le RAD. Cette règle serait modifiée pour clarifier que le pourcentage de sucre ou la teneur en sucre inverti de l’aliment doit être indiqué sur le libellé de l’aliment, selon le cas, lorsque ces aliments sont vendus peu importe le niveau de commerce. Ces règles demeureraient dans le RAD puisqu’elles fournissent des renseignements pour aider les consommateurs à faire des choix d’achat sains et éclairés et pour les protéger contre les pratiques trompeuses.

Les dispositions qui ne sont pas comprises dans les normes, mais qui sont étroitement liées aux normes, qui sont de nature compositionnelle et qui ne comportent aucun élément lié à la santé et à la sûreté, seraient également déplacées dans le Document sur les normes de composition des aliments. Ces dispositions prévoient habituellement une exemption aux exigences de composition d’une norme particulière. Par exemple, le RAD contient une disposition permettant aux pains de composition spéciale de contenir différents types de farine (comme la farine Graham et la farine de blé entier) en plus grande quantité que ce qui est permis pour le pain blanc. Bien qu’elle ne soit pas comprise dans la norme pour le pain, cette disposition serait déplacée dans le Document sur les normes de composition des aliments.

Les substances figurant dans les Listes des additifs alimentaires autorisés seraient généralement exclues des normes établies dans le Document sur les normes de composition des aliments, à quelques exceptions près; par exemple, la norme de composition de la « poudre à pâte » exige actuellement une combinaison de certains ingrédients, l’un d’eux est un additif alimentaire,

an anticaking agent (also a food additive) as an optional ingredient. The latter rule is already captured in the *List of Permitted Anticaking Agents* and would be removed, but the reference to “acid-reacting material” would remain within the standard. The compositional standard for “gelatin” would continue to provide for the use of acidic or basic compounds but instead of listing individual food additives, would point to those set out in the new *List of Permitted Acidity Regulators and Acid-Reacting Materials*. The standard would also continue to provide for specific filtering and clarifying agents, as these substances are not regulated as food additives when used for this purpose in the manufacture of gelatin. The standards for “(naming the flavour) Extract” or “(naming the flavour) Essence,” and “(naming the flavour) Flavour,” set out in sections B.10.003 and B.10.005, respectively, of the FDR provide that flavouring preparations subject to these standards may contain a food colour, a Class II preservative, a Class IV preservative and, in the case of “(naming the flavour) Flavour,” an emulsifying agent. These general provisions for food additives would remain in these standards as an interim measure until Health Canada permits individual food additives in these flavouring preparations by modifying the Lists of Permitted Food Additives. Health Canada intends to take into consideration information industry has submitted on the use of food additives in flavouring preparations, and to propose new list entries for public and stakeholder comments prior to finalizing them.

Similar to those for food additives, applicable food fortification and microbiological safety rules would also be excluded from the Food Compositional Standards Document. Food fortification rules would remain in Parts B and D of the FDR as prohibitions of sale and would be consolidated where possible. Certain microbiological safety rules would also remain in the text of the FDR, as prohibitions of sale and others would be managed through the proposed *Table of Microbiological Criteria for Food* (described in section 2 below), which would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis. Prohibitions of sale apply to all foods sold in Canada, regardless of level of trade.

Further amendments to clarify and streamline remaining rules and to update certain French terms where necessary are also proposed in the Food Compositional Standards Document and the FDR, including any relevant documents incorporated by reference. For example, the French term for “pumping pickle” would be updated to “marinade par injection” in the FDR, and the same change would be made in the Food Compositional Standards Document

mais il permet également l'utilisation d'un agent anti-agglomérant (également un additif alimentaire) comme ingrédient facultatif. Cette dernière règle est déjà comprise dans la *Liste des agents antiagglomérants autorisés* et serait supprimée, mais la référence à la « substance à réaction acide » demeurerait dans la norme. La norme de composition pour la « gélatine » continuerait de prévoir l'utilisation de composés acides ou basiques, mais au lieu d'énumérer les additifs alimentaires individuels, elle indiquerait ceux qui sont énoncés dans la nouvelle *Liste des régulateurs de l'acidité et des substances à réaction acide autorisés*. La norme continuerait également de prévoir des agents de filtration et de clarification particuliers, car ces substances ne sont pas réglementées comme additifs alimentaires lorsqu'elles sont utilisées à cette fin dans la fabrication de gélatine. Les normes pour « extrait de (nom de l'arôme) » ou « essence de (nom de l'arôme) » et « préparation aromatisante de (nom de l'arôme) », énoncées aux articles B.10.003 et B.10.005 du RAD, respectivement, prévoient que les préparations aromatisantes assujetties à ces normes peuvent contenir un colorant alimentaire, un agent de conservation de la classe II, un agent de conservation de la classe IV et, dans le cas d'une « préparation aromatisante de (nom de l'arôme) », un agent émulsifiant. Ces dispositions générales relatives aux additifs alimentaires demeureraient dans ces normes à titre de mesure provisoire jusqu'à ce que Santé Canada autorise la présence d'additifs alimentaires individuels dans ces préparations aromatisantes en modifiant les Listes des additifs alimentaires autorisés. Santé Canada a l'intention de tenir compte de l'information que l'industrie a présentée sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans les préparations aromatisantes et de proposer de nouvelles entrées de liste aux fins de commentaires du public et des intervenants avant de les finaliser.

Tout comme pour celles liées aux additifs alimentaires, les règles applicables en matière d'enrichissement des aliments et de sûreté microbiologique seraient également exclues du Document sur les normes de composition des aliments. Les règles sur l'enrichissement des aliments demeureraient dans les parties B et D du RAD à titre d'interdictions de vente et elles seraient consolidées dans la mesure du possible. Certaines règles de sûreté microbiologique demeureraient également dans le texte du RAD, car les interdictions de vente et autres seraient gérées par le *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments* proposé (décrit à la section 2 ci-dessous), qui serait incorporé par renvoi dans le RAD de façon dynamique. Les interdictions de vente s'appliquent à tous les aliments vendus au Canada, peu importe le niveau de commerce.

D'autres modifications visant à clarifier et à simplifier les règles restantes, et à mettre à jour certains termes en français au besoin, sont également proposées dans le Document sur les normes de composition des aliments et le RAD, notamment tout document pertinent incorporé par renvoi. Par exemple, la traduction du terme anglais « pumping pickle » (« marinade ») serait remplacée par « marinade par injection » dans le RAD, et

and in the Lists of Permitted Food Additives. The Food Compositional Standards Document would continue not to prescribe a standardized common name for pump- ing pickle. Other French terms that are proposed to be updated include “marinades et relishes” for “pickles and relishes,” “marinade par immersion” for “cover pickle,” “mélange de salaison à sec” for “dry cure,” “(nom de...)” for “(naming the...)”, “saumuré(e)” for “cured,” “sauces pour salades” for “dressings for salad,” “assaisonnements” for “seasonings,” “d’œuf entier” for “whole egg,” “viande coupée solide” for “solid cut meat” and “viande de volaille coupée solide” for “solid cut poultry meat,” where necessary.

Lastly, any remaining provisions in the FDR that currently refer to a food compositional standard would be amended to point to the relevant section of the Food Compositional Standards Document. If a provision referred to a food in a certain division of Part B of the FDR (e.g. “fats and oils referred to in Division 9,” “marine and fresh water animal products referred to in Division 21”), that provision would also be amended to consider that the food compositional standards would no longer appear in a provision of the FDR and the general term applies.

Geographical indications and distinctive products

Certain standardized alcoholic beverages in Division 2 of Part B of the FDR serve as distinctive products in that they prohibit the use of the name of certain spirit drinks (i.e. Scotch whisky, Irish whisky, Bourbon whisky, Tennessee whisky, Armagnac brandy, Cognac brandy, Tequila, Mezcal) unless the product is manufactured in accordance with the laws of the country of origin. These provisions, which do not prescribe the composition, strength, potency, purity, quality or other property of the food, are linked to various international trade commitments, and as such are not viewed as true compositional requirements.

Agriculture and Agri-Food Canada administers the *Spirit Drinks Trade Act*, which implements Canada’s international trade commitments related to the use of spirit drink names from foreign countries. Distinctive products mentioned above that are currently captured in the FDR are virtually identical to the provisions in the *Spirit Drinks Trade Act* and are considered to be either redundant and/or in conflict with this Act, and as such would be repealed from the FDR and would not be copied over to the Food Compositional Standards Document. Any remaining requirements related to modifying or blending certain alcoholic beverages would be converted to prohibitions of sale in the FDR, if not already prescribed as such. The current French heading before section B.02.050 (“Eau-de-vie”) of Part B would be updated to “Eau-de-vie de

le même changement serait apporté dans le Document sur les normes de composition des aliments et dans les Listes des additifs alimentaires autorisés. Le Document sur les normes de composition des aliments continuerait de ne pas établir de nom usuel normalisé pour la marinade par injection. D’autres termes français seraient mis à jour, notamment « marinades et relishes » pour « pickles and relishes », « marinade par immersion » pour « cover pickle », « mélange de salaison à sec » pour « dry cure », « (nom de...) » pour « (naming the...) », « saumuré(e) » pour « cured », « sauces pour salades » pour « dressings for salad », « assaisonnements » pour « seasonings », « d’œuf entier » pour « whole egg », « viande coupée solide » pour « solid cut meat » et « viande de volaille coupée solide » pour « solid cut poultry meat », le cas échéant.

Enfin, toute disposition restante du RAD qui renvoie actuellement à une norme de composition des aliments serait modifiée pour renvoyer plutôt à la section pertinente du Document sur les normes de composition des aliments. Si une disposition faisait référence à un aliment dans un certain titre de la partie B du RAD (par exemple « graisses et huiles visées au titre 9 », « produits d’animaux marins et d’animaux d’eau douce visés au titre 21 »), cette disposition serait également modifiée pour tenir compte du fait que les normes de composition des aliments ne figureraient plus dans une disposition du RAD et que le terme général s’appliquerait.

Indications géographiques et produits distinctifs

Certaines boissons alcooliques normalisées au titre 2 de la partie B du RAD servent de produits distinctifs en ce qu’elles interdisent l’utilisation du nom de certains spiritueux (c’est-à-dire whisky écossais, whisky irlandais, bourbon, whisky Tennessee, armagnac, cognac, tequila, mezcal) sauf si le produit est fabriqué conformément aux lois du pays d’origine. Ces dispositions, qui n’établissent pas la composition, la concentration, l’activité, la pureté, la qualité ou toute autre propriété de l’aliment, sont liées à divers engagements commerciaux internationaux et ne sont donc pas considérées comme de véritables exigences de composition.

Agriculture et Agroalimentaire Canada applique la *Loi sur le commerce des spiritueux*, qui met en œuvre les engagements commerciaux internationaux du Canada concernant l’utilisation de noms de spiritueux provenant de pays étrangers. Les produits distinctifs mentionnés ci-dessus qui sont actuellement visés par le RAD sont identiques aux dispositions de la *Loi sur le commerce des spiritueux* et sont considérés comme redondants ou en conflit avec la présente loi. À ce titre, ils seraient abrogés du RAD et ne seraient pas copiés dans le Document sur les normes de composition des aliments. Les exigences restantes liées à la modification ou au mélange de certaines boissons alcooliques seraient converties en interdictions de vente dans le RAD, si elles ne sont pas déjà prescrites comme telles. Le titre français actuel précédant l’article B.02.050

vin (brandy),” to better reflect distillates captured in the provisions that would remain in this section of the FDR once the food compositional standards are repealed. The French text in section B.02.043, which currently refers to “genièvre,” would be amended to align it with the English to clarify that the age claim prohibition, which prohibits a declaration of the length of time the gin was aged, applies to all gin rather than only to a specific type of gin, namely “genièvre.” Gins would continue to be permitted to bear a label declaration to indicate that a gin has been aged (e.g. aged, barreled) provided it was stored in a suitable container.

Future changes to the Food Compositional Standards Document

After the coming into force of these proposed Regulations, changes to the Food Compositional Standards Document would follow the process set out in the [CFIA Incorporation by Reference Policy](#), ensuring that the Food Compositional Standards Document is maintained based on guiding principles of accessibility, transparency, consistency, reasonableness and clarity. The Food Compositional Standards Document is to be created and reviewed in an open, transparent, consistent and inclusive way that meaningfully engages the public. Stakeholders would be notified and provided the opportunity to comment on proposed revisions to this document. The CFIA has also published guidelines for stakeholders titled [How to request a modification to a document incorporated by reference by CFIA into the Safe Food for Canadians Regulations or the food-related provisions of the Food and Drug Regulations](#).

Consequential amendments/revisions – SFCR, *Canadian Standards of Identity*

References to the FDR in the SFCR, as well as in certain documents incorporated by reference into the SFCR, such as CFIA’s *Canadian Standards of Identity* document, would be amended to refer to the Food Compositional Standards Document rather than the FDR, where necessary. The *Canadian Standards of Identity* would also be revised to eliminate, to the extent possible, regulatory overlap with health and safety requirements that are proposed to be maintained in the FDR (e.g. fortification rules) and permitted food additives that would be maintained via Health Canada’s Lists of Permitted Food Additives.

A new definition for the Food Compositional Standards Document would be added to the SFCR. The existing definition of “common name” would be amended to align it with the proposed changes to the same term in the FDR, and the existing definition of “wine” would be amended

(« Eau-de-vie ») de la partie B serait remplacé par « Eau-de-vie de vin (brandy) » afin de mieux refléter les distillats visés par les dispositions qui demeureraient dans cet article du RAD une fois que les normes de composition des aliments seraient abrogées. Le texte français de l’article B.02.043, qui fait actuellement référence au « genièvre », serait modifié pour s’harmoniser avec la version anglaise afin de préciser que l’interdiction de faire une déclaration sur l’âge, qui interdit une déclaration de la durée de vieillissement du gin, s’applique à tout le gin plutôt qu’à un type particulier de gin, à savoir au « genièvre ». L’autorisation de déclaration sur l’étiquette des gins indiquant qu’un gin a été vieilli (par exemple vieilli, en fût) demeurerait en vigueur, à condition qu’il soit entreposé dans un contenant approprié.

Changements futurs au Document sur les normes de composition des aliments

Après l’entrée en vigueur du projet de règlement, les modifications au Document sur les normes de composition des aliments suivraient le processus établi dans la [Politique de l’ACIA sur l’incorporation par renvoi](#) pour faire en sorte que le Document sur les normes de composition des aliments soit tenu à jour en fonction des principes directeurs, soit l’accessibilité, la transparence, l’uniformité, le caractère raisonnable et la clarté. Le Document sur les normes de composition des aliments doit être créé et examiné d’une manière ouverte, transparente, uniforme et inclusive qui mobilise le public de façon significative. Les intervenants seraient avisés et auraient l’occasion de commenter les révisions proposées au document. L’ACIA a également publié des lignes directrices à l’intention des intervenants intitulées [Comment demander la modification d’un document incorporé par renvoi par l’ACIA dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada ou dans les dispositions relatives aux aliments du Règlement sur les aliments et drogues](#).

Modifications et révisions corrélatives – RSAC, *Normes d’identité canadiennes*

Les renvois au RAD dans le RSAC, ainsi que dans certains documents incorporés par renvoi dans le RSAC, comme les *Normes d’identité canadiennes* de l’ACIA, seraient modifiés pour faire référence au Document sur les normes de composition des aliments plutôt qu’au RAD, au besoin. Les *Normes d’identité canadiennes* seraient également révisées afin d’éliminer, dans la mesure du possible, le chevauchement réglementaire avec les exigences en matière de santé et de sûreté qui sont proposées dans le RAD (par exemple les règles d’enrichissement) et les additifs alimentaires autorisés qui seraient conservés dans les Listes des additifs alimentaires autorisés de Santé Canada.

Une nouvelle définition pour le Document sur les normes de composition des aliments serait ajoutée au RSAC. La définition actuelle de « nom usuel » serait modifiée pour qu’elle s’harmonise avec les changements proposés au même terme dans le RAD, et la définition actuelle de

to point to the Food Compositional Standards Document. Similarly, the reference to cheese in paragraph 249(2)(I), Part 11, of the SFCR would be amended to point to the appropriate reference in the Food Compositional Standards Document.

Consequential revisions — *Common Names for Ingredients and Components, Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims*

A number of revisions would also be made to CFIA's *Common Names for Ingredients and Components* document and to Health Canada's *Nutrition Labelling - Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims* document, which are incorporated by reference into the FDR, to make reference to the new Food Compositional Standards Document, where necessary.

2. *Microbiological criteria and associated microbiological methods of analysis*

The proposed Regulations would create a new Division 30 in Part B of the FDR that sets out a regulatory framework for microbiological criteria for foods, including a new declaration of adulteration provision, a new provision setting out exemptions from the application of certain prohibitions in the FDA and a new provision regarding the methods to be used for compliance with the microbiological criteria.

Incorporation by reference — *Table of Microbiological Criteria for Food*

All of the existing regulatory microbiological criteria prescribed in the FDR would be repealed and consolidated into the *Table of Microbiological Criteria for Food*. This table would be defined in Division 30 and incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis through section B.30.002.

Adulteration and exemptions

A new provision would be created that would declare a food set out in the *Table of Microbiological Criteria for Food* to be adulterated if it does not meet the corresponding microbiological criteria in the table. The criteria would specify the type of microorganism, the tolerable limit for the microorganism and the required sampling parameters (e.g. the maximum level of a microorganism in a specified number of sample units). Within the *Table of Microbiological Criteria for Food*, the column that would reflect the level of microorganism (as prescribed under the FDR) would be expanded to include details on the sampling parameters that are currently set out in the referenced MFOs, bringing all of the sampling parameters together into a single location.

« vin » serait modifiée pour faire référence au Document sur les normes de composition des aliments. De même, la référence au fromage à l'alinéa 249(2)I), partie 11, du RSAC serait modifiée pour désigner la référence appropriée dans le Document sur les normes de composition des aliments.

Révisions corrélatives — *Noms usuels d'ingrédients et de constituants, Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive*

Plusieurs révisions seraient également apportées au document sur les *Noms usuels d'ingrédients et de constituants* de l'ACIA et au document de Santé Canada intitulé *Étiquetage nutritionnel – Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive*, qui sont incorporés par renvoi dans le RAD, pour faire référence au nouveau Document sur les normes de composition des aliments, au besoin.

2. *Critères microbiologiques et méthodes d'analyse microbiologique connexes*

Le projet de règlement créerait un nouveau titre 30 dans la partie B du RAD qui établirait un cadre réglementaire pour les critères microbiologiques pour les aliments, notamment une nouvelle disposition de déclaration de falsification, une nouvelle disposition établissant des exemptions à l'application de certaines interdictions dans la LAD et une nouvelle disposition concernant les méthodes à utiliser pour se conformer aux critères microbiologiques.

Incorporation par renvoi — *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments*

Tous les critères microbiologiques réglementaires prescrits dans le RAD seraient abrogés et regroupés dans le *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments*. Ce tableau serait défini dans le titre 30 et incorporé par renvoi dans le RAD de façon dynamique par l'entremise de l'article B.30.002.

Falsification et exemptions

Une nouvelle disposition serait créée pour déclarer qu'un aliment figurant dans le *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments* est falsifié s'il ne répond pas aux critères microbiologiques correspondants du tableau. Les critères préciseraient le type de microorganisme, la limite tolérable pour le microorganisme et les paramètres d'échantillonnage requis (par exemple la quantité maximale d'un microorganisme dans un nombre spécifié d'unités d'échantillonnage). Dans le *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments*, la colonne qui refléterait le niveau de microorganisme (tel qu'il est prescrit dans le RAD) serait élargie pour inclure des détails sur les paramètres d'échantillonnage qui sont actuellement établis dans les MFO de référence afin de rassembler tous les paramètres d'échantillonnage en un seul endroit.

This would be followed by a new provision exempting a food from the application of paragraph 4(1)(a) of the FDA (prohibition on the sale of food that has in or on it a poisonous or harmful substance), in respect of the microorganism, where the amount of the microorganism in the food is within its tolerable limit as set out in the *Table of Microbiological Criteria for Food*.

For scenarios outside the scope of the incorporated table (i.e. food/microorganism combinations for which a criterion has not been set in the table), Health Canada would continue to rely, where appropriate, on its microbiological guidelines and policies, such as the *Policy on Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods*, to help manage foodborne risks associated with certain microorganisms. Where no such policies are in place, individual situations would continue to be assessed on a case-by-case basis to determine the level of risk to health and appropriate risk management measures. The case-by-case assessment would determine whether the sale of the food contravenes the FDA.

Prohibitions outside of Division 30

Health Canada is proposing to amend the existing prohibition in paragraph B.12.005(2)(a), which pertains to the manufacture of prepackaged ice from water that does not meet its microbiological criteria. The specific reference to the microorganism (i.e. coliform bacteria) and its associated official microbiological method of analysis (i.e. MFO-15) would be replaced with the requirement that the water be potable.

Similar to being free of any coliform bacteria, potable water is also an indicator that the source water used is not contaminated with microorganisms. This proposed amendment would align the rules for prepackaged ice (and the water used to make such ice) with those that apply to mineral water and spring water, which must also be made from potable water and be free of any coliform bacteria. The French term for “water represented as mineral water or spring water” would also be updated to “une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source” throughout the FDR and in the Food Compositional Standards Document, where necessary.

Health Canada is also proposing to repeal the prohibition in section B.08.025 from the FDR, which pertains to the purchase of milk for manufacture or the manufacture of milk into other dairy products suspected of not meeting the criteria set out in paragraphs B.08.024(a) and (b). Health Canada has determined that this prohibition is redundant and unnecessary as the microbiological safety and quality of milk for manufacture (and products made from such milk) is assured through the existing criteria for milk for manufacture and the prohibition in subsection B.08.002.2(1).

Cette mesure serait suivie d'une nouvelle disposition exemptant un aliment de l'application de l'alinéa 4(1)a de la LAD (interdiction de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou délétère), à l'égard du microorganisme, lorsque la quantité de microorganismes dans l'aliment se situe sous la limite établie dans le *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments*.

Pour les scénarios qui dépassent la portée du tableau incorporé (c'est-à-dire les combinaisons aliments/microorganismes pour lesquels un critère n'a pas été établi dans le tableau), Santé Canada continuerait de se fier, le cas échéant, à ses lignes directrices et politiques en matière de microbiologie, comme la *Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts-à-manger*, pour aider à gérer les risques d'origine alimentaire associés à certains microorganismes. En l'absence de telles politiques, les situations demeureraient évaluées au cas par cas afin de déterminer le niveau de risque pour la santé et les mesures de gestion des risques appropriées. L'évaluation au cas par cas déterminerait si la vente de l'aliment contrevient à la LAD.

Interdictions hors de la portée du titre 30

Santé Canada propose de modifier l'interdiction prévue à l'alinéa B.12.005(2)a), qui porte sur la fabrication de glace préemballée à partir d'eau qui ne répond pas à ses critères microbiologiques. La référence propre aux microorganismes (c'est-à-dire les bactéries coliformes) et à sa méthode d'analyse microbiologique officielle connexe (c'est-à-dire MFO-15) serait remplacée par l'exigence que l'eau soit potable.

Tout comme l'absence de bactéries coliformes, l'eau potable indique également que la source d'eau utilisée n'est pas contaminée par des microorganismes. Cette modification proposée harmoniserait les règles pour la glace préemballée (et l'eau utilisée pour fabriquer cette glace) avec celles qui s'appliquent à l'eau minérale et à l'eau de source, qui doivent également être faites à partir d'eau potable et être exemptes de bactéries coliformes. La traduction du terme anglais « water represented as mineral water or spring water » serait également mise à jour pour « une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source » dans l'ensemble du RAD et dans le Document sur les normes de composition des aliments, au besoin.

Santé Canada propose également d'abroger l'interdiction prévue à l'article B.08.025 du RAD, qui concerne l'achat de lait pour la fabrication ou la fabrication de lait dans d'autres produits laitiers soupçonnés de ne pas répondre aux critères énoncés aux alinéas B.08.024a) et b). Santé Canada a déterminé que cette interdiction est redondante et inutile, car la sûreté microbiologique et la qualité du lait destiné à la fabrication (et des produits fabriqués à partir de ce lait) sont assurées par les critères existants pour le lait destiné à la fabrication et l'interdiction prévue au paragraphe B.08.002.2(1).

Compliance with microbiological criteria

The proposed Regulations would replace the outdated MFOs prescribed throughout Part B of the FDR with a new provision requiring that compliance with microbiological criteria be measured by way of either a “microbiological reference method” or an “equivalent method.” These two terms would be defined in Division 30 and would refer to two new documents entitled *Table of Microbiological Reference Methods for Food* and *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis*, respectively. Both documents would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis.

Incorporation by reference — *Table of Microbiological Reference Methods for Food*

The *Table of Microbiological Reference Methods for Food* would consist of the relevant reference methods currently set out in [Volume 2: HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods](#) of the *Compendium of Analytical Methods*. These reference methods are periodically reviewed by the Department’s Microbiological Methods Committee to reflect the latest science and are the gold standard against which all other microbiological methods set out in the *Compendium of Analytical Methods* are validated.

Incorporation by reference — *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis*

A new document entitled *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis* would set out the requirements a regulated party must demonstrate in order for the Government of Canada to consider their method equivalent to a microbiological reference method set out in the *Table of Microbiological Reference Methods for Food*. The requirements in question would be modelled on those presently set out in [Volume 1: Official Methods for the Microbiological Analysis of Foods](#) of the *Compendium of Analytical Methods*.

Future changes to microbiological documents incorporated by reference

After the coming into force of the proposed Regulations, changes to the *Table of Microbiological Criteria for Food*, the *Table of Microbiological Reference Methods for Food* or the *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis* documents would follow the process set out in the [Health Canada Incorporation by Reference Policy](#). Health Canada would update these documents as necessary based on the latest science, risk assessments and/or in response to

Respect des critères microbiologiques

Le projet de règlement remplacerait les MFO désuets prescrits dans la partie B du RAD par une nouvelle disposition exigeant que la conformité aux critères microbiologiques soit mesurée au moyen d’une « méthode de référence microbiologique » ou d’une « méthode équivalente ». Ces deux termes seraient définis dans le titre 30 et renverraient à deux nouveaux documents intitulés *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments* et *Exigences canadiennes pour la détermination de l’équivalence des méthodes d’analyses microbiologiques pour les aliments*, respectivement. Les deux documents seraient incorporés par renvoi dans le RAD de façon dynamique.

Incorporation par renvoi — *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments*

Le *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments* comprendrait les méthodes de référence pertinentes figurant actuellement dans le [Volume 2 : Méthodes de la DGPS pour l’analyse microbiologique des aliments](#) du *Compendium de méthodes*. Ces méthodes de référence sont examinées périodiquement par le Comité des méthodes microbiologiques du Ministère afin de tenir compte des données scientifiques les plus récentes. Elles constituent la référence par rapport à laquelle toutes les autres méthodes microbiologiques établies dans le *Compendium de méthodes* sont validées.

Incorporation par renvoi — *Exigences canadiennes pour la détermination de l’équivalence des méthodes d’analyses microbiologiques pour les aliments*

Un nouveau document intitulé *Exigences canadiennes pour la détermination de l’équivalence des méthodes d’analyses microbiologiques pour les aliments* établirait les exigences qu’une partie réglementée doit démontrer pour que le gouvernement du Canada considère sa méthode équivalente à une méthode de référence microbiologique figurant au *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments*. Les exigences en question s’inspireraient de celles qui sont énoncées dans le [Volume 1 : Méthodes officielles pour l’analyse microbiologique des aliments](#) du *Compendium de méthodes*.

Changements futurs aux documents microbiologiques incorporés par renvoi

Après l’entrée en vigueur du projet de règlement, les modifications au *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments*, au *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments* ou aux *Exigences canadiennes pour la détermination de l’équivalence des méthodes d’analyses microbiologiques pour les aliments* suivraient le processus établi dans la [Politique d’incorporation par renvoi de Santé Canada](#). Santé Canada mettrait à jour ces documents au besoin en fonction des données

a public health crisis. These documents are created and reviewed in an open, transparent, consistent and inclusive way that meaningfully engages the public. Stakeholders would be notified and provided the opportunity to comment on proposed revisions to these documents through Health Canada's established [notification process](#).

3. Chemical, physical and nutritional methods of analysis

Incorporation by reference — official methods of analysis

Health Canada and the CFIA are proposing to repeal from the FDR the statically incorporated by reference FOs and their associated values (where applicable) respecting the chemical, physical or nutritional characteristics of certain foods, and move them into documents that would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis. Depending on the FO method in question, this would be done in one of two ways:

- Existing FO references uniquely linked to compositional requirements that apply to standardized foods would be repealed from the FDR and included in the CFIA's Food Compositional Standards Document that would be incorporated by reference into the FDR along with the compositional standard; and
- Existing FO references linked to either health and safety requirements (i.e. FO-1, FO-40, FO-41 and FO-42) or compositional requirements that apply to unstandardized foods would be repealed from the FDR and incorporated by reference into the FDR through a new *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*. A new definition would be introduced in Part B of the FDR for this table, similar to the Food Compositional Standards Document. These official methods of analysis would remain linked to the FDR in their respective prohibitions, but the details of the methods and their values would be maintained in the proposed *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*.

Regarding the FO methods in the Food Compositional Standards Document as well as those set out in the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food* that are linked to compositional requirements, it is the CFIA's intent, over the coming years, to undertake a comprehensive review of these methods to determine the appropriate course of action, i.e. replace the method, retain the method, or repeal the method.

With respect to the four FOs linked to health and safety, FO-1 would be retained in the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food* and

scientifiques les plus récentes, des évaluations des risques ou en réponse à une crise de santé publique. Ces documents sont créés et examinés d'une manière ouverte, transparente, uniforme et inclusive qui mobilise le public de façon significative. Les intervenants seraient avisés et auraient l'occasion de formuler des commentaires sur les révisions proposées à ces documents dans le cadre du [processus de notification](#) établi par Santé Canada.

3. Méthodes d'analyse chimique, physique et nutritionnelle

Incorporation par renvoi — méthodes officielles

Santé Canada et l'ACIA proposent d'abroger du RAD les FO incorporées par renvoi de façon statique et leurs valeurs connexes (le cas échéant) concernant les caractéristiques chimiques, physiques ou nutritionnelles de certains aliments, et les intégrer dans des documents qui seraient incorporés par renvoi de façon dynamique dans le RAD. Selon la méthode FO en question, ce renvoi se ferait de deux façons :

- Les références existantes de FO liées uniquement aux exigences de composition qui s'appliquent aux aliments normalisés seraient abrogées du RAD et incluses dans le Document sur les normes de composition des aliments de l'ACIA qui serait incorporé par renvoi dans le RAD avec la norme de composition;
- Les références existantes de FO liées aux exigences en matière de santé et de sûreté (c'est-à-dire FO-1, FO-40, FO-41 et FO-42) ou aux exigences relatives à la composition qui s'appliquent aux aliments non normalisés seraient abrogées du RAD et incorporées par renvoi dans le RAD au moyen d'un nouveau *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*. Une nouvelle définition serait ajoutée à la partie B du RAD pour ce tableau, semblable au Document sur les normes de composition des aliments. Ces méthodes d'analyse officielles demeureraient liées au RAD dans leurs interdictions respectives, mais les détails des méthodes et de leurs valeurs seraient conservés dans le *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*.

En ce qui concerne les méthodes de FO dans le Document sur les normes de composition des aliments ainsi que celles énoncées dans le *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*, qui sont liées aux exigences de composition, l'ACIA a l'intention, au cours des prochaines années, d'entreprendre un examen exhaustif de ces méthodes afin de déterminer la ligne de conduite appropriée, c'est-à-dire remplacer la méthode, la conserver ou l'abroger.

En ce qui concerne les quatre méthodes FO liées à la santé et à la sûreté, la FO-1 serait conservée dans le *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles*

the internationally recognized PDCAAS method would be added as an option. The remaining three methods are planned to be addressed as part of future modernization work on the regulations for food packaging materials (FO-40 and FO-41) and for food fortification (FO-42).

Protein quality method (FO-1) and protein ratings

As mentioned previously, a second validated method for measuring protein quality, the PDCAAS, would be added to the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food* along with the respective protein quality requirements for certain foods. The PER method as described in FO-1 would continue to be required to evaluate the protein quality in infant foods.

A separate document titled *Methodology for Determining the Protein Rating Using the Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS)* would also be incorporated by reference into the FDR (through the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*) and would describe the details for determining the protein rating of a food using PDCAAS to assess compliance with protein quality requirements. Health Canada would be proposing to follow a similar methodology for measuring PDCAAS as outlined in the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization's 1991 report *Protein Quality Evaluation: Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation*. A draft version of the *Methodology for Determining the Protein Rating Using the Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS)* is available for review as part of this pre-consultation.

Consequential revisions — Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims

Revisions would be made to Health Canada's *Nutrition Labelling - Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims* document for items 8 ("source of protein"), 9 ("excellent source of protein") and 10 ("more protein"). The revisions would make reference to the new *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food* and remove references to the protein quality method (FO-1) and associated protein ratings.

Future changes to official (FO) methods documents

After the coming into force of the proposed Regulations, changes to the *Table of Chemical, Physical and Nutritional*

des aliments et la méthode PDCAAS reconnue à l'échelle internationale serait ajoutée en option. Les trois autres méthodes devraient être abordées dans le cadre des travaux de modernisation à venir sur les règlements pour les matériaux d'emballage des aliments (FO-40 et FO-41) et pour l'enrichissement des aliments (FO-42).

Méthode pour la qualité protéique (FO-1) et cotes des protéines

Comme il a été mentionné précédemment, une deuxième méthode validée pour mesurer la qualité protéique, le PDCAAS, serait ajoutée au *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*, de même que les exigences relatives à la qualité des protéines de certains aliments. La méthode du CEP décrite dans FO-1 serait encore requise pour évaluer la qualité protéique des aliments pour bébés.

Un document distinct intitulé *Détermination de la cote protéique au moyen de la méthode PDCAAS (indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines)* serait également incorporé par renvoi dans le RAD (par l'entremise du *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*). Il décrirait en détail la détermination de la teneur en protéines d'un aliment à l'aide du PDCAAS pour évaluer la conformité aux exigences de qualité des protéines. Santé Canada proposerait de suivre une méthodologie semblable pour les mesures avec la méthode PDCAAS, comme décrite dans le rapport de 1991 de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la Santé intitulé *Protein Quality Evaluation: Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation* (en anglais seulement). Une version provisoire du document *Détermination de la cote protéique au moyen de la méthode PDCAAS (indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines)* est disponible pour examen dans le cadre de cette consultation préalable.

Révisions corrélatives — Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive

Des révisions seraient apportées au document de Santé Canada *Étiquetage nutritionnel – Tableau des mentions et des allégations autorisées concernant la teneur nutritive* pour les articles 8 (« source de protéines »), 9 (« excellente source de protéines ») et 10 (« plus de protéines »). Les révisions feraient référence au nouveau *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments* et supprimeraient les références à la méthode de la qualité des protéines (FO-1) et aux cotes protéiques connexes.

Changements futurs aux documents sur les méthodes officielles (FO)

Après l'entrée en vigueur du projet de règlement, les modifications apportées au *Tableau des caractéristiques*

Characteristics of Food or the Methodology for Determining the Protein Rating Using the Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS) would follow the established, open and transparent processes applicable to all documents that are incorporated by reference. Health Canada and the CFIA would update these documents as necessary based on the latest science and in accordance with their respective incorporation by reference policies and Canadians would be informed of proposed revisions and provided the opportunity to comment in accordance with their respective incorporation by reference policies.

4. Food additives

The proposed Regulations would amend Division 16 in Part B of the FDR to set out a new regulatory framework for food additives. Most provisions specific to food additives throughout Part B of the FDR as well as some of the existing provisions in the 15 food additives MAs would be consolidated and reorganized in this division.

A new declaration of adulteration provision and new provisions setting out exemptions from certain prohibitions in the FDA would be introduced. The 15 Lists of Permitted Food Additives would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis. Provisions related to the pre-market submission process for food additives would be repealed from the FDR and set out instead in guidance from Health Canada. In addition, certain provisions within Part B of the FDR specifically related to food additives (e.g. those for infant foods in Division 25, certain labelling rules specific to high-intensity sweeteners in Division 1 as well as definitions and food colour specifications in Division 6) would be repealed and/or set out in Division 16 of the FDR, to consolidate most of the rules pertaining to food additives into a single Division. A new *Table of Food Additive Specifications* would also be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis.

Definitions and interpretation

In Division 1 of Part B of the FDR, the proposed Regulations would amend the existing definitions of “agricultural chemical” and “food additive” to replace the reference to the tables to section B.16.100 with the new defined term for the *Lists of Permitted Food Additives*. Health Canada is proposing to amend the titles of several food additive lists, and the new definition of the “*Lists of Permitted Food Additives*” would reflect these proposed changes. A public consultation took place on the proposed changes to these titles, including an explanation of each change, in *Health Canada’s Proposal to Modernize the Structure and Titles of the Lists of Permitted Food Additives* (Ref.

chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments ou à la *Détermination de la cote protéique au moyen de la méthode PDCAAS (indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines)* suivraient les procédures établies, ouvertes et transparentes applicables à tous les documents incorporés par renvoi. Santé Canada et l’ACIA mettraient à jour ces documents (au besoin) en fonction des données scientifiques les plus récentes et conformément à leurs politiques respectives d’incorporation par renvoi, et les Canadiens seraient informés des révisions proposées et auraient l’occasion de formuler des commentaires conformément à leurs politiques d’incorporation par renvoi.

4. Additifs alimentaires

Le projet de règlement modifierait le titre 16 de la partie B du RAD afin d’établir un nouveau cadre réglementaire pour les additifs alimentaires. La plupart des dispositions propres aux additifs alimentaires dans la partie B du RAD, ainsi que certaines des dispositions existantes dans les 15 AM sur les additifs alimentaires seraient regroupées et réorganisées dans ce titre.

Une nouvelle disposition de déclaration de falsification et de nouvelles dispositions prévoyant des exemptions à certaines interdictions de la LAD seraient introduites. Les 15 Listes des additifs alimentaires autorisés seraient incorporées par renvoi dans le RAD de façon dynamique. Les dispositions relatives au processus de demande préalable à la mise en marché des additifs alimentaires seraient abrogées du RAD et seraient plutôt énoncées dans des documents d’orientation de Santé Canada. De plus, certaines dispositions de la partie B du RAD se rapportent spécifiquement aux additifs alimentaires (par exemple celles qui concernent les aliments pour bébés dans le titre 25, certaines règles d’étiquetage propres aux édulcorants intenses dans le titre 1, ainsi que les définitions et les spécifications relatives aux colorants pour aliments dans le titre 6) seraient abrogées ou énoncées au titre 16 du RAD, afin de regrouper la plupart des règles relatives aux additifs alimentaires en un seul titre. Un nouveau *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* serait également incorporé par renvoi de façon dynamique dans le RAD.

Définitions et interprétation

Dans le titre 1 de la partie B du RAD, le projet de règlement modifierait les définitions existantes de « produit chimique agricole » et d’« additif alimentaire » pour remplacer la référence aux tableaux de l’article B.16.100 par le nouveau terme défini pour les Listes des additifs alimentaires autorisés. Santé Canada propose de modifier les titres de plusieurs de ces listes, et la nouvelle définition de « *Listes des additifs alimentaires autorisés* » refléterait ces changements proposés. Une consultation publique a eu lieu sur les changements proposés à ces titres, y compris une explication de chaque changement dans l’avis de proposition de Santé Canada intitulé *Proposition de*

No. NOP/AD-0038). The references to “essential oils,” “oleoresins” and “natural extractives” in paragraph (c) of the definition of “food additive” would also be removed. Manufacturers wishing to request that Health Canada permit essential oils, oleoresins and natural extractives to be used as food additives in the future could do so through Health Canada’s [food additive submission pre-market review process](#). Those substances, when used as a flavouring preparation, would continue to be excluded from the definition of a food additive, as paragraph (c) excludes flavouring preparations from the definition.

The existing definitions of “food colour” and “sweetener” would also be amended in Division 1 of Part B. Both defined terms would include the function of the food additive as defined in the respective MA and the references to the MAs would be removed. A new definition of “food enzyme” would be added to a new section B.16.019 and would also include the function as defined in the respective marketing authorization.

The definition of “gelling agent” in Division 1 of Part B would be repealed from the FDR and the definition of “parts per million” in Division 1 of Part B would be amended to add the acronym “ppm.”

The definitions “infant” and “infant food” would be repealed from Division 25 of Part B and moved to Division 1 of Part B and the definition of “supplemented food” would be amended to refer to the latter term.

Lastly, the existing definitions of “dye,” “diluent,” “mixture,” “preparation” and “synthetic colour” in Division 6 of Part B would be moved to Division 16 and updated where necessary to reflect that these terms apply specifically to food colours.

The proposed Regulations would introduce a new interpretation provision that clarifies that a reference to any list referred to in the definition of “Lists of Permitted Food Additives” is a reference to the list as published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time.

Declaration of adulteration

A new provision in Division 16 (section B.16.002) of Part B would declare a food adulterated if a food additive is present in or on, or has been added to, that food.

Santé Canada visant à moderniser la structure et les titres des Listes des additifs alimentaires autorisés (n° de réf. NOP/AD-0038). Les mentions d’« huiles essentielles », d’« oléorésines » et d’« extractifs naturels » à l’alinéa c) de la définition d’« additif alimentaire » seraient également supprimées. Les fabricants qui souhaitent demander à Santé Canada d’autoriser l’utilisation future d’huiles essentielles, d’oléorésines et d’extraits naturels comme additifs alimentaires pourraient le faire dans le cadre du [processus de demande préalable à la mise en marché de Santé Canada](#). Ces substances, lorsqu’elles sont utilisées comme préparation aromatisante, demeureraient exclues de la définition d’additif alimentaire, car l’alinéa c) exclut les préparations aromatiques de la définition.

Les définitions existantes de « colorant alimentaire » et d’« édulcorant » seraient également modifiées au titre 1 de la partie B. Les deux termes définis incluraient la fonction de l’additif alimentaire comme définie dans l’AM respective et les références aux AM seraient supprimées. Une nouvelle définition d’« enzyme alimentaire » serait ajoutée à un nouvel article B.16.019 et inclurait également la fonction comme définie dans l’autorisation de mise en marché respective.

La définition d’« agent gélifiant » au titre 1 de la partie B serait abrogée du RAD et la définition de « parties par million » au titre 1 de la partie B serait modifiée pour ajouter l’acronyme « ppm ».

Les définitions de « bébé » et d’« aliment pour bébés » seraient abrogées du titre 25 de la partie B et transférées au titre 1 de la partie B, et la définition d’« aliment supplémenté » serait modifiée pour faire référence au dernier terme.

Enfin, les définitions existantes de « pigment », de « diluant », de « mélange », de « préparation » et de « colorant synthétique » au titre 6 de la partie B seraient déplacées au titre 16 et mises à jour (au besoin) pour refléter que ces termes s’appliquent spécifiquement aux colorants alimentaires.

Le projet de règlement introduirait une nouvelle disposition d’interprétation qui précise qu’un renvoi à toute liste mentionnée dans la définition de « Listes des additifs alimentaires autorisés » est un renvoi à la liste publiée par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives.

Déclaration de falsification

Une nouvelle disposition du titre 16 (article B.16.002) de la partie B permettrait de déclarer un aliment comme étant falsifié si un additif alimentaire est présent dans cet aliment ou y a été ajouté.

Exemptions — general

Paragraphs 4(1)(a) and (d) of the FDA prohibit the sale of a food that has in or on it any poisonous or harmful substance or that is adulterated. A new provision in Division 16 (section B.16.003) would provide that, if a food additive set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives is added to a food set out in column 3, that food does not have a poisonous or harmful substance in or on it for the purposes of paragraph 4(1)(a) of the FDA, or is not adulterated for the purposes of paragraph 4(1)(d) of the FDA by reason only that the food additive is in or on it, or has been added to it, and provided that the conditions set out in paragraphs (a) to (e) of that provision are met.

In summary, a food would meet the applicable conditions if the food additive is set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives; the food additive is obtained from a source set out in column 2 (if specified); the food additive is in or on, or has been added to a food set out in column 3; the food additive is used for a purpose of use set out in column 4 (if specified); the amount of the food additive does not exceed the maximum level of use or maximum level of residue set out in column 5; the amount of the food additive does not exceed the amount required to accomplish the purpose for which it is added, in the case where the words “Good Manufacturing Practice” appear in column 5; and any other condition set out in column 5 is met. The exemptions would be similar to the exemptions set out in section 2 of the 15 food additives MAs for foods and the new Lists of Permitted Food Additives would be amended to reflect the proposed structure in the FDR.

The proposed Regulations would also provide for the carry-over of food additives into foods. Accordingly, under a new section B.16.004, if a food does not contain a poisonous or harmful substance or is not adulterated under section B.16.003, and is used as an ingredient in another food, that other food would also not contain a poisonous or harmful substance, or be adulterated, by reason only that the food additive is present in or on that other food, or has been added to the ingredient.

Exemptions — infant food

Currently, the provisions that allow food additives in some infant foods are found in Divisions 1 and 25 of Part B of the FDR, and in certain food additive MAs. The proposed Regulations would consolidate these rules in Division 16.

A new section B.16.005 would provide that the proposed exemptions in sections B.16.003 and/or B.16.004 would also apply to infant foods in the following circumstances:

1. If it is a bakery product that is labelled or advertised for consumption by infants, e.g. “bread”, “unstandardized bakery products”;

Exemptions — généralités

Les alinéas 4(1)a) et d) de la LAD interdisent la vente d'un aliment qui contient une substance toxique ou délétère ou qui est falsifié. Une nouvelle disposition du titre 16 (article B.16.003) prévoirait que, si un additif alimentaire visé à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés est ajouté à un aliment visé à la colonne 3, cet aliment ne contient pas de substance toxique ou délétère pour l'application du paragraphe 4(1)a) de la LAD, ou n'est pas falsifié pour l'application de l'alinéa 4(1)d) de la LAD du seul fait que l'additif alimentaire y est ou y a été ajouté, et pourvu que les conditions prévues aux alinéas a) à e) de cette disposition soient respectées.

En résumé, un aliment satisferait aux conditions applicables si l'additif alimentaire est mentionné à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés; si l'additif alimentaire est obtenu d'une source indiquée à la colonne 2 (le cas échéant); si l'additif alimentaire est ou a été ajouté à un aliment visé à la colonne 3; si l'additif alimentaire est utilisé à une fin d'utilisation prévue à la colonne 4 (le cas échéant); si la quantité de l'additif alimentaire ne dépasse pas le niveau maximal d'utilisation ou le niveau maximal de résidus prévu à la colonne 5; si la quantité de l'additif alimentaire ne dépasse pas la quantité requise pour accomplir les fins pour lesquelles il est ajouté, dans le cas où les mots « Bonnes pratiques de fabrication » figurent à la colonne 5; et si toute autre condition énoncée à la colonne 5 est respectée. Les exemptions seraient semblables aux exemptions établies à l'article 2 des 15 AM sur les additifs alimentaires pour les aliments et les nouvelles Listes des additifs alimentaires autorisés seraient modifiées pour refléter la structure proposée dans le RAD.

Le projet de règlement prévoirait également le report d'additifs alimentaires dans les aliments. Par conséquent, en vertu du nouvel article B.16.004, si un aliment ne contient pas de substance toxique ou délétère ou n'est pas falsifié conformément à l'article B.16.003 et est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, cet autre aliment ne contiendrait pas non plus de substance toxique ou délétère et ne serait pas falsifié uniquement parce que l'additif alimentaire est présent dans cet autre aliment, ou parce qu'il a été ajouté à l'ingrédient.

Exemptions — aliments pour bébés

À l'heure actuelle, les dispositions qui autorisent la présence d'additifs alimentaires dans certains aliments pour bébé se trouvent dans les titres 1 et 25 de la partie B du RAD et dans certaines AM d'additifs alimentaires. Le projet de règlement regrouperait ces règles au titre 16.

Un nouvel article B.16.005 prévoirait que les exemptions proposées aux articles B.16.003 et/ou B.16.004 s'appliqueraient également aux aliments pour bébé dans les circonstances suivantes :

1. S'il s'agit d'un produit de boulangerie étiqueté ou annoncé pour la consommation par des bébés, par

2. If a food additive in or on a food that is labelled or advertised for consumption by infants is citric acid and it is used in accordance with the applicable conditions set out in columns 1 to 5 of the Lists of Permitted Food Additives;
3. If the word “infant” is mentioned in relation to a food in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives, e.g. “infant cereal product”, “spray-dried bacterial culture preparations for use in dried infant cereal products”;
4. If it is a “human milk fortifier” set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives;
5. If it is an infant formula that contains as an ingredient a food set out in column 3 of the *List of Permitted Food Enzymes* to which a corresponding food enzyme set out in column 1 was added; and
6. If it contains as an ingredient a food set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives to which a corresponding food additive set out in column 1 has been added, and the use of that ingredient in that infant food is mentioned in column 3.

Exemptions — other requirements

A new provision in Division 16 would indicate that the exemptions in sections B.16.003 to B.16.005 with respect to a food, including an infant food, would only apply if all the other requirements in the FDR relating to the food additive, such as any prescribed specifications, are met.

Prohibitions

Three existing prohibitions of sale specific to food additives would be repealed from Divisions 6 (section B.06.002), 10 (paragraph B.10.026(c)) and 11 (section B.11.001.1) and moved to Division 16 to consolidate these rules in the same Division of the FDR. The existing prohibition in section B.16.100 would also be retained but renumbered and amended to now refer to the Lists of Permitted Food Additives.

Specifications

The general rules with respect to food additive specifications are currently set out in Division 1 of Part B (section B.01.045). In addition, specifications for the synthetic colours Ponceau SX and Citrus Red No. 2 and for the lakes of synthetic colours are currently set out in Division 6 of Part B (sections B.06.043, B.06.053 and B.06.061, respectively).

exemple « pain », « produits de boulangerie non normalisés »;

2. Si un additif alimentaire dans un aliment étiqueté ou annoncé pour la consommation par des bébés est de l'acide citrique et qu'il est utilisé conformément aux conditions applicables énoncées aux colonnes 1 à 5 des Listes des additifs alimentaires autorisés;
3. Si le mot « bébé » est mentionné à l'égard d'un aliment à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés, par exemple « produit de céréales pour bébés », « préparations séchées par pulvérisation de cultures bactériennes pour utilisation dans les produits céréaliers séchés pour bébés »;
4. S'il s'agit d'un « fortifiant pour lait humain » mentionné à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés;
5. S'il s'agit d'une préparation pour bébé qui contient comme ingrédient un aliment mentionné à la colonne 3 de la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* à laquelle une enzyme alimentaire correspondante figurant à la colonne 1 a été ajoutée;
6. S'il contient comme ingrédient un aliment visé à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés auquel un additif alimentaire correspondant figurant à la colonne 1 a été ajouté, et que l'utilisation de cet ingrédient dans cet aliment pour bébé est mentionnée à la colonne 3.

Exemptions — autres exigences

Une nouvelle disposition du titre 16 indiquerait que les exemptions prévues aux articles B.16.003 à B.16.005 à l'égard d'un aliment, notamment un aliment pour bébés, ne s'appliqueraient que si toutes les autres exigences du RAD relatives à l'additif alimentaire, comme toute spécification réglementaire, sont respectées.

Interdictions

Trois interdictions de vente existantes propres aux additifs alimentaires seraient abrogées des titres 6 (article B.06.002), 10 (alinéa B.10.026c)) et 11 (article B.11.001.1) et transférées au titre 16 pour regrouper ces règles sous le même titre du RAD. L'interdiction existante prévue à l'article B.16.100 serait également conservée, mais renumérotée et modifiée pour faire référence maintenant aux Listes des additifs alimentaires autorisés.

Spécifications

Les règles générales relatives aux spécifications des additifs alimentaires sont actuellement énoncées au titre 1 de la partie B (article B.01.045). De plus, les spécifications pour les colorants synthétiques ponceau SX et rouge citrin n° 2 et pour les lacs de couleurs synthétiques sont actuellement énoncées dans le titre 6 de la partie B (articles B.06.043, B.06.053 et B.06.061, respectivement).

The general rules as well as the specification for lakes of synthetic colours would be moved to Division 16, and sections B.01.045 and B.06.061 would be repealed.

The general rule would be updated to include a reference to a new *Table of Food Additive Specifications*, which would be incorporated by reference on an ambulatory basis into the FDR, and would set out specifications for two food additives, namely Ponceau SX and Citrus Red No. 2, currently prescribed in Division 6 (further details are provided below under the subheading “Incorporation by reference — *Table of Food Additive Specifications*”).

If a food additive is not listed in the proposed new *Table of Food Additive Specifications*, the general rule would continue to require that food additives meet the specifications, if any, set out in either the *Combined Compendium of Food Additive Specifications* or the *Food Chemicals Codex*, both of which are currently incorporated by reference into section B.01.045 of the FDR on an ambulatory basis. Minor revisions are proposed to the reference to the *Food Chemicals Codex* to clarify that its incorporation by reference into the FDR is ambulatory in nature by removing the edition number, the year currently referenced, and mention of the city and state.

Lastly, the provisions in Division 1 of Part B that set out the limits for arsenic and lead in food colours without prescribed specifications in the FDR or in either the *Combined Compendium of Food Additive Specifications* or *Food Chemicals Codex* would be repealed, as these limits are outdated.

Incorporation by reference — *Table of Food Additive Specifications*

It is proposed to repeal the specifications for Ponceau SX and Citrus Red No. 2 from Division 6, Part B, and move them into a new document entitled *Table of Food Additive Specifications*. This document would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis, which would allow changes to be made in the future without the need for regulatory amendments. As specifications for food additives apply at all levels of trade, the two synthetic food colours would no longer be prescribed as food compositional standards. Division 6 would be repealed in its entirety, as there would be no remaining provisions.

Incorporation by reference — Lists of Permitted Food Additives

At this time, the Lists of Permitted Food Additives are incorporated by reference into the 15 food additive MAs on an ambulatory basis. Under the current framework, Health Canada can enable all new uses of food additives

Les règles générales ainsi que la spécification pour les lacs avec colorants synthétiques seraient transférées au titre 16, et les articles B.01.045 et B.06.061 seraient abrogés.

La règle générale serait mise à jour pour inclure une référence à un nouveau *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* qui serait incorporé par renvoi sur une base dynamique dans le RAD, et établirait les spécifications pour deux additifs alimentaires, à savoir ponceau SX et rouge citrin n° 2, actuellement prescrits dans le titre 6 (de plus amples détails sont fournis ci-dessous sous la sous-rubrique « Incorporation par renvoi — *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* »).

Si un additif alimentaire n'est pas inscrit dans le nouveau *Tableau des spécifications des additifs alimentaires* proposé, la règle générale continuerait d'exiger que les additifs alimentaires répondent aux spécifications, le cas échéant, énoncées dans le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* ou dans le *Food Chemicals Codex*, qui sont tous deux actuellement incorporés par renvoi à l'article B.01.045 du RAD sur une base dynamique. Des révisions mineures sont proposées à la référence au *Food Chemicals Codex* afin de clarifier que son incorporation par renvoi dans le RAD est de nature évolutive en supprimant le numéro d'édition, l'année de référence actuelle, et la mention de la ville et l'État.

Enfin, les dispositions au titre 1 de la partie B qui établissent les limites pour l'arsenic et le plomb dans les colorants alimentaires sans spécifications prescrites dans le RAD ou dans le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* ou le *Food Chemicals Codex* seraient abrogées, car ces limites sont désuètes.

Incorporation par renvoi — *Tableau des spécifications des additifs alimentaires*

Il est proposé d'abroger les spécifications pour le ponceau SX et le rouge citrin n° 2 du titre 6, partie B, et de les insérer dans un nouveau document intitulé *Tableau des spécifications des additifs alimentaires*. Ce document serait incorporé par renvoi dans le RAD de façon dynamique, ce qui permettrait d'apporter des changements à l'avenir sans qu'il soit nécessaire d'apporter des modifications réglementaires. Comme les spécifications pour les additifs alimentaires s'appliquent à tous les types du commerce, les deux colorants alimentaires synthétiques ne seraient plus prescrits comme normes de composition des aliments. Le titre 6 serait abrogé dans son intégralité, car il n'y aurait plus de dispositions.

Incorporation par renvoi — Listes des additifs alimentaires autorisés

À l'heure actuelle, les Listes des additifs alimentaires autorisés sont incorporées par renvoi dans les 15 AM sur les additifs alimentaires de manière dynamique. Conformément au cadre actuel, Santé Canada peut autoriser

through an administrative process to modify the Lists, with the exception of a new purpose of use for new food additives. In these cases, the Minister of Health must add the new food additive and its new purpose of use to the Schedule to the *Marketing Authorization for Food Additives with Other Accepted Uses* that incorporates by reference the *List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses*. This regulatory amendment must be completed in order for the new entry that the Department sets out on the *List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses* to have the legal effect of permitting the new food additive with the new purpose of use. With the proposed amendments to Division 16 of the FDR and the proposed repeal of the MAs, a regulatory amendment would no longer be required in these circumstances.

To consolidate all food additive regulations, Health Canada is proposing to incorporate by reference the 15 Lists of Permitted Food Additives, which are currently incorporated by reference into the 15 food additive MAs on an ambulatory basis, directly into the FDR on an ambulatory basis instead. As part of these proposed amendments, the Department would modify the 15 Lists to have a consistent structure and would modernize the title of certain Lists to reflect modern terminology and to be consistent with the terminology of other jurisdictions. Further revisions would be made to the terminology across and within the Lists for consistency and clarity. The majority of the references in the Lists of Permitted Food Additives to provisions in the FDR (e.g. “in accordance with” rules) would be replaced with the rules set out in those provisions, and corresponding amendments would be made to repeal such rules from the FDR. For example, column 3 of subitem C.2(8) of the *List of Permitted Sequestering Agents* currently sets out the maximum level of use and other conditions for the use of calcium disodium EDTA in “[c]anned legumes except canned green beans, canned peas and canned wax beans” as follows: “(8) 365 p[arts] p[er] m[illion] calculated as the anhydrous form in accordance with the requirements of B.11.002”. Proposed new paragraph C.2(f) in column 5 of the *List of Permitted Sequestering Agents* would reflect the rule currently set out in subparagraph B.11.002(d)(v) [i.e. that the food additive calcium disodium EDTA is not to be used with disodium EDTA].

Changes to the Lists of Permitted Food Additives

Section B.16.002 currently outlines the information that must be submitted in a form and manner established by the Minister of Health to request a change to the tables of permitted food additives to section B.16.100. However,

toutes les nouvelles utilisations d’additifs alimentaires au moyen d’un processus administratif pour modifier les listes, à l’exception d’un nouveau but d’utilisation des nouveaux additifs alimentaires. Dans ces cas, le ministre de la Santé doit ajouter le nouvel additif alimentaire et son nouveau but d’utilisation à l’annexe de l’*Autorisation de mise en marché des additifs alimentaires ayant d’autres utilisations acceptées* qui incorpore par renvoi la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d’autres utilisations acceptées*. Cette modification réglementaire doit être complétée pour que la nouvelle entrée que le Ministère établit sur la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d’autres utilisations acceptées* ait l’effet légal de permettre l’utilisation du nouvel additif alimentaire à de nouvelles fins. Avec les modifications proposées au titre 16 du RAD et l’abrogation proposée des AM, une modification réglementaire ne serait plus nécessaire dans ces circonstances.

Pour regrouper tous les règlements sur les additifs alimentaires, Santé Canada propose d’incorporer par renvoi les 15 Listes des additifs alimentaires autorisés, qui sont actuellement incorporées par renvoi dans les 15 AM sur les additifs alimentaires sur une base dynamique, directement dans le RAD sur une base dynamique. Dans le cadre de ces modifications proposées, le Ministère modifierait les 15 Listes afin d’avoir une structure uniforme et moderniserait le titre de certaines listes afin de refléter la terminologie moderne et d’être conforme à celle d’autres administrations. D’autres révisions seraient apportées à la terminologie des listes aux fins d’uniformité et de clarté. La majorité des renvois dans les Listes des additifs alimentaires autorisés aux dispositions du RAD (par exemple « conformément aux » règles) seraient remplacés par les règles établies dans ces dispositions, et des modifications correspondantes seraient apportées pour abroger ces règles du RAD. Par exemple, la colonne 3 du paragraphe C.2(8) de la *Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés* établit actuellement le niveau maximal d’utilisation et d’autres conditions d’utilisation de l’EDTA pour le calcium disodique dans les « [l]égumineuses en conserve, à l’exception des haricots jaunes en conserve, des haricots verts en conserve et des pois en conserve » comme suit : « (8) 365 p.p.m., calculé sous forme anhydre conformément aux exigences de l’article B.11.002 ». Le nouvel alinéa C.2f) proposé à la colonne 5 de la *Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés* refléterait la règle actuellement énoncée au sous-alinéa B.11.002d)(v) [c’est-à-dire que l’additif alimentaire de l’EDTA pour le calcium disodique ne doit pas être utilisé avec l’EDTA pour le disodium].

Modifications aux Listes des additifs alimentaires autorisés

L’article B.16.002 décrit actuellement les renseignements qui doivent être présentés sous la forme et de la manière établies par le ministre de la Santé pour demander de modifier les tableaux des additifs alimentaires autorisés

since the regulatory amendments propose the repeal of the tables to section B.16.100, and given that the Lists of Permitted Food Additives are administratively maintained outside the FDR, Health Canada is proposing to remove the existing submission requirements for requesting a change to one or more of the tables from the FDR. These requirements would instead be placed in the existing [guidance](#) document on the pre-market submission process for food additives entitled *A Guide for the Preparation of Submissions on Food Additives*, which would be updated accordingly.

The existing requirement under section B.16.003 for the Minister of Health to notify the person filing the submission in writing about their decision would also be removed since the service standard of 90 days does not reflect the current practice. Further, the Minister of Health would no longer need to make a recommendation to the Governor in Council since the Lists of Permitted Food Additives would be directly incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis and be administratively maintained.

After the coming into force of these proposed Regulations, changes to the Lists of Permitted Food Additives would follow the process set out in the [Health Canada Incorporation by Reference Policy](#). Stakeholders would be notified and provided the opportunity to comment on proposed revisions to these documents through Health Canada's established notification process.

Consequential amendments — Food additives MAs

Given that the Lists of Permitted Food Additives would be incorporated by reference into the FDR on an ambulatory basis, Health Canada intends to repeal the following 15 MAs for food additives:

1. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Anticaking Agents;*
2. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents;*
3. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Colouring Agents;*
4. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents;*
5. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Food Enzymes;*
6. *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Firming Agents;*

à l'article B.16.100. Cependant, puisque les modifications réglementaires proposent l'abrogation des tableaux de l'article B.16.100 et que les Listes des additifs alimentaires autorisés sont tenues administrativement à jour en dehors du RAD, Santé Canada propose de retirer du RAD les exigences actuelles relatives à la présentation d'une demande de modification d'un ou de plusieurs tableaux. Ces exigences figureraient plutôt dans le [document d'orientation](#) existant sur le processus de présentation préalable à la mise en marché des additifs alimentaires intitulé *Guide de préparation des demandes d'autorisation concernant les additifs alimentaires*, qui serait mis à jour en conséquence.

L'obligation actuelle, conformément à l'article B.16.003, pour le ministre de la Santé d'aviser la personne qui dépose la présentation par écrit de sa décision serait supprimée puisque la norme de service de 90 jours ne reflète pas la pratique actuelle. De plus, le ministre de la Santé n'aurait plus à faire de recommandation au gouverneur en conseil puisque les Listes des additifs alimentaires autorisés seraient directement incorporées par renvoi dans le RAD sur une base dynamique et elles seraient maintenues à jour sur le plan administratif.

Après l'entrée en vigueur de ce projet de règlement, les modifications aux Listes des additifs alimentaires autorisés suivraient le processus établi dans la [Politique d'incorporation par renvoi de Santé Canada](#). Les intervenants seraient avisés et auraient l'occasion de formuler des commentaires sur les révisions proposées à ces documents dans le cadre du processus de notification établi par Santé Canada.

Modifications corrélatives — AM sur les additifs alimentaires

Étant donné que les Listes des additifs alimentaires autorisés seraient incorporées par renvoi dans le RAD sur une base dynamique, Santé Canada a l'intention d'abroger les 15 AM suivantes sur les additifs alimentaires :

1. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents anti-agglomérants*
2. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*
3. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme colorants*
4. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants*
5. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme enzymes alimentaires*
6. *Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents raffermissants*

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>7. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Glazing or Polishing Agents;</i></p> <p>8. <i>Marketing Authorization for Food Additives with Other Accepted Uses (including the Schedule);</i></p> <p>9. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Sweeteners;</i></p> <p>10. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials or Water Correcting Agents;</i></p> <p>11. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Preservatives;</i></p> <p>12. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Sequestering Agents;</i></p> <p>13. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Starch-Modifying Agents;</i></p> <p>14. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Yeast Foods; and</i></p> <p>15. <i>Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Carrier or Extraction Solvents.</i></p> | <p>7. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de satinage ou de glaçage</i></p> <p>8. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires ayant d'autres utilisations acceptées (y compris l'annexe)</i></p> <p>9. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme édulcorants</i></p> <p>10. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents rajusteurs du pH, substances à réaction acide ou agents correcteurs de l'eau</i></p> <p>11. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de conservation</i></p> <p>12. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents chélateurs ou séquestrants</i></p> <p>13. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents modifiants de l'amidon</i></p> <p>14. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme nourriture des levures</i></p> <p>15. <i>Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme solvants de support ou d'extraction</i></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Prior to publication of the final Regulations in the *Canada Gazette*, Part II, a separate marketing authorization would be issued repealing the 15 food additive MAs. A notice of intent signalling the Minister of Health's intent to make an MA to this effect would be published shortly after the republication of this regulatory proposal.

Avant la publication du projet de règlement final dans la Partie II de la *Gazette du Canada*, une autorisation de mise en marché distincte serait émise pour abroger les 15 AM sur les additifs alimentaires. Un avis d'intention signalant l'intention du ministre de la Santé de faire une AM à cet effet serait publié peu après la publication préalable de ce projet de règlement.

Consequential amendments — *Cannabis Regulations*

Modifications corrélatives — *Règlement sur le cannabis*

The *Cannabis Regulations* currently allow the holder of a licence for processing to use a food additive as an ingredient to produce edible cannabis that is a cannabis product (or contained in a cannabis accessory that is a cannabis product), subject to certain requirements set out in subsection 102(5). A holder of a licence for research that administers or distributes edible cannabis to human participants in the conduct of non-therapeutic research on cannabis is subject to similar conditions. The *Cannabis Regulations* currently refer to food that is the subject of an MA. Consequential amendments are being proposed to the *Cannabis Regulations* to align them with the proposed repeal of the 15 MAs and the proposed amendments to Part B of the FDR (including the proposed introduction of the new declaration of adulteration and exemption provisions and the direct incorporation by reference of the Lists of Permitted Food Additives into the FDR on an ambulatory basis).

Le *Règlement sur le cannabis* permet actuellement au titulaire d'une licence de transformation d'utiliser un additif alimentaire comme ingrédient pour produire du cannabis comestible qui est un produit du cannabis (ou contenu dans un accessoire du cannabis qui est un produit du cannabis), sous réserve de certaines exigences énoncées au paragraphe 102(5). Le titulaire d'une licence de recherche qui administre ou distribue du cannabis comestible à des participants humains dans le cadre d'une recherche non thérapeutique sur le cannabis est assujéti à des exigences semblables. Le *Règlement sur le cannabis* fait actuellement référence aux aliments qui font l'objet d'une AM. Des modifications corrélatives sont proposées au *Règlement sur le cannabis* pour qu'il soit conforme à l'abrogation proposée des 15 AM et aux modifications proposées à la partie B du RAD (notamment l'introduction proposée de la nouvelle déclaration de falsification et des dispositions d'exemption et l'incorporation directe par renvoi des *Listes des additifs alimentaires autorisés* dans le RAD sur une base dynamique).

The proposed amendments to subsection 102(5) of the *Cannabis Regulations* include removing all references to

Les modifications proposées au paragraphe 102(5) du *Règlement sur le cannabis* comprennent la suppression

MAs and incorporating by reference the Lists of Permitted Food Additives and the conditions set out in those lists. The Lists of Permitted Food Additives would be defined under subsection 1(2) of the *Cannabis Regulations* as having the same meaning as in subsection B.01.001(1) of the FDR. The definition of “marketing authorization” under subsection 1(2) of the *Cannabis Regulations* would be repealed.

Furthermore, given the proposed introduction of the new declaration of adulteration and exemption provisions for food additives under Division 16 of the FDR, it is proposed that subsection 102.1(2) of the *Cannabis Regulations* be amended to indicate that edible cannabis would not have a poisonous or harmful substance for the purposes of paragraph 4(1)(a) of the FDA or is not adulterated for the purposes of paragraph 4(1)(d) of the FDA if a food additive was used as an ingredient to produce the edible cannabis.

Finally, the proposed amendments to subparagraphs 28.1(4)(c)(i) to (iv) of the *Cannabis Regulations* are intended to ensure that they are consistent with the changes made to subsection 102(5). Specifically, a holder of a licence for research that administers or distributes edible cannabis in the conduct of non-therapeutic research on cannabis would be allowed to use a food additive as an ingredient to produce edible cannabis if the revised conditions are met.

These proposed changes would not have an impact on the existing policy regarding the use of a food additive in edible cannabis that is a cannabis product or for use in the conduct of non-therapeutic research on cannabis.

Consequential amendments — Denatured and Specially Denatured Alcohol Regulations, Pest Control Products Fees and Charges Regulations and Pest Control Products Regulations

The proposed consequential amendments to the *Denatured and Specially Denatured Alcohol Regulations* would amend the characteristics of certain denaturants to refer to the specifications of the related food additives set out in the amended provisions in the FDR.

The proposed consequential amendments to the *Pest Control Products Fees and Charges Regulations* would amend certain provisions that relate to food additives and MAs to refer to the amended provisions in the FDR and to the Lists of Permitted Food Additives.

The proposed consequential amendments to the *Pest Control Products Regulations* would amend the reference

de toute référence aux AM et l’incorporation par renvoi des Listes des additifs alimentaires autorisés et des conditions énoncées dans ces listes. Les Listes des additifs alimentaires autorisés seraient définies au paragraphe 1(2) du *Règlement sur le cannabis* comme ayant la même signification qu’au paragraphe B.01.001(1) du RAD. La définition d’« autorisation de mise en marché » au paragraphe 1(2) du *Règlement sur le cannabis* serait abrogée.

De plus, compte tenu de l’introduction proposée de la nouvelle déclaration de falsification et des dispositions d’exemption pour les additifs alimentaires conformément au titre 16 du RAD, il est proposé que le paragraphe 102.1(2) du *Règlement sur le cannabis* soit modifié pour indiquer que le cannabis comestible ne contient pas de substance toxique ou délétère pour l’application de l’alinéa 4(1)a) de la LAD ou n’est pas falsifié pour l’application du paragraphe 4(1)d) de la LAD si un additif alimentaire a été utilisé comme ingrédient pour produire le cannabis comestible.

Enfin, les modifications proposées aux sous-alinéas 28.1(4)c)(i) à (iv) du *Règlement sur le cannabis* visent à assurer la cohérence avec les modifications apportées au paragraphe 102(5). Plus précisément, le titulaire d’une licence de recherche qui administre ou distribue du cannabis comestible dans le cadre d’une recherche non thérapeutique sur le cannabis serait autorisé à utiliser un additif alimentaire comme ingrédient pour produire du cannabis comestible si les exigences révisées sont respectées.

Les modifications proposées n’auraient aucune incidence sur la politique actuelle concernant l’utilisation d’un additif alimentaire dans le cannabis comestible qui est un produit du cannabis ou à des fins de recherches non thérapeutiques sur le cannabis.

Modifications corrélatives — Règlement sur l’alcool dénaturé et spécialement dénaturé, Règlement sur les droits à payer à l’égard de produits antiparasitaires et Règlement sur les produits antiparasitaires

Les modifications corrélatives proposées au *Règlement sur l’alcool dénaturé et spécialement dénaturé* modifieraient les caractéristiques de certains dénaturants pour faire référence aux spécifications des additifs alimentaires connexes énoncées dans les dispositions modifiées du RAD.

Les modifications corrélatives proposées au *Règlement sur les droits à payer à l’égard des produits antiparasitaires* modifieraient certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux AM pour faire référence aux dispositions modifiées du RAD et aux listes des additifs alimentaires autorisés.

Les modifications corrélatives proposées au *Règlement sur les produits antiparasitaires* modifieraient

to a preservative set out in column 1 of Part 2 – Class 2 Preservatives or in column 1 in Part 3 – Class 3 Preservatives of the *List of Permitted Preservatives* to reflect the proposed new structure of the Lists of Permitted Food Additives. In particular, paragraph 4(1)(g) would refer to a food additive set out in column 1 of the *List of Permitted Preservatives*.

5. Miscellaneous amendments

The proposed Regulations would amend a number of other provisions in Divisions 7, 9, 15, 25, 27 and 28, Part B, as well as provisions in Parts A and D of the FDR.

Divisions 7, 9 and 15, Part B – Contaminants

Two provisions in Divisions 7 and 9 that prohibit the sale of a dressing or certain fats and oils that contain more than 5% of the contaminant C₂₂ Monoenoic Fatty Acid, and one provision in Division 25 that prohibits the sale or advertisement for sale of an infant formula that contains more than one kilocalorie from C₂₂ Monoenoic Fatty Acid, would be repealed from the FDR, and the maximum levels would be moved to the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*, which is incorporated by reference under Division 15 of the FDR on an ambulatory basis. As a result of this change and the changes identified earlier for food compositional standards, Division 7 would be repealed entirely.

The existing definition of the “List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods” in Division 1 would be slightly amended to align with other proposed defined terms of documents that are incorporated by reference on an ambulatory basis into the FDR and published by Health Canada. The French title of this list would be updated to “*Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*” throughout the FDR, where necessary.

Lastly, the current title of Division 15 (“Adulteration of Food”) of Part B would be updated to “Contaminants,” to distinguish the Division from adulteration provisions in other Divisions of Part B. As noted earlier, two new declaration of adulteration provisions are also being introduced for food additives in Division 16 and for microbiological criteria in Division 30.

Divisions 27 and 28, Part B

Targeted amendments would be made to Division 27, including the current title, to align the French term for “hermetically sealed container” (proposed as “réceptif hermétiquement scellé”) throughout Part B of the FDR.

la référence à un agent de conservation figurant à la colonne 1 de la partie 2 – Agents de conservation de la catégorie 2 ou à la colonne 1 de la partie 3 – Agents de conservation de la catégorie 3 de la *Liste des agents de conservation autorisés* pour refléter la nouvelle structure proposée des Listes des additifs alimentaires autorisés. En particulier, l’alinéa 4(1)g ferait référence à un additif alimentaire figurant à la colonne 1 de la *Liste des agents de conservation autorisés*.

5. Modifications diverses

Le projet de règlement modifierait plusieurs autres dispositions des sections 7, 9, 15, 25, 27 et 28 de la partie B, ainsi que des dispositions des parties A et D du RAD.

Titres 7, 9 et 15, partie B – Contaminants

Deux dispositions des titres 7 et 9 qui interdisent la vente d’une sauce d’assaisonnement ou de certaines graisses et huiles contenant plus de 5 % d’acides gras monoénoïques en C₂₂ et une disposition du titre 25 qui interdit la vente ou la publicité pour la vente d’une préparation pour nourrissons contenant plus de une kilocalorie provenant d’acides gras monoénoïques en C₂₂, seraient abrogées du RAD, et les niveaux maximaux seraient transférés à la *Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments*, qui est incorporée par renvoi au titre 15 du RAD sur une base dynamique. À la suite de ce changement et des changements mentionnés précédemment pour les normes de composition des aliments, le titre 7 serait abrogé entièrement.

La définition actuelle de la *Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments* au titre 1 serait légèrement modifiée afin de l’harmoniser avec d’autres termes définis proposés des documents qui sont incorporés par renvoi sur une base dynamique dans le RAD et publiés par Santé Canada. Le titre français de cette liste serait remplacé par « *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* » dans l’ensemble du RAD, au besoin.

Enfin, le titre du titre 15 (« Falsification des produits alimentaires ») de la partie B serait remplacé par « Contaminants », afin de faire la distinction entre le titre et les dispositions relatives à la falsification dans d’autres titres de la partie B. Comme il a été mentionné précédemment, deux nouvelles dispositions de déclaration de falsification sont également introduites pour les additifs alimentaires dans le titre 16 et pour les critères microbiologiques dans le titre 30.

Titres 27 et 28, partie B

Des modifications ciblées seraient apportées au titre 27, notamment le titre actuel, afin d’harmoniser la version française avec le terme anglais « hermetically sealed container » qui serait traduit par « réceptif

The existing definition in Division 27 would be repealed and moved to Division 1. The French term for “micro-organism” (“microorganisme”) would also be updated throughout Part B, including in Division 28, to remove the existing dash (“micro-organisme”) and align the wording with that in the new proposed Division 30. Similar changes to these French terms would be reflected in the Food Compositional Standards Document.

Part A

The proposed amendments would include minor changes to one provision in Part A of the FDR to update the language in section A.01.002 and align with the wording used in the enabling authority (the FDA).

Part D

A number of amendments to the table to section D.03.002 that permits certain foods to have added vitamins, mineral nutrients or amino acids are proposed to clarify which foods have a food compositional standard. This change would similarly reflect how other requirements for adding vitamins, mineral nutrients and amino acids to foods are currently embedded within a food compositional standard but are proposed to remain as prohibitions of sale in Part B of the FDR.

6. Coming into force and transitional provisions

The proposed Regulations would come into force on the day on which they are published in the *Canada Gazette*, Part II. While these regulations propose to correct the gin labelling prohibition in French to better reflect the intent of the provision and to align it with the wording of the prohibition in English, no transitional provision would be provided as the current prohibition is already understood to apply to all gins. The CFIA has not identified any products that would require a labelling change and will continue to consult further on this aspect prior to the final publication of these regulations in the *Canada Gazette*, Part II.

However, to take into account the proposed changes made by these regulations, amendments are proposed to existing transitional provisions in the *Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Nutrition Symbols, Other Labelling Provisions, Vitamin D and Hydrogenated Fats or Oils)* [SOR/2022-168] so that they would continue to operate as intended. In particular, these changes would reflect the new provision numbers in the FDR or in the Food Compositional Standards Document, as the case may be, as a result of the proposed amendments made under this proposal.

hermétiquement scellé » dans toute la partie B du RAD. La définition actuelle du titre 27 serait abrogée et déplacée au titre 1. Le terme français « microorganisme » (traduit par « microorganisme ») serait également mis à jour dans toute la partie B, notamment au titre 28, afin de supprimer le tiret à certains endroits (« micro-organisme ») et de l'harmoniser avec le libellé du nouveau titre 30 proposé. Des changements semblables à ces termes français seraient reflétés dans le Document sur les normes de composition des aliments.

Partie A

Les modifications proposées comprendraient des changements mineurs à une disposition de la partie A du RAD afin de mettre à jour le libellé de l'article A.01.002 et de l'harmoniser avec le libellé utilisé dans la LAD.

Partie D

Plusieurs modifications au tableau de l'article D.03.002 qui permettent l'ajout de vitamines, minéraux nutritifs ou acides aminés dans certains aliments sont proposées pour clarifier quels aliments ont une norme de composition des aliments. Ces changements refléteraient aussi la façon dont d'autres exigences relatives à l'ajout de vitamines, de minéraux nutritifs et d'acides aminés aux aliments sont actuellement intégrées dans une norme de composition des aliments, mais qu'on propose de maintenir comme interdictions de vente dans la partie B du RAD.

6. Entrée en vigueur et dispositions transitoires

Le projet de règlement entrerait en vigueur à la date de sa publication dans la Partie II de la *Gazette du Canada*. Bien que ce règlement propose de corriger l'interdiction d'étiquetage du gin en français afin de mieux refléter l'intention de la disposition et de l'harmoniser avec le libellé de l'interdiction en anglais, aucune disposition transitoire ne serait prévue, car il est entendu que l'interdiction actuelle s'applique déjà à tous les gins. L'ACIA n'a relevé aucun produit qui nécessiterait une modification de l'étiquetage et continuera de mener des consultations à ce sujet avant la publication finale de ce règlement dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

Toutefois, pour tenir compte des changements proposés par ce règlement, des modifications sont proposées aux dispositions transitoires existantes du *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, vitamine D et graisses ou huiles hydrogénées)* [DORS/2022-168] pour qu'elles continuent de fonctionner comme prévu. En particulier, ces changements refléteraient les nouveaux numéros de disposition dans le RAD ou dans le Document sur les normes de composition des aliments, selon le cas, à la suite des modifications proposées dans le cadre de cette proposition.

Amendments are also proposed to the *Regulations Amending the Food and Drug Regulations and the Cannabis Regulations (Supplemented Foods)* [SOR/2022-169] to reflect the new food additives framework, including the revised Lists of Permitted Food Additives. These regulations provided manufacturers a transitional period for products with expired Temporary Marketing Authorizations or for products that have received a written notification that they are authorized to be conditionally sold to come into compliance with the new supplemented foods framework. The proposed amendments would clarify the intent that transitioning products need to continue to meet the latest rules in the FDR, including but not limited to, food additives, microbiological criteria and contaminants, except for certain provisions (sections B.29.031, D.01.011, D.02.009 and D.03.002) until such time the manufacturer makes a labelling change to comply with the new supplemented foods framework in its entirety. In particular, this package would amend the transitional provisions to clarify that transitioning products can remain on the market if they continue to meet certain conditions and that they would not be considered supplemented foods or to be containing supplemental ingredients during such time. This means that these foods would not be required to comply with supplemented food and supplemental ingredient-specific requirements, such as those found in Division 29.

For greater certainty, no changes would be made to the end of the transition periods of either package (i.e. January 1, 2026).

Regulatory development

Consultation

Health Canada and the CFIA have conducted the following preliminary consultation activities to obtain early feedback from consumers and impacted stakeholders on the four policy elements of the proposal. The combined findings were taken into account in the development and refinement of the regulatory proposal in preparation for prepublication in the *Canada Gazette*, Part I. A cost-benefit analysis survey was not conducted.

On October 20, 2022, Health Canada and the CFIA held virtual French and English information sessions to provide stakeholders with an overview of the proposal described in this document and address any questions or concerns they may have. Approximately 300 representatives from the agri-food industry, academia, public health and patient groups as well as provincial and territorial governments attended these sessions. Overall, participants responded positively, and no concerns were raised that would impact the proposal.

Des modifications sont également proposées au *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur le cannabis (aliments supplémentés)* [DORS/2022-169] pour tenir compte du nouveau cadre sur les additifs alimentaires, notamment les Listes des additifs alimentaires autorisés révisées. Ce règlement accordait aux fabricants une période de transition pour les produits dont l'autorisation de mise en marché temporaire est échue ou pour les produits qui ont reçu un avis écrit indiquant qu'ils sont autorisés à être vendus sous condition pour se conformer au nouveau cadre pour les aliments supplémentés. Les modifications proposées clarifieraient l'intention selon laquelle les produits en transition doivent continuer de respecter les règles les plus récentes du RAD, y compris, mais sans s'y limiter, les additifs alimentaires, les critères microbiologiques et les contaminants, sauf pour certaines dispositions (articles B.29.031, D.01.011, D.02.009 et D.03.002) jusqu'à ce que le fabricant apporte un changement à l'étiquetage pour se conformer au nouveau cadre pour les aliments supplémentés dans son intégralité. En particulier, cet ensemble modifierait les dispositions transitoires afin de préciser que les produits en transition peuvent demeurer sur le marché s'ils continuent de respecter certaines conditions et qu'ils ne seraient pas considérés comme des aliments supplémentés ou comme contenant des ingrédients supplémentaires pendant cette période. Cela signifie que ces aliments ne seraient pas tenus de respecter les exigences propres aux aliments supplémentés et aux ingrédients supplémentaires, comme celles qui se trouvent dans le titre 29.

Pour plus de certitude, aucun changement ne serait apporté à la fin des périodes de transition de l'un ou l'autre des projets de règlement (c'est-à-dire le 1^{er} janvier 2026).

Élaboration de la réglementation

Consultation

Santé Canada et l'ACIA ont mené les activités de consultation préliminaire suivantes afin d'obtenir la rétroaction rapide des consommateurs et des intervenants concernés sur les quatre éléments de politique de la proposition. Les constatations combinées ont été prises en compte dans l'élaboration et l'amélioration du projet de règlement en vue de la publication préalable dans la Partie I de la *Gazette du Canada*. Aucune analyse coûts-avantages n'a été effectuée.

Le 20 octobre 2022, Santé Canada et l'ACIA ont tenu des séances d'information virtuelles en français et en anglais pour donner aux intervenants un aperçu de la proposition décrite dans le présent document et répondre à leurs questions ou préoccupations. Environ 300 représentants de l'industrie agroalimentaire, du milieu universitaire, de la santé publique et des groupes de patients ainsi que des gouvernements provinciaux et territoriaux ont assisté à ces séances. Dans l'ensemble, les participants ont répondu positivement, et aucune préoccupation n'a été soulevée qui aurait une incidence sur la proposition.

1. Food compositional standards

Feedback on food compositional standards was captured throughout the three phases of the Food Labelling Modernization consultation (spanning from 2013 to 2017); this was originally a component of the [Food Labelling Modernization](#) initiative. The overall response from both consumers and industry stakeholders has indicated strong support to incorporate by reference the food compositional standards.

During Phase 1 of the Food Labelling Modernization consultation (2013 to 2014), industry and government identified that several standards are outdated or too prescriptive and pose barriers to trade, stifle innovation and limit consumer offerings. Phase 2 of the Food Labelling Modernization consultation included proposed options to modernize Canada's food systems, including the compositional standards. Consultation feedback from both external and internal stakeholders showed strong support to modernize the standards and use new tools such as incorporation by reference to enable timely updates.

From 2016 to 2017, Phase 3 of the Food Labelling Modernization consultation sought feedback on key Food Labelling Modernization regulatory proposals developed as a result of feedback obtained during the Phase 2 consultation. This included incorporating by reference the food standards into the FDR and the SFCR and continuing to explore, in collaboration with other organizations, options to maintain and modernize these standards. There was broad stakeholder support to move the food compositional standards into an incorporated by reference document. Stakeholders agreed that current food compositional standards are outdated and expressed overall support to modernize them. Canada also provided notification of the draft Food Labelling Modernization initiative to the World Trade Organization in early 2017 during the third phase of Food Labelling Modernization engagement, which raised trading partners' awareness of the plan for food compositional standards. The CFIA will be seeking feedback on a strategic approach to updating food compositional standards prior to the final publication of the proposed Regulations.

2. Microbiological criteria

Dating back to the 1990s, there have been a number of targeted consultations conducted with industry, academia and federal, provincial and territorial governments on the microbiological criteria and associated official methods of

1. Normes de composition des aliments

Les commentaires sur les normes de composition des aliments ont été recueillis pendant les trois phases des consultations sur la modernisation de l'étiquetage des aliments (de 2013 à 2017), qui était à l'origine une composante de l'initiative de [modernisation de l'étiquetage des aliments](#). La réponse globale des consommateurs et des intervenants de l'industrie indique qu'ils appuient fortement l'intégration par renvoi des normes de composition des aliments.

Au cours de la phase 1 de la consultation sur la modernisation de l'étiquetage des aliments (de 2013 à 2014), l'industrie et le gouvernement ont déterminé que plusieurs normes sont désuètes ou trop prescriptives et qu'elles posent des obstacles au commerce, étouffent l'innovation et limitent l'offre aux consommateurs. La consultation lors de la phase 2 de la modernisation de l'étiquetage des aliments comprenait des propositions pour moderniser les systèmes alimentaires du Canada, notamment les normes de composition. Les commentaires recueillis lors de la consultation auprès des intervenants externes et internes ont démontré un appui solide à l'égard de la modernisation des normes et de l'utilisation de nouveaux outils, comme l'incorporation par renvoi pour permettre des mises à jour en temps opportun.

De 2016 à 2017, la consultation pendant la phase 3 de la modernisation de l'étiquetage des aliments a permis de recueillir des commentaires sur les principaux projets de règlement de la modernisation de l'étiquetage des aliments élaborés à la suite des commentaires recueillis pendant la consultation de la phase 2. Il s'agissait notamment de l'incorporation par renvoi des normes alimentaires dans le RAD et le RSAC et de la poursuite de l'étude des options pour maintenir et moderniser ces normes, en collaboration avec d'autres organisations. Les intervenants étaient généralement en faveur de l'intégration des normes de composition des aliments dans un document incorporé par renvoi. Les intervenants ont convenu que les normes actuelles de composition des aliments sont désuètes et ont exprimé leur appui général à leur modernisation. Le Canada a également informé l'Organisation mondiale du commerce, au début de 2017, du projet d'initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments au cours de la troisième phase de l'engagement. Cette mesure a sensibilisé les partenaires commerciaux au sujet des normes de composition des aliments. L'ACIA sollicitera des commentaires sur une approche stratégique de mise à jour des normes de composition des aliments avant la publication finale de ce projet de règlement.

2. Critères microbiologiques

Depuis les années 1990, plusieurs consultations ciblées ont été menées auprès de l'industrie, du milieu universitaire et des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux sur les critères microbiologiques et les méthodes officielles

analysis set out in the FDR. These consultations focused on updating the microbiological criteria for foods set out in the *Standards and Guidelines for Microbiological Safety of Food – An Interpretive Summary*, but also considered the criteria prescribed in the FDR. Any future changes to the proposed *Table of Microbiological Criteria* will consider this past feedback, as well as any other input received through Health Canada's administrative notification process.

3. Official methods

Health Canada participated in a multi-stakeholder workshop in November 2016 to discuss the issue of the protein quality method used in Canada and those used internationally. A [paper from the workshop](#) published in 2018 highlighted the issues identified and recommended that Health Canada permit the use of the internationally recognized PDCAAS method to determine the protein quality of certain foods, and that methods be incorporated by reference into the FDR to permit more timely updates for methods to keep pace with future scientific advances.

Health Canada has also engaged with one industry association on the limitations of the current FO-1 method and its impacts on the plant-based food sector's ability to make protein-based claims for plant-based foods and for analyzing the protein quality of certain simulated meat and poultry products. A protein industry supercluster has also expressed their desire for Health Canada to adopt the PDCAAS method.

As part of the regulatory review pre-consultation in the *Canada Gazette*, Part I, led by the Treasury Board Secretariat in 2018, Health Canada again heard from three industry stakeholders on the need to update methods of analysis and to provide for more modern methods of analysis for protein quality. All stakeholders indicated that the incorporation by reference of a methods document would permit for more timely updates to keep pace with scientific advances, and two of the three stakeholders requested that Health Canada accept the PDCAAS method for measuring protein quality. Other than for protein quality, there have been no recent consultations with respect to other methods of analysis.

4. Food additives

Since 2012, Health Canada has made public its intent to repeal the redundant food additive tables in Division 16 of the FDR and to streamline the food additive regulations overall. No recent consultations on this particular topic have been undertaken.

d'analyse connexes énoncés dans le RAD. Ces consultations ont porté sur la mise à jour des critères microbiologiques pour les aliments énoncés dans le document *Standards and Guidelines for Microbiological Safety of Food – An Interpretive Summary* (disponible en anglais seulement), ainsi que des critères prescrits dans le RAD. Tout changement futur au *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments* qui est proposé tiendra compte de ces commentaires, ainsi que de tout autre commentaire reçu dans le cadre du processus administratif de notification de Santé Canada.

3. Méthodes officielles

Santé Canada a participé à un atelier multipartite en novembre 2016 pour discuter de la question de la méthode pour la qualité protéique utilisée au Canada et de celles utilisées à l'échelle internationale. Un [document de l'atelier \(disponible en anglais seulement\)](#) publié en 2018 a mis en évidence les problèmes cernés. On y a recommandé que Santé Canada autorise l'utilisation de la méthode PDCAAS reconnue à l'échelle internationale pour déterminer la qualité protéique de certains aliments et qu'on incorpore par renvoi les méthodes dans le RAD afin de permettre des mises à jour plus rapides des méthodes pour suivre le rythme des progrès scientifiques à l'avenir.

Santé Canada a également discuté avec une association de l'industrie des limites de la méthode FO-1 actuelle et de ses répercussions sur la capacité de ce secteur alimentaire d'origine végétale de faire des allégations liées aux protéines pour les aliments à base de végétaux et d'analyser la qualité protéique de certains produits simulés de viande et de volaille. Une supergrappe de l'industrie des protéines a également exprimé le désir que Santé Canada adopte la méthode PDCAAS.

Dans le cadre de la consultation préalable de l'examen réglementaire dans la Partie I de la *Gazette du Canada*, dirigée par le Secrétariat du Conseil du Trésor en 2018, Santé Canada a de nouveau entendu de trois intervenants de l'industrie au sujet de la nécessité de mettre à jour les méthodes d'analyse et d'offrir des méthodes d'analyse plus modernes pour la qualité protéique. Tous les intervenants ont indiqué que l'incorporation par renvoi d'un document sur les méthodes permettrait des mises à jour plus rapides pour suivre le rythme des progrès scientifiques. Deux des trois intervenants ont demandé que Santé Canada accepte la méthode PDCAAS pour mesurer la qualité des protéines. Excepté que pour la qualité des protéines, il n'y a pas eu de consultations récentes au sujet d'autres méthodes d'analyse.

4. Additifs alimentaires

Depuis 2012, Santé Canada a rendu publique son intention d'abroger les tableaux d'additifs alimentaires redondants du titre 16 du RAD et de simplifier l'ensemble des règles sur les additifs alimentaires. Aucune consultation récente sur ce sujet particulier n'a été entreprise.

With respect to the structure and titles of the Lists of Permitted Food Additives, on December 15, 2021, Health Canada published a notice entitled *Health Canada's Proposal to Modernize the Structure and Titles of the Lists of Permitted Food Additives* (Ref. No. NOP/ADP-0038) to seek feedback from stakeholders on the proposed revisions to the structure of the Lists and the titles of certain Lists. Health Canada received comments from seven stakeholders, all from industry with the exception of a food inspector. Overall, they were supportive of Health Canada's proposal to modernize the structure and titles of the Lists of Permitted Food Additives. The majority (six) requested that the searchability of the Lists be improved and three asked that the Lists include permitted synonyms for food additives. Health Canada responded that mechanisms to improve the searchability of the Lists are being pursued, and noted that the CFIA is responsible for administering non-health and non-safety related labelling matters and maintains the [Permitted synonyms for food additives table](#). Health Canada indicated that requests to add synonyms for food additives may be addressed to the CFIA using the online form at [Ask CFIA](#). In response to other issues raised by the stakeholders, Health Canada clarified the scope of the proposed *List of Permitted Acidity Regulators and Acid-Reacting Materials*, replied to questions about the columns in the Lists, and explained how additional feedback could be provided in the future.

Modern treaty obligations and Indigenous engagement and consultation

As required by the *Cabinet Directive on the Federal Approach to Modern Treaty Implementation*, an assessment of modern treaty implications was conducted on the proposal. The assessment did not identify any modern treaty implications or obligations.

Instrument choice

1. Food compositional standards

Both regulatory and non-regulatory options were considered.

Option 1: Status quo

The proposed regulatory amendments were developed based on consultations and identification of issues with the status quo. If the food compositional standards were to remain as they are in the FDR, the CFIA will continue to experience challenges in keeping the standards up to date, and the standards will increasingly be viewed as outdated and will continue to pose a barrier to addressing consumer demands, modern food innovation and trade.

En ce qui concerne la structure et les titres des Listes des additifs alimentaires autorisés, Santé Canada a publié un avis de proposition le 15 décembre 2021 intitulé *Proposition de Santé Canada visant à moderniser la structure et les titres des Listes des additifs alimentaires autorisés* (n° de réf. NOP/ADP-0038) afin de recueillir les commentaires des intervenants sur les révisions proposées de la structure des listes et des titres de certaines listes. Santé Canada a reçu des commentaires de sept intervenants, dont six de l'industrie et un inspecteur des aliments. Dans l'ensemble, ils ont appuyé la proposition de Santé Canada visant à moderniser la structure et les titres des Listes des additifs alimentaires autorisés. La majorité (six) a demandé que la fonction de recherche des listes soit améliorée et trois ont demandé que les listes comprennent des synonymes autorisés pour les additifs alimentaires. Santé Canada a répondu que des mécanismes visant à améliorer la facilité de recherche des listes sont en cours et que l'ACIA est responsable de l'administration des questions d'étiquetage non liées à la santé et non liées à la sûreté. L'ACIA est responsable du [Tableau des synonymes autorisés pour les additifs alimentaires](#). Santé Canada a indiqué que les demandes d'ajout de synonymes d'additifs alimentaires peuvent être envoyées à l'ACIA à l'aide du formulaire en ligne [Demandez à l'ACIA](#). En réponse à d'autres questions soulevées par les intervenants, Santé Canada a clarifié la portée de la *Liste des régulateurs de l'acidité et des substances à réaction acide autorisés* proposée, a répondu aux questions au sujet des colonnes des Listes et a expliqué comment des commentaires supplémentaires pourraient être fournis à l'avenir.

Obligations relatives aux traités modernes et consultation et mobilisation des Autochtones

Comme l'exige la *Directive du Cabinet sur l'approche fédérale pour la mise en œuvre des traités modernes*, une évaluation des répercussions des traités modernes a été effectuée pour la proposition. L'évaluation n'a révélé aucune répercussion ni obligation découlant des traités modernes.

Choix de l'instrument

1. Normes de composition des aliments

Des options réglementaires et non réglementaires ont été envisagées.

Option 1 : Statu quo

Les modifications réglementaires proposées ont été élaborées à la suite de consultations et de la détermination des problèmes liés au statu quo. Si les normes de composition des aliments demeurent inchangées dans le RAD, l'ACIA continuera de se heurter à des obstacles pour les maintenir à jour, et les normes seront de plus en plus désuètes. Elles demeureront un obstacle pour répondre aux demandes des consommateurs, favoriser l'innovation

In addition, the status quo would not provide the means needed to update food compositional standards in an agile and efficient manner and would therefore not respond to industry concerns that these standards are outdated.

Option 2: Non-regulatory approach

Non-regulatory options would maintain prescriptive regulations that may hinder innovation and would not allow for timely updates and modifications to keep pace with and effectively respond to changes in technology, consumer demand or global trends.

Option 3: Regulatory approach (recommended option)

The regulatory option, which makes use of incorporation by reference, is recommended because it enables updating food compositional standards more quickly to keep pace with and respond to changes in consumer expectations, industry practices and global trends. This regulatory option has been supported over three phases of public consultation. The proposed amendments primarily offer an agile, responsive and efficient approach to maintaining food compositional standards for the purpose of consumer protection and market fairness.

2. Microbiological criteria and official methods of analysis

Both regulatory and non-regulatory options were considered.

Option 1: Status quo

The proposed regulatory amendments were developed in response to long-standing issues with the limitations and lack of flexibility of the current regulatory frameworks for microbiological criteria and methods of analysis. Maintaining the status quo would not be a viable option and would not address the stated objectives of this proposal.

Option 2: Non-regulatory approach

Managing microbiological criteria and methods of analysis through non-regulatory approaches (i.e. relying on microbiological guidelines and policies in place of prescribed regulations) was considered, as doing so would provide Health Canada with the greatest degree of flexibility possible to make revisions in response to new science or emerging food safety risks. However, despite these administrative efficiencies, requirements set out in non-regulatory guidelines and policies do not have the force

et suivre le rythme du commerce alimentaire. De plus, le statu quo ne fournirait pas les moyens nécessaires pour mettre à jour les normes de composition des aliments de façon agile et efficace et ne répondrait donc pas aux préoccupations de l'industrie selon lesquelles ces normes sont désuètes.

Option 2 : Approche non réglementaire

Les options non réglementaires maintiendraient des règlements normatifs qui pourraient nuire à l'innovation et ne permettraient pas des mises à jour et des modifications en temps opportun pour suivre le rythme des changements technologiques, de la demande des consommateurs ou des tendances mondiales et y réagir efficacement.

Option 3 : Approche réglementaire (option recommandée)

L'option réglementaire, qui fait appel à l'incorporation par renvoi, est recommandée étant donné qu'elle permet de mettre à jour plus rapidement les normes de composition des aliments afin de suivre le rythme de l'évolution des attentes des consommateurs, des pratiques de l'industrie et des tendances mondiales et d'y réagir. Cette option réglementaire a été appuyée pendant les trois phases de consultation publique. Les modifications proposées offrent principalement une approche agile, adaptée et efficace pour maintenir les normes de composition des aliments aux fins de la protection des consommateurs et de l'équité du marché.

2. Critères microbiologiques et méthodes officielles d'analyse

Des options réglementaires et non réglementaires ont été envisagées.

Option 1 : Statu quo

Les modifications réglementaires proposées ont été élaborées en réponse à des problèmes de longue date concernant les limites et le manque de souplesse des cadres réglementaires actuels pour les critères microbiologiques et les méthodes d'analyse. Le maintien du statu quo ne serait pas une option viable et ne répondrait pas aux objectifs énoncés de cette proposition.

Option 2 : Approche non réglementaire

L'option de gérer les critères microbiologiques et les méthodes d'analyse au moyen d'approches non réglementaires (c'est-à-dire en s'appuyant sur les lignes directrices et les politiques microbiologiques au lieu des règlements prescrits) a été envisagée, car elle donnerait à Santé Canada plus de souplesse pour apporter des révisions en réponse aux nouvelles données scientifiques ou aux nouveaux risques pour la sûreté des aliments. Cependant, en dépit de ces gains d'efficacité sur le plan administratif,

of law and cannot place obligations on a regulated party, which presents potential vulnerabilities from a compliance and enforcement perspective. In light of this reality and considering that the requirements in question concern critical food safety and quality measures, pursuing a non-regulatory approach was not deemed appropriate and in the best interest of Canadians.

Option 3: Regulatory approach (recommended option)

Proceeding with the proposed incorporation by reference of the current regulatory microbiological criteria and official methods of analysis is the recommended option, as it will strengthen regulatory responsiveness by enabling Health Canada to administratively revise critical food safety and quality measures, while also ensuring these requirements retain the force of law and are enforceable by the CFIA.

Similar regulatory structures are already in place for food additives, veterinary drug residues, and contaminants and other adulterating substances in foods, and have proven successful in helping to ensure regulations keep pace with evolving science.

3. Food additives

No alternatives to the food additives proposal were explored.

The aim of the proposed amendments is to continue the modernization of the food additives regulatory framework that was initiated in 2012, by removing duplications, discrepancies in the references to the tables to section B.16.100, and redundant entries from Part B of the FDR. Directly incorporating by reference the Lists of Permitted Food Additives into the FDR, consolidating food additive specific rules and creating new declaration of adulteration and exemption provisions in Division 16 would bring greater coherence to the framework, which would facilitate compliance and enforcement.

Regulatory analysis

Benefits and costs

The cost-benefit analysis (CBA) seeks to explain the qualitative and quantitative costs and benefits of the proposed amendments to the FDR. The information used to complete the analysis was collected through stakeholder consultations and internal data provided by Health Canada and the CFIA.

les exigences énoncées dans les lignes directrices et les politiques non réglementaires n'ont pas force de loi et ne peuvent pas imposer d'obligations à une partie réglementée, ce qui présente des vulnérabilités potentielles du point de vue de la conformité et de l'application de la loi. Compte tenu de cet élément et du fait que les exigences en question concernent des mesures critiques de sûreté et de qualité des aliments, l'adoption d'une approche non réglementaire n'a pas été jugée appropriée et dans l'intérêt ultime des Canadiens.

Option 3 : Approche réglementaire (option recommandée)

L'incorporation par renvoi proposée des critères microbiologiques réglementaires actuels et des méthodes d'analyse officielles est l'option recommandée. Elle renforcera la réactivité réglementaire en permettant à Santé Canada de réviser administrativement des mesures essentielles en matière de sûreté et de qualité des aliments, tout en veillant à ce que ces exigences conservent leur force de loi et puissent être appliquées par l'ACIA.

Des structures réglementaires semblables sont déjà en place pour les additifs alimentaires, les résidus de médicaments vétérinaires, les contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments, et elles se sont révélées efficaces pour que la réglementation suive le rythme de l'évolution de la science.

3. Additifs alimentaires

Aucune solution de rechange à la proposition sur les additifs alimentaires n'a été explorée.

L'objectif des modifications proposées est de poursuivre la modernisation du cadre réglementaire relatif aux additifs alimentaires amorcée en 2012 en éliminant les doubles emplois, les écarts dans les références aux tableaux de l'article B.16.100 et les entrées redondantes de la partie B du RAD. L'incorporation directe par renvoi des Listes des additifs alimentaires autorisés dans le RAD, la consolidation de règles propres aux additifs alimentaires et la création de nouvelles dispositions de déclaration de falsification et d'exemption dans le titre 16 amélioreraient la cohérence du cadre, ce qui faciliterait la conformité et l'application de la loi.

Analyse de la réglementation

Avantages et coûts

L'analyse coûts-avantages (ACA) vise à expliquer les coûts et les avantages qualitatifs et quantitatifs des modifications proposées au RAD. Les renseignements utilisés pour effectuer l'analyse ont été recueillis au moyen de consultations auprès des intervenants et de données internes fournies par Santé Canada et l'ACIA.

Benefits

Benefit to industry

The proposed amendments to the FDR would help create a more agile, transparent and responsive set of regulations, benefiting industry in particular.

They would enable administrative revisions to microbiological safety criteria and official methods of analysis to ensure these requirements remain up to date with the latest science and innovation.

In addition, by permitting the use of more cost-effective and adaptive methods to demonstrate protein quality, such as the PDCAAS method, costs to industry would be reduced. The use of the PDCAAS method is currently being permitted through policy but would be incorporated by reference into the FDR, which would provide for greater certainty for both industry and the Government of Canada. The existing PER (FO-1) method requires that a new animal bioassay be performed to determine the protein rating for new mixed protein source foods. Protein rating for foods with more than one protein source, such as the many new plant protein products, can simply be calculated using PDCAAS when the digestibility and amino acid profile of the proteins are known.

The proposed amendments would also facilitate the modernization of all food standards (i.e. those incorporated by reference under the SFCR, and those incorporated by reference under the FDR). It would also help enable administrative updates to food compositional standards to harmonize them more closely with those of trading partners, enable product innovation, and facilitate the interprovincial trade and importation for sale of foods.

The proposed revisions to the food additives framework would help reduce a burden on industry by reducing the time and effort required by staff to search for the requirements that apply to their individual circumstance. Eliminating discrepancies between sources of information (e.g. the food additives tables to section B.16.100 and the existing Lists of Permitted Food Additives), consolidating, restructuring and/or simplifying the rules pertaining to these substances would simplify industry's review of the regulatory requirements.

Benefit to the Government

These proposed amendments to the FDR would enable administrative updates to food compositional standards, microbiological criteria, and methods of analysis in

Avantages

Avantage pour l'industrie

Les modifications proposées au RAD aideraient à créer un ensemble de règlements plus agiles, transparents et réactifs, ce qui profiterait particulièrement à l'industrie.

Elles permettraient d'apporter des révisions administratives aux critères de sûreté microbiologiques et aux méthodes officielles d'analyse pour faire en sorte que ces exigences demeurent à jour par rapport aux plus récentes données scientifiques et aux plus récentes innovations.

De plus, en permettant l'utilisation de méthodes plus rentables et adaptatives pour démontrer la qualité protéique, comme la méthode PDCAAS, les coûts pour l'industrie pourraient être réduits. L'utilisation de la méthode PDCAAS est actuellement autorisée par la politique, mais elle serait incorporée par renvoi dans le RAD, ce qui offrirait une plus grande certitude à l'industrie et au gouvernement du Canada. La méthode du CEP (FO-1) existante exige qu'un nouvel essai biologique sur les animaux soit effectué pour déterminer la teneur en protéines des nouveaux aliments sources de protéines mélangées. La cote protéique pour les aliments contenant plus d'une source de protéines, comme les nombreux nouveaux produits protéiques végétaux, peut simplement être calculée à l'aide du PDCAAS lorsque la digestibilité et le profil des acides aminés des protéines sont connus.

Les modifications proposées faciliteraient également la modernisation de toutes les normes alimentaires (c'est-à-dire celles qui sont incorporées par renvoi conformément au RSAC et celles qui sont incorporées par renvoi conformément au RAD). Elles contribueraient également à faire des mises à jour administratives des normes de composition des aliments afin de les harmoniser plus étroitement avec les partenaires commerciaux, de permettre l'innovation des produits et de faciliter le commerce interprovincial et l'importation pour la vente d'aliments.

Les révisions proposées au cadre des additifs alimentaires aideraient à réduire le fardeau imposé à l'industrie en réduisant le temps requis au personnel pour déterminer quelles exigences s'appliquent aux circonstances de leur entreprise. L'élimination des écarts entre les sources d'information (par exemple les tableaux des additifs alimentaires de la partie B.16.100 et les Listes des additifs alimentaires autorisés) en regroupant, en restructurant et en simplifiant les règles relatives à ces substances, simplifierait la révision des exigences pour l'industrie.

Avantage pour le gouvernement

Les modifications proposées au RAD permettraient des mises à jour administratives des normes de composition des aliments, des critères microbiologiques et des

response to new science and technology, emerging risks to health, current market practices and/or address changes in consumer demand. Amending the FDR would also help to harmonize more closely with international trading partners (where appropriate) and facilitate the interprovincial trade and importation for sale of food.

Costs

Costs to industry

There are no new anticipated costs for industry, as these proposed amendments are assumed not to introduce new regulatory requirements. Current regulatory requirements and their specifics (e.g. levels, foods, methods of analysis, compositional standards) would be moved into documents incorporated by reference, where relevant.

Costs to Government

There would be new costs for the Government of Canada, including both Health Canada and the CFIA; however, they are not expected to be significant.

These proposed regulatory amendments are estimated to result in a one-time cost to enhance both Health Canada's and the CFIA's web pages to include a number of documents that would be incorporated by reference into the existing FDR, following the final publication of the proposed amendments in the *Canada Gazette*, Part II.

Since 2012, Health Canada and the CFIA have incorporated by reference into regulations a number of technical documents covering topics including food additives, contaminants and other adulterating substances in foods, and veterinary drug residues. The increasing number of these referenced documents poses a challenge for some stakeholders to find the information they need to keep their food products compliant with regulatory requirements.

To help simplify stakeholder access to this information, Health Canada and the CFIA have established consolidated online inventories of their respective documents that have been incorporated by reference.

Health Canada's inventory would need to be updated to include the new documents involved in this regulatory proposal, and to make appropriate linkages with the CFIA's online repository, which would also need to be updated. This would be considered a one-time cost to Health Canada and the CFIA. However, the contents of the documents incorporated by reference would require some level of maintenance and additional resource time

méthodes d'analyse en réponse aux nouvelles données scientifiques et technologiques, aux risques émergents pour la santé, aux pratiques actuelles du marché et à l'évolution de la demande des consommateurs. La modification du RAD contribuerait également à une harmonisation plus étroite avec les partenaires commerciaux internationaux (le cas échéant) et faciliterait le commerce interprovincial et l'importation pour la vente d'aliments.

Coûts

Coûts pour l'industrie

Il n'y a pas de nouveaux coûts prévus pour l'industrie, car les modifications proposées ne sont pas censées introduire de nouvelles exigences réglementaires. Les exigences réglementaires actuelles et leurs critères détaillés (par exemple les niveaux, les aliments, les méthodes d'analyse, les normes de composition) seraient intégrés aux documents par renvoi, le cas échéant.

Coûts pour le gouvernement

Il y aurait de nouveaux coûts pour le gouvernement du Canada, notamment pour Santé Canada et l'ACIA, mais ils devraient être minimes.

On estime que les modifications réglementaires proposées entraîneront un coût ponctuel pour créer et améliorer les pages Web en ligne de Santé Canada et de l'ACIA afin d'inclure des documents qui seraient incorporés par renvoi dans le RAD, après la publication finale des modifications proposées dans la Partie II de la *Gazette du Canada*.

Depuis 2012, Santé Canada et l'ACIA ont incorporé par renvoi plusieurs documents techniques dans les règlements couvrant de sujets tels que les additifs alimentaires, les contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments, et les résidus de médicaments vétérinaires. Selon certains intervenants, le nombre croissant de documents représente un défi pour trouver facilement et rapidement l'information dont ils ont besoin pour que leurs produits alimentaires respectent les exigences réglementaires.

Pour aider à simplifier l'accès des intervenants à ces renseignements, Santé Canada et l'ACIA ont établi des répertoires en ligne regroupés de leurs documents respectifs qui ont été incorporés par renvoi.

Toutefois, il faudrait mettre à jour le répertoire de Santé Canada pour y inclure les nouveaux documents visés par le projet de règlement et pour établir des liens appropriés avec le répertoire en ligne de l'ACIA, qui devrait également être mis à jour. Il s'agirait d'un coût ponctuel pour Santé Canada et l'ACIA. Toutefois, le contenu des documents incorporés par renvoi demanderait un certain entretien et un investissement additionnel en temps pour les

on an ongoing basis when updates to such documents are deemed necessary. Health Canada and the CFIA already have established administrative processes in place to conduct such activities and to modify their respective documents.

There would be no increased costs to CFIA for compliance and enforcement, as no new regulatory requirements would be imposed.

Small business lens

The Policy on Limiting Regulatory Burden on Business defines a small business as any business, including its affiliates, that has fewer than 100 employees or less than \$5 million in annual gross revenues. No new regulatory requirements are being created by the proposed amendments. Small businesses have the flexibility to use the new proposed method for measuring protein quality, which is less costly, or to continue using the existing method. As mentioned earlier, the interim policy that has been published by Health Canada and the CFIA already recognizes the use of the PDCAAS method by industry. All other existing regulatory requirements remain unchanged.

One-for-one rule

The one-for-one rule does not apply, since the regulatory changes only amend existing regulatory titles and do not impose any incremental change in the administrative burden on business.

Regulatory cooperation and alignment

Codex Alimentarius

Internationally, the CFIA leads the Government of Canada's implementation of the World Trade Organization's [Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures](#), and plays a leadership role in three official international standard-setting bodies to promote science-based international standards, i.e. the International Plant Protection Convention, the World Organisation for Animal Health and the Codex Alimentarius Commission (Codex).

In the case of food, Codex standards provide the foundation for robust domestic regulatory systems and contribute to a predictable trade environment, reducing business risks and facilitating market access. The mandate of Codex is to develop international food standards, guidelines, and codes of practice to help protect the health of consumers and to help ensure fair practices in the food trade. These include commodity standards that describe standards of

employés sur une base régulière lorsque des mises à jour de ces documents sont jugées nécessaires. Santé Canada et l'ACIA ont déjà établi des processus administratifs pour mener de telles activités et modifier leurs documents respectifs.

Il n'y aurait pas d'augmentation des coûts pour l'ACIA en matière de conformité et d'application de la loi, car aucune nouvelle exigence réglementaire ne serait imposée.

Lentille des petites entreprises

La Politique sur la limitation du fardeau réglementaire sur les entreprises définit une petite entreprise comme toute entreprise, y compris ses filiales, qui compte moins de 100 employés ou qui génère moins de cinq millions de dollars en revenus bruts par année. Les modifications proposées ne créent aucune nouvelle exigence réglementaire. Les petites entreprises ont la possibilité d'utiliser la nouvelle méthode proposée pour mesurer la qualité des protéines, qui est moins coûteuse, ou de continuer à utiliser la méthode existante. Comme il a été mentionné plus tôt, la politique provisoire publiée par Santé Canada et l'ACIA reconnaît déjà l'utilisation de la méthode PDCAAS par l'industrie. Toutes les autres exigences réglementaires actuelles demeurent inchangées.

Règle du « un pour un »

La règle du « un pour un » ne s'applique pas, puisque les modifications réglementaires ne modifient que les titres de règlements existants et n'imposent aucun changement supplémentaire au fardeau administratif des entreprises.

Coopération et harmonisation en matière de réglementation

Codex Alimentarius

À l'échelle internationale, l'ACIA dirige la mise en œuvre par le gouvernement du Canada de l'[Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires](#) de l'Organisation mondiale du commerce et joue un rôle de chef de file au sein de trois organismes normatifs internationaux officiels afin de promouvoir des normes internationales fondées sur la science, à savoir la Convention internationale pour la protection des végétaux, l'Organisation mondiale de la Santé animale et la Commission du Codex Alimentarius (Codex).

Dans le cas des aliments, les normes du Codex constituent le fondement de systèmes de réglementation nationaux robustes et contribuent à un environnement commercial prévisible, ce qui réduit les risques commerciaux et facilite l'accès aux marchés. Le Codex a pour mandat d'élaborer des normes, des lignes directrices et des codes de pratique internationaux en matière d'alimentation pour aider à protéger la santé des consommateurs et à assurer des

identity for individual commodities, in line with current scientific knowledge and industry practices. Moving the FDR's food compositional standards into a document that would be incorporated by reference would allow for more timely alignment of the food compositional standards with international standards as set out by Codex or other jurisdictions.

The existing regulatory process for amending the food compositional standards in the FDR has not kept pace with international standards or global trends. For example, the spices compositional requirements, currently captured in Division 7, Part B, haven't been updated in decades and refer to outdated quality compositional parameters, common names and plant botanical names. The development of international standards on spices and culinary herbs are underway via the Codex Committee on Spices and Culinary Herbs. With the incorporation by reference of the food compositional standards for spices into the Food Compositional Standards Document, the CFIA would be better able to align Canada's standards with those adopted by Codex.

Interprovincial trade

The components of the food compositional standards under the FDR that are not related to health or to safety apply to imported food products and food products traded interprovincially. They do not apply to food products traded intraprovincially. While some provinces refer to the federal food compositional standards in provincial legislation, certain provinces have established more modern food compositional standards that are applicable to foods produced and sold intraprovincially. Incorporating by reference the food compositional standards may serve to facilitate the alignment of federal food standards with provincial interests and thereby address interprovincial barriers to trade. For clarity, the health and safety-related components of the food compositional standards that remain under the FDR apply to foods sold at all levels of trade, including food products traded intraprovincially.

pratiques équitables dans le commerce des aliments. Il s'agit notamment de normes sur les produits qui décrivent les normes d'identité de chaque produit, conformément aux connaissances scientifiques actuelles et aux pratiques de l'industrie. L'intégration des normes de composition des aliments du RAD dans un document qui serait incorporé par renvoi permettrait une harmonisation plus rapide des normes de composition des aliments avec les normes internationales établies par le Codex ou d'autres administrations.

Le processus réglementaire actuel de modification des normes de composition des aliments dans le RAD n'a pas suivi le rythme des normes internationales ou des tendances mondiales. Par exemple, les exigences relatives à la composition des épices, qui figurent actuellement dans la partie B du titre 7, n'ont pas été mises à jour depuis des décennies et renvoient à des paramètres de composition de qualité désuets, à des noms usuels et à des noms botaniques de plantes. L'élaboration de normes internationales sur les épices et les herbes culinaires est en cours par l'entremise du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires. Avec l'incorporation par renvoi des normes de composition des épices dans le Document sur les normes de composition des aliments, l'ACIA serait mieux en mesure d'harmoniser les normes du Canada avec celles adoptées par le Codex.

Commerce interprovincial

Les composantes non liées à la santé et non liées à la sûreté des normes de composition des aliments en vertu du RAD s'appliquent aux produits alimentaires importés et aux produits alimentaires commercialisés entre les provinces. Elles ne s'appliquent pas aux produits alimentaires vendus à l'intérieur d'une province. Alors que quelques provinces font référence aux normes fédérales de composition des aliments dans les lois provinciales, certaines provinces ont établi des normes de composition des aliments plus modernes qui s'appliquent aux aliments produits et vendus à l'intérieur des provinces. L'incorporation par renvoi des normes de composition des aliments peut faciliter l'harmonisation des normes alimentaires fédérales avec les intérêts provinciaux et ainsi éliminer les obstacles interprovinciaux au commerce. Par souci de clarté, les éléments liés à la santé et à la sûreté des normes de composition des aliments qui demeurent en vertu du RAD s'appliquent aux aliments vendus à tous les niveaux de commercialisation, notamment les produits alimentaires vendus à l'intérieur de la province.

Alcohol-related trade agreements, geographical indications and distinctive products

Canada is a signatory to two wine and spirit trade agreements that include provisions on oenological practices:

- [Agreement on Mutual Acceptance of Oenological Practices \(PDF\)](#), signed on December 18, 2001, by parties of the World Wine Trade Group;¹ and
- [Agreement Between Canada and the European Community on Trade in Wine and Spirit Drinks](#), signed on September 16, 2003. This agreement was later incorporated into the Comprehensive Economic and Trade Agreement when it was signed on October 30, 2016.

The Agreements contain provisions for mutual recognition of oenological (wine making) practices and product specifications, a requirement for parties to notify of any changes or updates. The Agreements also require the parties to accept/adopt each other's laws, regulations and requirements, even if those practices, which include permitted food additives in wine, do not necessarily align. New oenological practices of each party in the Comprehensive Economic and Trade Agreement are listed in an annex, and for the World Wine Trade Group Agreement, in an online database.

Health Canada works closely with Global Affairs Canada and other government departments on meeting the obligations under these Agreements. The Department continues to use its existing regulatory framework for food additives, which provides for the evaluation of new food additives upon receipt of a pre-market submission filed with Health Canada in accordance with the FDR. Since this proposal does not change any existing provisions for uses of food additives in wine or spirit beverages, and the Department would retain its existing practice of notifying domestic and international stakeholders of any changes related to food additives, there should be no impacts or concerns with respect to these existing wine and spirits trade agreements.

For distinctive product provisions currently captured in the FDR, the CFIA consulted with Agriculture and

¹ The World Wine Trade Group is a group of government and industry representatives from the wine-producing countries of Argentina, Australia, Canada, Chile, Georgia, New Zealand, South Africa, the United States, and Uruguay. Founded in 1998, the Group aims to facilitate international trade in wine through information sharing, discussion of regulatory issues in wine markets, and joint actions for the removal of trade barriers. The World Wine Trade Group has negotiated three agreements and one memorandum of understanding that promote international wine trade.

Accords commerciaux liés à l'alcool, indications géographiques et produits distinctifs

Le Canada est signataire de deux accords commerciaux sur le vin et les spiritueux qui comprennent des dispositions sur les pratiques œnologiques :

- [l'Accord d'acceptation mutuelle des pratiques œnologiques \(PDF\)](#), signé le 18 décembre 2001 par les Parties du Groupe mondial du commerce du vin¹;
- [l'Accord entre le Canada et la Communauté européenne relatif au commerce des vins et des boissons spiritueuses](#), signé le 16 septembre 2003. Cet accord a par la suite été intégré à l'Accord économique et commercial global lorsque celui-ci a été signé le 30 octobre 2016.

Les accords contiennent des dispositions sur la reconnaissance mutuelle des pratiques œnologiques (fabrication du vin) et des spécifications des produits, une exigence selon laquelle les parties doivent aviser les autres parties de toute modification ou mise à jour. Les accords exigent également que les parties acceptent ou adoptent les lois, les règlements et les exigences de l'autre partie, même si ces pratiques, qui comprennent les additifs alimentaires autorisés dans le vin, ne sont pas nécessairement harmonisées. Les nouvelles pratiques œnologiques de chaque partie à l'Accord économique et commercial global sont énumérées en annexe, et pour l'Accord du Groupe mondial du commerce du vin, dans une base de données en ligne.

Santé Canada travaille en étroite collaboration avec Affaires mondiales Canada et d'autres ministères pour respecter les obligations de ces ententes. Le Ministère continue d'utiliser son cadre réglementaire actuel pour les additifs alimentaires, qui prévoit l'évaluation de nouveaux additifs alimentaires à la réception d'une présentation préalable à la mise en marché déposée auprès de Santé Canada conformément au RAD. Étant donné que cette proposition ne modifie pas les dispositions existantes concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans le vin ou les boissons spiritueuses, et que le Ministère conserverait sa pratique actuelle d'aviser les intervenants nationaux et internationaux de tout changement lié aux additifs alimentaires, il ne devrait y avoir aucune répercussion ou préoccupation en ce qui concerne ces accords commerciaux existants sur le vin et les spiritueux.

Pour ce qui est des dispositions relatives aux produits distinctifs qui figurent actuellement dans le RAD, l'ACIA a

¹ Le Groupe mondial du commerce du vin est un groupe de représentants du gouvernement et de l'industrie des pays producteurs de vin de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, du Chili, de la Géorgie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, des États-Unis et de l'Uruguay. Fondé en 1998, le Groupe vise à faciliter le commerce international du vin par l'échange d'information, la discussion des questions de réglementation sur les marchés du vin et la prise de mesures conjointes pour l'élimination des obstacles au commerce. Le Groupe mondial du commerce du vin a négocié trois accords et un protocole d'entente pour promouvoir le commerce international du vin.

Agri-Food Canada and Global Affairs Canada to determine whether these should be repealed, left as is in the FDR or included in the Food Compositional Standards Document. As a result of the consultation, it was determined that distinctive product provisions, which are linked to various international trade agreements, should be repealed from the FDR given that they are not true compositional standards and that the wording of these provisions is almost identical to the prohibitions in the *Spirit Drinks Trade Act*. The *Spirit Drinks Trade Act* implements international trade commitments by Canada regarding spirit drinks of foreign countries and prohibits the use of the name of spirit drinks when not used exclusively in relation to their country of origin. As previously mentioned, Agriculture and Agri-Food Canada administers the *Spirit Drinks Trade Act* and has the authority to implement requirements regarding the use of the names of spirit drinks from foreign countries.

This incorporation-by-reference proposal for the food compositional standards would also create a framework that permits the CFIA to address specific trading partner concerns in the future related to mentions of geographical indications that may have been in the FDR food compositional standards for decades, but that have since been registered as protected geographical indications in Canada (e.g. the FDR reference to “champagne cider”).

Microbiological criteria and associated methods of analysis

International regulatory cooperation plays a key role in the development of microbiological criteria. For example, the Department engages with other jurisdictions and organizations, such as the International Commission on Microbiological Specifications for Foods, on the development of new and revised microbiological criteria. Health Canada adheres to internationally recognized principles, such as those of Codex, when developing its criteria.

Chemical, physical and nutritional methods of analysis

International regulatory cooperation forms a key component of Health Canada’s plans to implement modernized regulatory approaches. For example, the official methods related to food packaging materials are in alignment with those of other international jurisdictions in that they indicate that chemicals must not migrate from the package into the food in detectable quantities, or can only do so in quantities as low as reasonably achievable. Future work will look at internationally developed criteria, such as the

consulté Agriculture et Agroalimentaire Canada et Affaires mondiales Canada afin de déterminer si ces dispositions devraient être abrogées, laissées telles quelles dans le RAD ou incluses dans le Document sur les normes de composition des aliments. À la suite de la consultation, il a été déterminé que les dispositions relatives aux produits distinctifs, qui sont liées à divers accords commerciaux internationaux, devraient être abrogées du RAD étant donné qu’il ne s’agit pas de véritables normes de composition et que le libellé de ces dispositions est presque identique aux interdictions de la *Loi sur le commerce des spiritueux*. La *Loi sur le commerce des spiritueux* met en œuvre les engagements commerciaux internationaux du Canada à l’égard des spiritueux provenant de pays étrangers et interdit l’utilisation du nom de spiritueux lorsqu’il n’est pas utilisé exclusivement par rapport à leur pays d’origine. Comme il a été mentionné précédemment, Agriculture et Agroalimentaire Canada administre la *Loi sur le commerce des spiritueux* et a le pouvoir de mettre en œuvre des exigences concernant l’utilisation des noms de spiritueux provenant de pays étrangers.

Cette proposition d’incorporation par renvoi pour les normes de composition des aliments créerait également un cadre qui permettrait à l’ACIA de répondre à l’avenir aux préoccupations de certains partenaires commerciaux en ce qui a trait aux mentions d’indications géographiques qui auraient pu figurer dans les normes de composition des aliments du RAD depuis des décennies, mais qui ont depuis été enregistrées en tant qu’indications géographiques protégées au Canada (par exemple la référence au « cidre champagne » dans le RAD).

Critères microbiologiques et méthodes d’analyse connexes

La coopération internationale en matière de réglementation joue un rôle clé dans l’élaboration de critères microbiologiques. Par exemple, le Ministère collabore avec d’autres administrations et organisations, comme l’International Commission on Microbiological Specifications for Foods, à l’élaboration de critères microbiologiques nouveaux et révisés. Santé Canada respecte les principes reconnus à l’échelle internationale, comme ceux du Codex, lorsqu’il élabore ses critères.

Méthodes d’analyse chimique, physique et nutritionnelle

La coopération internationale en matière de réglementation constitue un élément clé des plans de Santé Canada visant à mettre en œuvre des approches réglementaires modernisées. Par exemple, les méthodes officielles relatives aux matériaux d’emballage des aliments sont harmonisées avec celles d’autres administrations internationales en ce sens qu’elles indiquent que les produits chimiques ne doivent pas se transposer de l’emballage vers l’aliment en quantités détectables, ou si cela ce produit, ce doit

Codex Alimentarius' Recommended Methods of Analysis and Sampling (CXG 234-1999), to determine if they are appropriate for the Canadian context and could therefore be included in the proposed *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*.

Protein quality

Canada is the only jurisdiction that continues to rely solely on the use of PER for enforcing regulations related to the protein quality of foods. A scan of international protein quality regulations shows that other jurisdictions have moved towards the use of PDCAAS. In the United States, while PER continues to be used to evaluate the protein quality of certain foods, PDCAAS is used to determine a corrected amount of protein for protein declarations in the Nutrition Facts label. In the European Union, Australia and New Zealand, the protein quality for certain foods is measured using PDCAAS or comparing the protein to an amino acid profile; however, protein quality determination is not required for protein declarations or protein claims. PDCAAS has been globally recognized as an acceptable method for several decades, being recommended by the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Health Organization since 1991, and is used extensively by researchers. Its inclusion within this proposal would align with its use in other jurisdictions. The proposed amendments to incorporate by reference the methods from a static to an ambulatory basis into the FDR would also allow for Health Canada to more easily adopt alternate methods for determining protein quality in the future, such as the Digestible Indispensable Amino Acid Score and *in vitro* methods for measuring digestibility, if they are validated and more widely applied in routine regulatory use.

Strategic environmental assessment

In accordance with the *Cabinet Directive on the Environmental Assessment of Policy, Plan and Program Proposals*, a preliminary scan concluded that a strategic environmental assessment is not required, because these proposed amendments have no environmental impact.

Gender-based analysis plus

No gender-based analysis plus impacts have been identified for these amendments, as they do not have a direct

être en quantités aussi faibles qu'il est raisonnablement possible d'atteindre. Les travaux futurs porteront sur les critères développés à l'échelle internationale, comme les méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage du Codex Alimentarius (CXG 234-1999), afin de déterminer s'ils conviennent au contexte canadien et pourraient donc être inclus dans le *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments* qui est proposé.

Qualité protéique

Le Canada est le seul pays qui continue de compter uniquement sur le CEP pour l'application des règlements liés à la qualité protéique des aliments. Un examen de la réglementation internationale sur la qualité des protéines montre que d'autres administrations ont opté pour l'utilisation du PDCAAS. Aux États-Unis, bien que le CEP soit encore utilisé pour évaluer la qualité protéique de certains aliments, le PDCAAS est utilisé pour déterminer une quantité corrigée de protéines pour les déclarations protéiques sur l'étiquette de valeur nutritive. Dans l'Union européenne, en Australie et en Nouvelle-Zélande, la qualité protéique de certains aliments est mesurée à l'aide du PDCAAS ou en comparant la protéine à un profil d'acides aminés, mais la détermination de la qualité protéique n'est pas requise pour les déclarations ou les allégations relatives aux protéines. Le PDCAAS est reconnu à l'échelle mondiale comme une méthode acceptable depuis plusieurs décennies, recommandée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la Santé depuis 1991, et est largement utilisé par les chercheurs. Son inclusion dans cette proposition correspondrait à son utilisation dans d'autres administrations. Les modifications proposées visant à passer d'une incorporation par renvoi fixe à une incorporation par renvoi dynamique des méthodes dans le RAD permettraient également à Santé Canada d'adopter plus facilement d'autres méthodes de détermination de la qualité protéique à l'avenir, comme le Digestible Indispensable Amino Acid Score et les méthodes *in vitro* de mesure de la digestibilité, si elles sont validées et plus largement appliquées dans le cadre d'une utilisation réglementaire de routine.

Évaluation environnementale stratégique

Conformément à la *Directive du Cabinet sur l'évaluation environnementale des projets de politiques, de plans et de programmes*, une analyse préliminaire a permis de conclure qu'une évaluation environnementale stratégique n'est pas nécessaire parce que les modifications proposées n'ont aucune incidence sur l'environnement.

Analyse comparative entre les sexes plus

Aucune répercussion relative à l'analyse comparative entre les sexes plus n'a été soulevée pour ces modifications, car

focus on men, women and/or diverse individuals. Therefore, there are no sex, gender and/or diversity implications to these proposed amendments to the FDR.

Implementation, compliance and enforcement, and service standards

Implementation

The proposed Regulations would come into force on the day on which they are published in the *Canada Gazette*, Part II. Information on the implementation of this regulatory proposal would be posted on the Government of Canada website. To support the updating of food compositional standards through incorporation by reference, the CFIA is developing a strategic approach. This strategic approach will be used to develop principles and processes to manage the anticipated requests for changes to compositional standards, noting that the actual volume of requests is unknown at this time and could be significant. Stakeholders would be able to access information incorporated by reference into the FDR more easily through two single-window online inventories of such documents that would be managed respectively by Health Canada and the CFIA.

Compliance and enforcement, and service standards

The only service standard affected by this proposal is the one currently prescribed in section B.16.003 pertaining to pre-market submissions for food additives. Health Canada would continue to operate under other service standards for these submissions, currently set out in the following departmental guidance documents: [The Food Directorate's Pre-Market Submission Management Process for Food Additives, Infant Formulas and Novel Foods](#) (September 2012) and the [Priority Scheduling and Expedited Handling of Submissions that have the Capacity to Enhance Food Safety](#) (January 2011).

In regard to compliance verification, the CFIA uses a range of tools, including preventive control inspections, sample collection, and commodity inspections (such as label reviews). When non-compliance is determined, the CFIA normally takes enforcement actions commensurate with the seriousness of the non-compliance, following a standard regulatory response process and associated guidance.

elles ne mettent pas directement l'accent sur les hommes, les femmes ou des personnes de diverses identités. Par conséquent, les modifications proposées au RAD n'ont aucune incidence sur le sexe, le genre ou la diversité.

Mise en œuvre, conformité et application, et normes de service

Mise en œuvre

Le projet de règlement entrerait en vigueur le jour de sa publication dans la Partie II de la *Gazette du Canada*. Les renseignements sur la mise en œuvre de ce projet de règlement seraient affichés sur le site Web du gouvernement du Canada. Pour appuyer la mise à jour des normes de composition des aliments au moyen de l'incorporation par renvoi, l'ACIA élabore une approche stratégique. Cette approche stratégique servira à élaborer des principes et des processus pour gérer les demandes anticipées de changements aux normes de composition, en faisant remarquer que le volume réel de demandes est inconnu pour le moment et pourrait être important. Les intervenants pourraient accéder plus facilement aux renseignements incorporés par renvoi dans le RAD au moyen de deux répertoires en ligne à guichet unique de ces documents qui seraient gérés respectivement par Santé Canada et l'ACIA.

Conformité et application, et normes de service

La seule norme de service visée par cette proposition est celle qui est actuellement prescrite à l'article B.16.003 concernant les présentations préalables à la mise en marché pour les additifs alimentaires. Santé Canada continuerait d'appliquer d'autres normes de service pour ces demandes, telles qu'elles sont définies dans les documents d'orientation ministériels suivants : [Le processus de gestion des demandes visant les additifs alimentaires, les préparations pour nourrissons et les aliments nouveaux de la Direction des aliments](#) (septembre 2012) et les [Demandes dont l'objet a la capacité d'améliorer la salubrité des aliments – Attribution de priorité et traitement accéléré](#) (janvier 2011).

En ce qui concerne la vérification de la conformité, l'ACIA utilise un éventail d'outils, notamment les inspections de contrôle préventif, la collecte d'échantillons et les inspections des produits (comme l'examen des étiquettes). Lorsque la non-conformité est déterminée, l'ACIA prend normalement des mesures d'application proportionnelles à la gravité de la non-conformité, en suivant un processus d'intervention réglementaire normalisé et les directives connexes.

Contact

Bruno Rodrigue
 Executive Director
 Office of Legislative and Regulatory Modernization
 Policy, Planning and International Affairs Directorate
 Health Products and Food Branch
 Health Canada
 Holland Cross, Suite P2108
 11 Holland Avenue
 Ottawa, Ontario
 K1A 0K9
 Address Locator: 3000A
 Email: lrm.consultations-mlr@hc-sc.gc.ca

Personne-ressource

Bruno Rodrigue
 Directeur exécutif
 Bureau de la modernisation des lois et des règlements
 Direction des politiques, de la planification et des affaires
 internationales
 Direction générale des produits de santé et des aliments
 Santé Canada
 Holland Cross, bureau P2108
 11, avenue Holland
 Ottawa (Ontario)
 K1A 0K9
 Indice de l'adresse : 3000A
 Courriel: lrm.consultations-mlr@hc-sc.gc.ca

PROPOSED REGULATORY TEXT

Notice is given that the Governor in Council proposes to make the annexed *Regulations Amending Certain Regulations Concerning Food Additives and Compositional Standards, Microbiological Criteria and Methods of Analysis for Food*, under

- (a) subsection 30(1)^a of the *Food and Drugs Act*^b;
- (b) paragraph 304(1)(o) of the *Excise Act, 2001*^c;
- (c) section 67 of the *Pest Control Products Act*^d;
- (d) section 51^e of the *Safe Food for Canadians Act*^f; and
- (e) subsection 139(1) of the *Cannabis Act*^g.

Interested persons may make representations concerning the proposed Regulations within 90 days after the date of publication of this notice. They are strongly encouraged to use the online commenting feature that is available on the Canada Gazette website but if they use email, mail or any other means, the representations should cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice, and be addressed to Bruno Rodrigue, Executive Director, Office of Legislative and Regulatory Modernization, Policy, Planning and International Affairs Directorate, Health Products and Food Branch, Department of Health, postal locator 3000A, 11 Holland Avenue, Suite P2108, Ottawa,

^a S.C. 2023, c. 12, s. 67

^b R.S., c. F-27

^c S.C. 2002, c. 22

^d S.C. 2002, c. 28

^e S.C. 2014, c. 20, s. 234

^f S.C. 2012, c. 24

^g S.C. 2018, c. 16

PROJET DE RÉGLEMENTATION

Avis est donné que la gouverneure en conseil se propose de prendre le *Règlement modifiant certains règlements visant les additifs alimentaires et les normes de composition, les critères microbiologiques ainsi que les méthodes d'analyse pour les aliments*, ci-après, en vertu :

- a) du paragraphe 30(1)^a de la *Loi sur les aliments et drogues*^b;
- b) de l'alinéa 304(1)o) de la *Loi de 2001 sur l'accise*^c;
- c) de l'article 67 de la *Loi sur les produits antiparasitaires*^d;
- d) de l'article 51^e de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*^f;
- e) du paragraphe 139(1) de la *Loi sur le cannabis*^g.

Les intéressés peuvent présenter leurs observations au sujet du projet de règlement dans les quatre-vingt-dix jours suivant la date de publication du présent avis. Ils sont fortement encouragés à le faire au moyen de l'outil en ligne disponible à cet effet sur le site Web de la Gazette du Canada. S'ils choisissent plutôt de présenter leurs observations par courriel, par la poste ou par tout autre moyen, ils sont priés d'y citer la Partie I de la *Gazette du Canada*, ainsi que la date de publication, et d'envoyer le tout à Bruno Rodrigue, directeur exécutif, Bureau de la modernisation des lois et des règlements, Direction des politiques, de la planification et des affaires internationales, Direction

^a L.C. 2023, ch. 12, art. 67

^b L.R., ch. F-27

^c L.C. 2002, ch. 22

^d L.C. 2002, ch. 28

^e L.C. 2014, ch. 20, art. 234

^f L.C. 2012, ch. 24

^g L.C. 2018, ch. 16

Ontario K1A 0K9 (email: irm.consultations-mlr@hc-sc.gc.ca).

Ottawa, October 27, 2023

Wendy Nixon
Assistant Clerk of the Privy Council

Regulations Amending Certain Regulations Concerning Food Additives and Compositional Standards, Microbiological Criteria and Methods of Analysis for Food

Food and Drugs Act

Food and Drug Regulations

1 Section A.01.002 of the *Food and Drug Regulations*¹ is replaced by the following:

A.01.002 These Regulations, where applicable, prescribe the standards of composition, strength, potency, purity, quality or other property of the article of food or drug to which the standards refer.

2 (1) The definitions *gelling agent*, *marketing authorization*, *parts per million* or *p.p.m.* and *unstandardized food* in subsection B.01.001(1) of the Regulations are repealed.

(2) The definition *Liste de contaminants et d'autres substances adultérantes dans les aliments* in subsection B.01.001(1) of the French version of the Regulations is repealed.

(3) The definitions *common name*, *flavouring preparation*, *food colour*, *sweetener* and *sweetening agent* in subsection B.01.001(1) of the Regulations are replaced by the following:

common name, in respect of a food, means

(a) the name of the food printed in boldface type, but not in italics, in a section of the Food Compositional Standards Document;

(b) the name of the food printed in boldface type, but not in italics, in a section of the *Standards of Identity*

générale des produits de santé et des aliments, ministère de la Santé, indice d'adresse 3000A, 11, avenue Holland, bureau P2108, Ottawa (Ontario) K1A 0K9 (courriel : irm.consultations-mlr@hc-sc.gc.ca).

Ottawa, le 27 octobre 2023

La greffière adjointe du Conseil privé
Wendy Nixon

Règlement modifiant certains règlements visant les additifs alimentaires et les normes de composition, les critères microbiologiques ainsi que les méthodes d'analyse pour les aliments

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

1 L'article A.01.002 du *Règlement sur les aliments et drogues*¹ est remplacé par ce qui suit :

A.01.002 Lorsqu'il y a lieu, le présent règlement établit les normes de composition, de concentration, d'activité, de pureté, de qualité ou d'autres propriétés de l'aliment ou de la drogue auxquelles elles se rapportent.

2 (1) Les définitions de *agent gélifiant*, *aliment non normalisé*, *autorisation de mise en marché* et *parties par million* ou *p.p.m.*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, sont abrogées.

(2) La définition de *Liste de contaminants et d'autres substances adultérantes dans les aliments*, au paragraphe B.01.001(1) de la version française du même règlement, est abrogée.

(3) Les définitions de *agent édulcorant*, *colorant alimentaire*, *édulcorant*, *nom usuel* et *préparation aromatisante*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, sont respectivement remplacées par ce qui suit :

agent édulcorant Vise notamment tout aliment qui fait l'objet d'une norme prévue dans le volume 15 du Document sur les normes de composition des aliments. Est toutefois exclu l'édulcorant; (*sweetening agent*)

colorant alimentaire Tout additif alimentaire servant à ajouter de la couleur aux aliments ou à restituer leur couleur; (*food colour*)

¹ C.R.C., c. 870

¹ C.R.C., ch. 870

Document, as defined in section 1 of the *Safe Food for Canadians Regulations*; or

(c) in any other case, the name by which it is generally known or a name that is not generic and that describes the food; (*nom usuel*)

flavouring preparation includes any food for which a standard is set out in Volume 9 of the Food Compositional Standards Document; (*préparation aromatisante*)

food colour means any food additive used to add or restore colour to a food; (*colorant alimentaire*)

sweetener means any food additive used to impart a sweet taste to a food; (*édulcorant*)

sweetening agent includes any food for which a standard is set out in Volume 15 of the Food Compositional Standards Document, but does not include a sweetener; (*agent édulcorant*)

(4) The definition *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* in subsection B.01.001(1) of the English version of the Regulations is replaced by the following:

List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods means the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time; (*Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*)

(5) Paragraph (a) of the definition *agricultural chemical* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is replaced by the following:

(a) food additive that is set out in, and used in accordance with, the Lists of Permitted Food Additives,

(6) Paragraph (b) of the definition *food additive* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is replaced by the following:

(b) vitamins, mineral nutrients and amino acids, other than those substances set out in the Lists of Permitted Food Additives;

(7) Paragraphs (c) and (d) of the definition *food additive* in subsection B.01.001(1) of the Regulations are replaced by the following:

(c) spices, seasonings and flavouring preparations;

(d) agricultural chemicals, other than those substances set out in the Lists of Permitted Food Additives;

édulcorant Tout additif alimentaire servant à donner une saveur sucrée aux aliments; (*sweetener*)

nom usuel S'agissant d'un aliment :

a) son nom, imprimé en caractères gras, mais non en italiques, dans un article du Document sur les normes de composition des aliments;

b) son nom, imprimé en caractères gras, mais non en italiques, dans un article du *Document sur les normes d'identité*, au sens de l'article 1 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*;

c) dans les autres cas, le nom sous lequel il est généralement connu ou un nom qui n'est pas générique et qui le désigne; (*common name*)

préparation aromatisante Vise notamment tout aliment qui fait l'objet d'une norme prévue dans le volume 9 du Document sur les normes de composition des aliments; (*flavouring preparation*)

(4) La définition de *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*, au paragraphe B.01.001(1) de la version anglaise du même règlement, est remplacée par ce qui suit :

List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods means the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time; (*Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*)

(5) L'alinéa a) de la définition de *produit chimique agricole*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

a) les additifs alimentaires qui figurent dans les Listes des additifs alimentaires autorisés et qui sont utilisés conformément à celles-ci;

(6) L'alinéa b) de la définition de *additif alimentaire*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

b) vitamines, minéraux nutritifs et acides aminés, autres que celles de ces substances qui figurent dans les Listes des additifs alimentaires autorisés;

(7) Les alinéas c) et d) de la définition de *additif alimentaire*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, sont remplacés par ce qui suit :

c) épices, assaisonnements et préparations aromatisantes;

d) produits chimiques agricoles, autres que celles de ces substances qui figurent dans les Listes des additifs alimentaires autorisés;

(8) Paragraph (b) of the definition *main dish* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is replaced by the following:

(b) meat products, poultry products, marine and fresh water animal products, and their alternatives such as eggs, tofu, legumes, nuts, seeds, nut or seed butters and spreads made from legumes;

(9) The definition *supplemented food* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is amended by adding the following after paragraph (a):

(a.1) infant food;

(10) Subparagraph (b)(i) of the definition *supplemented food* in subsection B.01.001(1) of the Regulations is repealed.

(11) Paragraph (c) of the definition *plat principal* in subsection B.01.001(1) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

c) les fruits et les légumes, autres que les marinades, les relishes, les olives et les garnitures;

(12) Subsection B.01.001(1) of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

Food Compositional Standards Document means the document entitled *Canadian Food Compositional Standards*, prepared by the Canadian Food Inspection Agency and published on its website, as amended from time to time; (*Document sur les normes de composition des aliments*)

hermetically sealed container means a container designed and intended to be secure against the entry of microorganisms, including spores; (*réceptacle hermétiquement scellé*)

infant means an individual who is under the age of one year; (*bébé*)

infant food means a food that is labelled or advertised for consumption by infants; (*aliment pour bébés*)

Lists of Permitted Food Additives means one or more of the following lists that are published by the Government of Canada on its website, as they are amended from time to time:

(a) the *List of Permitted Acidity Regulators and Acid-Reacting Materials*;

(b) the *List of Permitted Anticaking Agents*;

(8) L'alinéa b) de la définition de *plat principal*, au paragraphe B.01.001(1) du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

b) les produits de viande, les produits de volaille et les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce ainsi que leurs substituts, dont les œufs, le tofu, les légumineuses, les fruits à écale, les graines, les beurres de fruits à écale ou de graines et les tartinades de légumineuses;

(9) La définition de *aliment supplémenté* au paragraphe B.01.001(1) du même règlement est modifiée par adjonction, après l'alinéa a), de ce qui suit :

a.1) les aliments pour bébés;

(10) Le sous-alinéa b)(i) de la définition de *aliment supplémenté* au paragraphe B.01.001(1) du même règlement est abrogé.

(11) L'alinéa c) de la définition de *plat principal*, au paragraphe B.01.001(1) de la version française du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

c) les fruits et les légumes, autres que les marinades, les relishes, les olives et les garnitures;

(12) Le paragraphe B.01.001(1) du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

aliment pour bébés Tout aliment étiqueté ou annoncé comme pouvant être consommé par des bébés; (*infant food*)

bébé Individu de moins d'un an; (*infant*)

Document sur les normes de composition des aliments Le document intitulé *Normes canadiennes de composition des aliments*, préparé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et publié sur son site Web, avec ses modifications successives; (*Food Compositional Standards Document*)

Listes des additifs alimentaires autorisés L'une ou plusieurs des listes ci-après, publiées par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec leurs modifications successives :

a) la *Liste des régulateurs de l'acidité et des substances à réaction acide autorisés*;

b) la *Liste des agents antiagglomérants autorisés*;

c) la *Liste des colorants alimentaires autorisés*;

d) la *Liste des agents émulsifiants, épaississants, gélifiants ou stabilisants autorisés*;

- (c) the *List of Permitted Food Colours*;
- (d) the *List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents*;
- (e) the *List of Permitted Firming Agents*;
- (f) the *List of Permitted Flour Treatment Agents*;
- (g) the *List of Permitted Food Additives with Other Purposes of Use*;
- (h) the *List of Permitted Food Enzymes*;
- (i) the *List of Permitted Glazing Agents*;
- (j) the *List of Permitted Preservatives*;
- (k) the *List of Permitted Sequestering Agents*;
- (l) the *List of Permitted Solvents*;
- (m) the *List of Permitted Starch-Modifying Agents*;
- (n) the *List of Permitted Sweeteners*;
- (o) the *List of Permitted Yeast Foods*; (*Listes des additifs alimentaires autorisés*)

parts per million, p.p.m. or ppm means parts per million by weight unless otherwise stated; (*parties par million, p.p.m. ou ppm*)

solid cut meat means

- (a) a whole cut of meat; or
- (b) a product consisting of pieces of meat of which at least 80 per cent of the pieces weigh at least 25 g each; (*viande coupée solide*)

solid cut poultry meat means

- (a) a whole cut of poultry meat; or
- (b) a product consisting of pieces of poultry meat of which at least 80 per cent of the pieces weigh at least 25 g each; (*viande de volaille coupée solide*)

Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food means the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time; (*Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*)

unstandardized, in relation to a food, means that a standard is not set out in the Food Compositional Standards Document for that food; (*non normalisé*)

- e) la *Liste des agents raffermissants autorisés*;
- f) la *Liste des agents autorisés de traitement des farines*;
- g) la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres buts de l'emploi*;
- h) la *Liste des enzymes alimentaires autorisées*;
- i) la *Liste des agents d'enrobage autorisés*;
- j) la *Liste des agents de conservation autorisés*;
- k) la *Liste des agents séquestrants autorisés*;
- l) la *Liste des solvants autorisés*;
- m) la *Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés*;
- n) la *Liste des édulcorants autorisés*;
- o) la *Liste de nourriture des levures autorisée*; (*Listes of Permitted Food Additives*)

non normalisé Se dit d'un aliment à l'égard duquel le Document sur les normes de composition des aliments ne prévoit pas de norme; (*unstandardized*)

parties par million, p.p.m. ou ppm Parties par million en poids, à moins d'indication contraire; (*parts per million, p.p.m. or ppm*)

réceptif hermétiquement scellé Contenant conçu pour protéger son contenu contre les microorganismes, y compris les spores; (*hermetically sealed container*)

Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments Le *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*, publié par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives; (*Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*)

viande coupée solide

- a) Pièce de viande entière;
- b) produit constitué de morceaux de viande dont au moins 80 pour cent de ceux-ci pèsent au moins 25 g chacun; (*solid cut meat*)

viande de volaille coupée solide

- a) Pièce de viande de volaille entière;
- b) produit constitué de morceaux de viande de volaille dont au moins 80 pour cent de ceux-ci pèsent au moins 25 g chacun; (*solid cut poultry meat*)

(13) Subsection B.01.001(1) of the French version of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*, publiée par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives; (*List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*)

(14) Section B.01.001 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (1):

(1.1) A reference in these Regulations to any of the lists referred to in the definition *Lists of Permitted Food Additives* is a reference to the list as published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time.

(15) Section B.01.001 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (4):

(5) For the purposes of the definition *solid cut meat* in subsection (1), **meat** has the same meaning as in section B.14.001.

(6) For the purposes of the definition *solid cut poultry meat* in subsection (1), **poultry meat** has the same meaning as in section B.22.001.

3 The Regulations are amended by adding the following after section B.01.001.1:

B.01.001.2 For the purposes of interpreting any food-related document published by the Government of Canada on its website and incorporated by reference into parts A, B or D of these Regulations, words and expressions that are used but not defined in that document have the same meaning as in those parts of these Regulations.

B.01.001.3 For the purposes of interpreting the Lists of Permitted Food Additives, a reference in those lists to a food that is subject to a standard set out in the Food Compositional Standards Document means that food for which the standard is set out in that document.

4 Section B.01.002 of the Regulations is replaced by the following:

B.01.002 The Food Compositional Standards Document sets out the standards of composition, strength, potency, purity, quality or other property of the foods that are referred to in that document.

(13) Le paragraphe B.01.001(1) de la version française du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments*, publiée par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives; (*List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods*)

(14) L'article B.01.001 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (1), de ce qui suit :

(1.1) Dans le présent règlement, la mention de l'une des listes figurant dans la définition de *Listes des additifs alimentaires autorisés* vaut mention de la liste publiée par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives.

(15) L'article B.01.001 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (4), de ce qui suit :

(5) Pour l'application de la définition de *viande coupée solide*, au paragraphe (1), **viande** s'entend au sens de l'article B.14.001.

(6) Pour l'application de la définition de *viande de volaille coupée solide*, au paragraphe (1), **viande de volaille** s'entend au sens de l'article B.22.001.

3 Le même règlement est modifié par adjonction, après l'article B.01.001.1, de ce qui suit :

B.01.001.2 Pour l'interprétation des documents relatifs aux aliments qui sont publiés par le gouvernement du Canada sur son site Web et qui sont incorporés par renvoi dans les parties A, B ou D du présent règlement, les termes utilisés dans ces documents, mais qui n'y sont pas définis, s'entendent au sens de ces parties du présent règlement.

B.01.001.3 Pour l'interprétation des Listes des additifs alimentaires autorisés, la mention dans celles-ci de tout aliment assujéti à une norme prévue par le Document sur les normes de composition des aliments vaut mention de l'aliment à l'égard duquel la norme est prévue dans le document.

4 L'article B.01.002 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.01.002 Le Document sur les normes de composition des aliments prévoit les normes de composition, de concentration, d'activité, de pureté, de qualité ou d'autres propriétés des aliments mentionnés dans le document.

5 Paragraphs B.01.008(2)(f) and (g) of the Regulations are replaced by the following:

(f) prepackaged products that comply with the standards set out in sections 2.1.1 to 2.1.4, 2.2.1, 2.3.1, 2.3.2, 2.4.1 to 2.4.7, 2.5.1, 2.6.1, 2.7.1 to 2.7.8, 2.8.1, 2.8.2 and 2.9.1 of Volume 2 of the Food Compositional Standards Document;

(f.1) Bourbon whisky, Scotch whisky, Irish whisky, Armagnac brandy and Cognac brandy; or

(g) prepackaged products that comply with the standards set out in sections 16.1.1 to 16.1.5 of Volume 16 of the Food Compositional Standards Document.

6 The portion of subsection B.01.008.1(1) of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.01.008.1 (1) Information appearing on the label of a prepackaged product according to sections B.01.008.2 to B.01.010.4, B.16.015 and B.29.020 must be shown

7 Subparagraph B.01.008.2(2)(b)(iii) of the Regulations is replaced by the following:

(iii) any statement referred to in subsection B.16.015(1),

8 (1) Item 10 of the table to subsection B.01.009(1) of the Regulations is replaced by the following:

Item	Ingredient
10	breads that comply with the standards set out in sections 12.2.1 to 12.2.6 of Volume 12 of the Food Compositional Standards Document

(2) Item 16 of the table to subsection B.01.009(1) of the Regulations is replaced by the following:

Item	Ingredient
16	milks that comply with the standards set out in sections 7.1.1 to 7.1.20 of Volume 7 of the Food Compositional Standards Document

(3) Item 18 of the table to subsection B.01.009(1) of the Regulations is replaced by the following:

Item	Ingredient
18	sweetening agents that comply with the standards set out in sections 15.1.1 to 15.1.14 of Volume 15 of the Food Compositional Standards Document

5 Les alinéas B.01.008(2)f) et g) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

f) aux produits préemballés conformes aux normes prévues aux articles 2.1.1 à 2.1.4, 2.2.1, 2.3.1, 2.3.2, 2.4.1 à 2.4.7, 2.5.1, 2.6.1, 2.7.1 à 2.7.8, 2.8.1, 2.8.2 et 2.9.1 du volume 2 du Document sur les normes de composition des aliments;

f.1) au bourbon, au whisky écossais, au whisky irlandais, à l'armagnac et au cognac;

g) aux produits préemballés conformes aux normes prévues aux articles 16.1.1 à 16.1.5 du volume 16 du Document sur les normes de composition des aliments.

6 Le passage du paragraphe B.01.008.1(1) du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.01.008.1 (1) Les renseignements qui, aux termes des articles B.01.008.2 à B.01.010.4, B.16.015 et B.29.020, figurent sur l'étiquette d'un produit préemballé sont indiqués en caractères :

7 Le sous-alinéa B.01.008.2(2)b)(iii) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(iii) toute mention visée au paragraphe B.16.015(1),

8 (1) L'article 10 du tableau du paragraphe B.01.009(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Article	Ingrédient
10	pains conformes aux normes prévues aux articles 12.2.1 à 12.2.6 du volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments

(2) L'article 16 du tableau du paragraphe B.01.009(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Article	Ingrédient
16	laits conformes aux normes prévues aux articles 7.1.1 à 7.1.20 du volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments

(3) L'article 18 du tableau du paragraphe B.01.009(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Article	Ingrédient
18	agents édulcorants conformes aux normes prévues aux articles 15.1.1 à 15.1.14 du volume 15 du Document sur les normes de composition des aliments

(4) Items 21 to 24 of the table to subsection B.01.009(1) of the Regulations are replaced by the following:

Item	Ingredient
21	vinegars that comply with the standards set out in sections 16.1.1 to 16.1.5 of Volume 16 of the Food Compositional Standards Document
22	alcoholic beverages that comply with the standards set out in sections 2.1.1 to 2.1.4, 2.2.1, 2.3.1, 2.3.2, 2.4.1 to 2.4.7, 2.5.1, 2.6.1, 2.7.1 to 2.7.8, 2.8.1, 2.8.2 and 2.9.1 of Volume 2 of the Food Compositional Standards Document, Bourbon whisky, Scotch whisky, Irish whisky, Armagnac brandy and Cognac brandy
23	cheeses that comply with the standards set out in Division 7.4 of Volume 7 of the Food Compositional Standards Document, if the total amount of those cheeses is less than 10 per cent of the prepackaged product
24	jams, marmalades and jellies that comply with the standards set out in sections 10.4.1 to 10.4.10 of Volume 10 of the Food Compositional Standards Document, if the total amount of those ingredients is less than 5 per cent of the prepackaged product

(5) Item 26 of the table to subsection B.01.009(1) of the Regulations is replaced by the following:

Item	Ingredient
26	vegetable or animal fats or oils that comply with the standards set out in sections 8.1.1 to 8.1.9, 8.2.1 to 8.2.4 and 8.3.1 to 8.3.3 of Volume 8 of the Food Compositional Standards Document, and modified, interesterified or fully hydrogenated vegetable or animal fats or oils, if the total amount of those fats and oils is less than 15 per cent of the prepackaged product

9 (1) Subparagraph B.01.010.3(1)(a)(iv) of the Regulations is replaced by the following:

(iv) if the statement is preceded by a statement referred to in subsection B.16.015(1) and begins on the line on which that statement ends, is shown in a type that is of a height that is at least 0.2 mm greater than the height of the type used in that statement;

(2) Paragraph B.01.010.3(1)(a.1) of the Regulations is replaced by the following:

(a.1) appear, in respect of each linguistic version, immediately after any statement referred to in subsection B.16.015(1) appearing in the same language or, if there is no such statement, immediately after the list of ingredients appearing in the same language and, in either case, without any intervening printed, written or graphic material;

(4) Les articles 21 à 24 du tableau du paragraphe B.01.009(1) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

Article	Ingrédient
21	vinaigres conformes aux normes prévues aux articles 16.1.1 à 16.1.5 du volume 16 du Document sur les normes de composition des aliments
22	boissons alcooliques conformes aux normes prévues aux articles 2.1.1 à 2.1.4, 2.2.1, 2.3.1, 2.3.2, 2.4.1 à 2.4.7, 2.5.1, 2.6.1, 2.7.1 à 2.7.8, 2.8.1, 2.8.2 et 2.9.1 du volume 2 du Document sur les normes de composition des aliments, bourbon, whisky écossais, whisky irlandais, armagnac et cognac
23	fromages conformes aux normes prévues dans la section 7.4 du volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments si la quantité totale de ces fromages constitue moins de 10 pour cent du produit préemballé
24	confitures, marmelades et gelées conformes aux normes prévues aux articles 10.4.1 à 10.4.10 du volume 10 du Document sur les normes de composition des aliments si la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 5 pour cent du produit préemballé

(5) L'article 26 du tableau du paragraphe B.01.009(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Article	Ingrédient
26	graisses ou huiles végétales ou animales conformes aux normes prévues aux articles 8.1.1 à 8.1.9, 8.2.1 à 8.2.4 et 8.3.1 à 8.3.3 du volume 8 du Document sur les normes de composition des aliments, et graisses ou huiles végétales ou animales modifiées, interestérifiées ou entièrement hydrogénées, si la quantité totale de ces graisses ou ces huiles dans un produit préemballé constitue moins de 15 pour cent du produit préemballé

9 (1) Le sous-alinéa B.01.010.3(1)(a)(iv) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(iv) si elle est précédée d'une mention visée au paragraphe B.16.015(1) et si elle débute sur la ligne où se termine cette mention, il est présenté en caractères d'une hauteur plus grande d'au moins 0,2 mm que celle des caractères utilisés dans cette autre mention;

(2) L'alinéa B.01.010.3(1)(a.1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

a.1 elle suit immédiatement, pour chaque version linguistique, toute mention visée au paragraphe B.16.015(1) qui figure dans la même langue ou, à défaut, la liste des ingrédients qui figure dans la même langue, et, dans les deux cas, sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé;

10 (1) Subparagraph B.01.010.4(1)(a)(ii) of the Regulations is replaced by the following:

(ii) any statement referred to in subsection B.16.015(1), if no food allergen source, gluten source and added sulphites statement appears on the label, or

(2) Paragraph B.01.010.4(1)(g) of the Regulations is replaced by the following:

(g) if the declaration is preceded by a statement referred to in subsection B.16.015(1) and begins on the line on which the statement ends, the title of the declaration — or the declaration itself, if no title appears — must be shown in a type that is of a height that is at least 0.2 mm greater than the height of the type used in the statement.

11 Subsection B.01.013(2) of the Regulations is replaced by the following:

(2) Despite subsection (1), the label of, or an advertisement for, a food may include a statement that the food “complies with the standard for (naming the common name of the food in respect of which the claim is made) in the *Food and Drug Regulations*” if the food complies with the standard prescribed by these Regulations for that food and the manufacturer of the food has substantiated, by means of the results of tests carried out before the statement is made or by other evidence that exists before the statement is made, that the food complies with the standard.

12 Sections B.01.014 to B.01.023 of the Regulations are repealed.**13 Sections B.01.042 to B.01.045 of the Regulations are replaced by the following:**

B.01.042 If a standard for a food is set out in the Food Compositional Standards Document:

- (a) the food must contain only the ingredients set out in the standard for the food;
- (b) the food must contain each ingredient in a quantity within any limits set out in the standard for that ingredient;
- (c) the food must be labelled and advertised in accordance with any requirements set out in the standard; and
- (d) the food must comply with any other requirements set out in the standard in relation to the composition, strength, potency, purity, quality or other property of the food.

10 (1) Le sous-alinéa B.01.010.4(1)a)(ii) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(ii) toute mention visée au paragraphe B.16.015(1), si l'étiquette ne contient pas de mention des sources d'allergènes alimentaires ou de gluten et des sulfites ajoutés,

(2) L'alinéa B.01.010.4(1)g) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

g) s'il est précédé d'une mention visée au paragraphe B.16.015(1) et s'il débute sur la ligne où se termine cette mention, son titre ou, à défaut, l'énoncé lui-même est en caractères d'une hauteur plus grande d'au moins 0,2 mm que celle des caractères utilisés dans cette mention.

11 Le paragraphe B.01.013(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(2) Malgré le paragraphe (1), l'étiquette ou l'annonce d'un aliment peut contenir une mention indiquant que l'aliment est « conforme à la norme établie dans le *Règlement sur les aliments et drogues* pour (nom usuel de l'aliment visé) », si l'aliment satisfait à la norme applicable établie par le présent règlement pour cet aliment et si le fabricant de l'aliment le prouve à l'aide des résultats d'essais effectués avant l'inscription de la mention ou le justifie par toute autre preuve existant avant cette inscription.

12 Les articles B.01.014 à B.01.023 du même règlement sont abrogés.**13 Les articles B.01.042 à B.01.045 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :**

B.01.042 Lorsqu'une norme est prévue pour un aliment dans le Document sur les normes de composition des aliments, l'aliment :

- a) ne contient que les ingrédients nommés dans la norme à son sujet;
- b) contient chaque ingrédient en une quantité qui respecte toute limite de quantité fixée pour celui-ci dans la norme;
- c) est étiqueté et annoncé conformément à toute exigence prévue dans la norme;
- d) est conforme à toute autre exigence prévue dans la norme relativement à la composition, à la concentration, à l'activité, à la pureté, à la qualité ou à toute autre propriété de l'aliment.

B.01.043 Despite paragraph B.01.042(a), in the case of a substance — other than a supplemental ingredient — required or permitted by a provision of these Regulations in a food for which a standard is set out in the Food Compositional Standards Document, that food must contain the required substance and may contain the permitted substance.

14 Section B.01.070 of the Regulations is repealed.

15 Section B.01.091 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.01.091 L'étiquette de toute viande coupée solide ou de toute viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau, qui est non saumurée et qui est préemballée chez le détaillant, indique les ingrédients de cet aliment conformément aux paragraphes B.01.008.2(1) à (5) et (7).

16 Paragraph B.01.305(3)(g) of the Regulations is replaced by the following:

(g) any statement referred to in subsection B.16.015(1);

17 (1) Paragraph B.01.350(5)(i) of the Regulations is replaced by the following:

(i) fats and oils, including fish and other marine fats and oils, butter, ghee and margarine and other similar substitutes for butter; or

(2) Paragraph B.01.350(6)(c) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

c) les œufs entiers, notamment les œufs liquides, congelés ou desséchés ou le mélange d'œufs entiers;

(3) Paragraph B.01.350(6)(f) of the Regulations is replaced by the following:

(f) marine and fresh water animal products in which less than 30% of the total fat content consists of saturated fat; or

(4) Paragraph B.01.350(7)(c) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

c) les œufs entiers, notamment les œufs liquides, congelés ou desséchés ou le mélange d'œufs entiers;

(5) Paragraph B.01.350(7)(f) of the Regulations is replaced by the following:

(f) marine and fresh water animal products in which less than 30% of the total fat content consists of saturated fat.

B.01.043 Malgré l'alinéa B.01.042a), s'agissant d'une substance — à l'exception d'un ingrédient supplémentaire — exigée ou permise aux termes d'une disposition du présent règlement, dans un aliment à l'égard duquel le Document sur les normes de composition des aliments prévoit une norme, cet aliment contient la substance exigée et peut contenir la substance permise.

14 L'article B.01.070 du même règlement est abrogé.

15 L'article B.01.091 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.01.091 L'étiquette de toute viande coupée solide ou de toute viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau, qui est non saumurée et qui est préemballée chez le détaillant, indique les ingrédients de cet aliment conformément aux paragraphes B.01.008.2(1) à (5) et (7).

16 L'alinéa B.01.305(3)g) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

g) à toute mention visée au paragraphe B.16.015(1);

17 (1) L'alinéa B.01.350(5)i) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

i) à toute graisse ou huile, y compris toute graisse ou huile de poisson ou d'autres animaux marins, au beurre, au ghee et à la margarine et autres succédanés de beurre similaires;

(2) L'alinéa B.01.350(6)c) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

c) les œufs entiers, notamment les œufs liquides, congelés ou desséchés ou le mélange d'œufs entiers;

(3) L'alinéa B.01.350(6)f) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

f) les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce dont la teneur totale en gras est de moins de 30 % de gras saturés;

(4) L'alinéa B.01.350(7)c) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

c) les œufs entiers, notamment les œufs liquides, congelés ou desséchés ou le mélange d'œufs entiers;

(5) L'alinéa B.01.350(7)f) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

f) les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce dont la teneur totale en gras est de moins de 30 % de gras saturés.

(6) Subparagraph B.01.350(9)(a)(v) of the Regulations is replaced by the following:

(v) marine and fresh water animal products in which less than 30% of the total fat content consists of saturated fat; and

18 Subparagraph B.01.467(2.1)(b)(iv) of the Regulations is replaced by the following:

(iv) any statement referred to in subsection B.16.015(1); and

19 Paragraph B.01.502(2)(c) of the Regulations is replaced by the following:

(c) a representation provided for by column 1 of Table 2 to Volume 7 of the *Standards of Identity Document*, as defined in section 1 of the *Safe Food for Canadians Regulations*;

20 Paragraph B.01.509(1)(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) the food does not contain a sweetener.

21 (1) The portion of paragraph 4(a) of the table following section B.01.603 of the Regulations before subparagraph (i) in column 2 is replaced by the following:

Column 2	
Item	Conditions – Food
4	(a) is one of the following foods and does not contain ingredients other than food additives that are set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives, sweetening agents, salt, herbs, spices, seasonings and water:

(2) The portion of paragraph 4.1(a) of the table following section B.01.603 of the Regulations before subparagraph (i) in column 2 is replaced by the following:

Column 2	
Item	Conditions – Food
4.1	(a) is one of the following foods and does not contain ingredients other than food additives that are set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives, salt, herbs, spices, seasonings and water:

22 Section B.02.001 of the Regulations is repealed.

23 The definitions *absolute alcohol*, *grain spirit*, *malt spirit*, *molasses spirit* and *sweetening agent* in section B.02.002 of the Regulations are repealed.

(6) Le sous-alinéa B.01.350(9)a(v) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(v) les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce dont la teneur totale en gras est de moins de 30 % de gras saturés;

18 Le sous-alinéa B.01.467(2.1)b(iv) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(iv) toute mention visée au paragraphe B.16.015(1);

19 L'alinéa B.01.502(2)c) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(c) aux déclarations prévues à la colonne 1 du tableau 2 du volume 7 du *Document sur les normes d'identité*, au sens de l'article 1 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*;

20 L'alinéa B.01.509(1)b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(b) il ne contient aucun édulcorant.

21 (1) Le passage de l'alinéa 4a) du tableau suivant l'article B.01.603 du même règlement figurant dans la colonne 2 et précédant le sous-alinéa (i) est remplacé par ce qui suit :

Colonne 2	
Article	Critères – aliments
4	a) est l'un des aliments ci-après et ne contient pas d'ingrédients autres que des additifs alimentaires figurant à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés, des agents édulcorants, du sel, des fines herbes, des épices, des assaisonnements et de l'eau :

(2) Le passage de l'alinéa 4.1a) du tableau suivant l'article B.01.603 du même règlement figurant dans la colonne 2 et précédant le sous-alinéa (i) est remplacé par ce qui suit :

Colonne 2	
Article	Critères – aliments
4.1	a) est l'un des aliments ci-après et ne contient pas d'ingrédients autres que des additifs alimentaires figurant à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés, du sel, des fines herbes, des épices, des assaisonnements et de l'eau :

22 L'article B.02.001 du même règlement est abrogé.

23 Les définitions de *agent édulcorant*, *alcool absolu*, *esprit de grain*, *esprit de malt* et *esprit de mélasse*, à l'article B.02.002 du même règlement sont abrogées.

24 Sections B.02.010 to B.02.016 of the Regulations are repealed.

25 (1) The portion of section B.02.017 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.02.017 No person shall blend or modify Scotch whisky that is imported in bulk for the purpose of bottling and sale in Canada as Scotch whisky except by

(2) Paragraphs B.02.017(a) to (c) of the French version of the Regulations are replaced by the following:

- a) par mélange avec d'autres whiskys écossais;
- b) par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le whisky au degré alcoolique requis;
- c) par addition de caramel.

26 Section B.02.018 of the Regulations is repealed.

27 (1) The portion of section B.02.019 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.02.019 No person shall blend or modify Irish whisky that is imported in bulk for the purpose of bottling and sale in Canada as Irish whisky except by

(2) Paragraphs B.02.019(a) to (c) of the French version of the Regulations are replaced by the following:

- a) par mélange avec d'autres whiskys irlandais;
- b) par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le whisky au degré alcoolique requis;
- c) par addition de caramel.

28 Subsection B.02.020(1) of the Regulations is repealed.

29 Sections B.02.021 to B.02.022.1 of the Regulations are replaced by the following:

B.02.022 No person shall modify Bourbon whisky that is imported for the purpose of bottling and sale in Canada as Bourbon whisky except by the addition of distilled or otherwise purified water to adjust the Bourbon whisky to a required strength.

B.02.022.1 No person shall modify Tennessee whisky that is imported for the purpose of bottling and sale in Canada as Tennessee whisky except by the addition of

24 Les articles B.02.010 à B.02.016 du même règlement sont abrogés.

25 (1) Le passage de l'article B.02.017 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.02.017 Il est interdit de mélanger ou de modifier le whisky écossais qui est importé en vrac pour être embouteillé et vendu au Canada comme whisky écossais, autrement que :

(2) Les alinéas B.02.017a) à c) de la version française du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

- a) par mélange avec d'autres whiskys écossais;
- b) par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le whisky au degré alcoolique requis;
- c) par addition de caramel.

26 L'article B.02.018 du même règlement est abrogé.

27 (1) Le passage de l'article B.02.019 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.02.019 Il est interdit de mélanger ou de modifier le whisky irlandais qui est importé en vrac pour être embouteillé et vendu au Canada comme whisky irlandais, autrement que :

(2) Les alinéas B.02.019a) à c) de la version française du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

- a) par mélange avec d'autres whiskys irlandais;
- b) par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le whisky au degré alcoolique requis;
- c) par addition de caramel.

28 Le paragraphe B.02.020(1) du même règlement est abrogé.

29 Les articles B.02.021 à B.02.022.1 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.02.022 Il est interdit de modifier le bourbon qui est importé pour être embouteillé et vendu au Canada comme bourbon, autrement que par addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le bourbon au degré alcoolique requis.

B.02.022.1 Il est interdit de modifier le whisky Tennessee qui est importé pour être embouteillé et vendu au Canada comme whisky Tennessee, autrement que par

distilled or otherwise purified water to adjust the Tennessee whisky to a required strength.

30 Subsection B.02.023(1) of the Regulations is replaced by the following:

B.02.023 (1) No person shall sell whisky for consumption in Canada, other than Bourbon whisky or Tennessee whisky, unless it has been aged for at least three years in small wood.

31 Section B.02.030 of the Regulations is repealed.

32 Subsection B.02.031(1) of the English version of the Regulations is replaced by the following:

B.02.031 (1) No person shall sell rum for consumption in Canada unless it has been aged for at least one year in small wood.

33 Sections B.02.040 and B.02.041 of the Regulations are repealed.

34 Section B.02.043 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.02.043 Est interdite toute déclaration sur l'âge du gin, mais dans le cas du gin qui a été conservé dans des récipients appropriés, l'étiquette peut porter une déclaration en ce sens.

35 The heading before section B.02.050 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

Eau-de-vie de vin (brandy)

36 Sections B.02.050 to B.02.058 of the Regulations are repealed.

37 The portion of section B.02.059 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.02.059 No person shall blend or modify brandy that is imported in bulk for the purpose of bottling and sale in Canada as imported brandy, except by

38 (1) Subsection B.02.061(1) of the English version of the Regulations is replaced by the following:

B.02.061 (1) No person shall sell brandy unless it has been aged for at least one year in wooden containers or at least six months in small wood.

addition d'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le whisky au degré alcoolique requis.

30 Le paragraphe B.02.023(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.02.023 (1) Il est interdit de vendre pour consommation au Canada du whisky, à l'exception du bourbon ou du whisky Tennessee, qui n'a pas été vieilli en petit fût durant au moins trois ans.

31 L'article B.02.030 du même règlement est abrogé.

32 Le paragraphe B.02.031(1) de la version anglaise du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.02.031 (1) No person shall sell rum for consumption in Canada unless it has been aged for at least one year in small wood.

33 Les articles B.02.040 et B.02.041 du même règlement sont abrogés.

34 L'article B.02.043 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.02.043 Est interdite toute déclaration sur l'âge du gin, mais dans le cas du gin qui a été conservé dans des récipients appropriés, l'étiquette peut porter une déclaration en ce sens.

35 L'intertitre précédant l'article B.02.050 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Eau-de-vie de vin (brandy)

36 Les articles B.02.050 à B.02.058 du même règlement sont abrogés.

37 Le passage de l'article B.02.059 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.02.059 Il est interdit de mélanger ou de modifier l'eau-de-vie de vin (brandy) qui est importée en vrac pour être embouteillée et vendue au Canada comme eau-de-vie de vin (brandy) importée, autrement que :

38 (1) Le paragraphe B.02.061(1) de la version anglaise du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.02.061 (1) No person shall sell brandy unless it has been aged for at least one year in wooden containers or at least six months in small wood.

(2) Subsection B.02.061(3) of the Regulations is replaced by the following:

(3) Subsections (1) and (2) do not apply in respect of Armagnac brandy, Cognac brandy or any other brandy that complies with the standards set out in sections 2.4.2 to 2.4.7 of Volume 2 of the Food Compositional Standards Document.

39 The heading before section B.02.070 and sections B.02.070 and B.02.080 of the Regulations are repealed.**40 Section B.02.090 of the Regulations is replaced by the following:**

B.02.090 No person shall modify Tequila that is imported for the purpose of bottling and sale in Canada as Tequila except by the addition of distilled or otherwise purified water to adjust the Tequila to a required strength.

41 Section B.02.091 of the Regulations is replaced by the following:

B.02.091 No person shall modify Mezcal that is imported for the purpose of bottling and sale in Canada as Mezcal except by the addition of distilled or otherwise purified water to adjust the Mezcal to a required strength.

42 Sections B.02.100 to B.02.107 of the Regulations are replaced by the following:

B.02.101 No person shall sell wine unless it has an amount of volatile acidity, expressed as acetic acid, that is equal to or less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

43 Sections B.02.120 to B.02.123 of the Regulations are replaced by the following:

B.02.123 No person shall sell cider unless it has an amount of volatile acidity, expressed as acetic acid, that is equal to or less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

44 The heading before section B.02.130 and sections B.02.130 to B.07.043 of the Regulations are repealed.**45 Sections B.08.001 and B.08.001.1 of the Regulations are repealed.****(2) Le paragraphe B.02.061(3) du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à l'armagnac, ni au cognac, ni à aucune autre eau-de-vie de vin (brandy) conforme aux normes prévues aux articles 2.4.2 à 2.4.7 du volume 2 du Document sur les normes de composition des aliments.

39 L'intertitre précédant l'article B.02.070 et les articles B.02.070 et B.02.080 du même règlement sont abrogés.**40 L'article B.02.090 du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

B.02.090 Il est interdit de modifier la tequila qui est importée pour être embouteillée et vendue au Canada comme tequila, sauf en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter la tequila au degré alcoolique requis.

41 L'article B.02.091 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.02.091 Il est interdit de modifier le mezcal qui est importé pour être embouteillé et vendu au Canada comme mezcal, sauf en y ajoutant de l'eau distillée ou autrement purifiée en vue de porter le mezcal au degré alcoolique requis.

42 Les articles B.02.100 à B.02.107 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.02.101 Est interdite la vente de vin, sauf s'il possède une quantité d'acidité volatile, exprimée en acide acétique, égale ou inférieure à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

43 Les articles B.02.120 à B.02.123 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.02.123 Est interdite la vente de cidre, sauf s'il possède une quantité d'acidité volatile, exprimée en acide acétique, égale ou inférieure à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

44 L'intertitre précédant l'article B.02.130 et les articles B.02.130 à B.07.043 du même règlement sont abrogés.**45 Les articles B.08.001 et B.08.001.1 du même règlement sont abrogés.**

46 Section B.08.002.1 of the Regulations is replaced by the following:

B.08.002.1 Paragraphs B.08.002.3(a) to (i) and sections B.08.003 to B.08.028 do not apply to a lacteal secretion obtained from the mammary gland of any animal other than a cow, genus *Bos*, or a product or derivative of such secretion.

47 The Regulations are amended by adding the following after section B.08.002.2:

B.08.002.3 The percentage of milk fat contained in the following dairy products must be shown on the principal display panel followed by the words “milk fat” or the abbreviation “B.F.” or “M.F.”:

- (a) partly skimmed milk;
- (b) partly skimmed milk with added milk solids;
- (c) evaporated partly skimmed milk;
- (d) (naming the flavour) milk;
- (e) (naming the flavour) partly skimmed milk;
- (f) (naming the flavour) partly skimmed milk with added milk solids;
- (g) cream;
- (h) canned cream;
- (i) sour cream;
- (j) yogurt;
- (k) cottage cheese; and
- (l) creamed cottage cheese.

48 Sections B.08.003 to B.08.007 of the Regulations are replaced by the following:

B.08.003 Despite sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell any of the following dairy products for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document unless the food contains 2 µg of vitamin D per 100 mL:

- (a) milk;
- (b) sterilized milk; and
- (c) (naming the flavour) milk.

B.08.004 Despite sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell milk powder for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards

46 L'article B.08.002.1 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.08.002.1 Les alinéas B.08.002.3a) à i) et les articles B.08.003 à B.08.028, ne s'appliquent pas à la sécrétion lactée des glandes mammaires d'un animal autre qu'une vache, genre *Bos*, ni aux produits ou dérivés de cette sécrétion.

47 Le même règlement est modifié par adjonction, après l'article B.08.002.2, de ce qui suit :

B.08.002.3 Le pourcentage de matière grasse du lait contenue dans les produits laitiers ci-après doit être indiqué sur l'espace principal et suivi de l'expression « matière grasse du lait » ou de l'abréviation « M.G. » :

- a) le lait partiellement écrémé;
- b) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait;
- c) le lait évaporé partiellement écrémé;
- d) le lait (nom de l'arôme);
- e) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme);
- f) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait (nom de l'arôme);
- g) la crème;
- h) la crème en conserve;
- i) la crème sure;
- j) le yogourt;
- k) le fromage cottage;
- l) le fromage cottage en crème.

48 Les articles B.08.003 à B.08.007 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.003 Malgré les articles D.01.009 à D.01.011, est interdite la vente des produits laitiers ci-après, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf s'ils contiennent 2 µg de vitamine D par 100 mL :

- a) le lait;
- b) le lait stérilisé;
- c) le lait (nom de l'arôme).

B.08.004 Malgré les articles D.01.009 à D.01.011, est interdite la vente de poudre de lait, à l'égard de laquelle une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur

Document unless it contains 2 µg of vitamin D per 100 mL when reconstituted according to directions for use.

B.08.005 (1) No person shall sell a food referred to in subsection (2) unless it contains

(a) despite sections D.01.009 and D.01.010, vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the food contains at least 1,200 I.U. and not more than 2,500 I.U. of vitamin A; and

(b) despite sections D.01.009 to D.01.011, 2 µg of vitamin D per 100 mL.

(2) The foods to which subsection (1) applies are the following dairy products for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document:

- (a) skim milk;
- (b) partly skimmed milk;
- (c) (naming the flavour) skim milk;
- (d) (naming the flavour) partly skimmed milk;
- (e) skim milk with added milk solids;
- (f) partly skimmed milk with added milk solids;
- (g) (naming the flavour) skim milk with added milk solids; and
- (h) (naming the flavour) partly skimmed milk with added milk solids.

B.08.006 No person shall sell skim milk powder for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document unless it contains

(a) despite sections D.01.009 and D.01.010, vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the dairy product contains at least 1,200 I.U. and not more than 2,500 I.U. of vitamin A; and

(b) despite sections D.01.009 to D.01.011, 2 µg of vitamin D per 100 mL when reconstituted according to directions for use.

49 Sections B.08.008 to B.08.014A of the Regulations are replaced by the following:

B.08.010 No person shall sell evaporated milk for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document unless it contains

(a) despite sections D.01.009 to D.01.011, vitamin C in such an amount that a reasonable daily intake of the

les normes de composition des aliments, sauf si, une fois reconstitué selon le mode d'emploi, celle-ci contient 2 µg de vitamine D par 100 mL.

B.08.005 (1) Est interdite la vente des aliments visés au paragraphe (2) sauf s'ils contiennent :

a) malgré les articles D.01.009 et D.01.010, de la vitamine A en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de l'aliment contienne au moins 1 200 U.I. et au plus 2 500 U.I. de vitamine A;

b) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, 2 µg de vitamine D par 100 mL.

(2) Les aliments auxquels s'applique le paragraphe (1) sont les produits laitiers ci-après, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments :

- a) le lait écrémé;
- b) le lait partiellement écrémé;
- c) le lait écrémé (nom de l'arôme);
- d) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme);
- e) le lait écrémé additionné de solides du lait;
- f) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait;
- g) le lait écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait;
- h) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait.

B.08.006 Est interdite la vente de lait écrémé en poudre, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf s'il contient :

a) malgré les articles D.01.009 et D.01.010, de la vitamine A en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 U.I. et au plus 2 500 U.I. de vitamine A;

b) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, une fois reconstitué selon le mode d'emploi, 2 µg de vitamine D par 100 mL.

49 Les articles B.08.008 à B.08.014A du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.010 Est interdite la vente de lait évaporé, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf s'il contient :

a) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, de la vitamine C en quantité telle qu'une ration quotidienne

dairy product contains at least 60 mg and not more than 75 mg of vitamin C; and

(b) despite sections D.01.009 to D.01.011, 2 µg of vitamin D per 100 mL when reconstituted to its original volume.

B.08.011 No person shall sell evaporated skim milk or evaporated partly skimmed milk for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document unless it contains

(a) despite sections D.01.009 and D.01.010, vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the dairy product contains at least 1,200 I.U. and not more than 2,500 I.U. of vitamin A;

(b) despite sections D.01.009 to D.01.011, vitamin C in such an amount that a reasonable daily intake of the dairy product contains at least 60 mg and not more than 75 mg of vitamin C; and

(c) despite sections D.01.009 to D.01.011, 2 µg of vitamin D per 100 mL when reconstituted to its original volume.

50 (1) The portion of section B.08.015 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.08.015 (1) No person shall sell a food referred to in subsection (2) in which the content of vitamin D has been increased by either addition or irradiation unless

(2) Paragraph B.08.015(1)(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) in cases where the vitamin D content is increased by irradiation, the principal display panel carries the statement “Vitamin D Increased” immediately preceding or following the name of the food, without intervening written, printed or graphic matter.

(3) Section B.08.015 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (1):

(2) The foods to which subsection (1) applies are the following dairy products for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document:

- (a)** milk;
- (b)** skim milk;
- (c)** partly skimmed milk;
- (d)** skim milk with added milk solids;

raisonnable du produit laitier contient au moins 60 mg et au plus 75 mg de vitamine C;

b) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, une fois reconstitué à son volume original, 2 µg de vitamine D par 100 mL.

B.08.011 Est interdite la vente de lait écrémé évaporé ou de lait évaporé partiellement écrémé, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf s'ils contiennent :

a) malgré les articles D.01.009 et D.01.010, de la vitamine A en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contient au moins 1 200 U.I. et au plus 2 500 U.I. de vitamine A;

b) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, de la vitamine C en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contient au moins 60 mg et au plus 75 mg de vitamine C;

c) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, une fois reconstitué à son volume original, 2 µg de vitamine D par 100 mL.

50 (1) Le passage de l'article B.08.015 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.08.015 (1) Est interdite la vente des aliments visés au paragraphe (2) dont la teneur en vitamine D a été accrue par addition ou par irradiation, à moins que :

(2) L'alinéa B.08.015(1)(b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) dans les cas où la teneur en vitamine D est accrue par irradiation, l'espace principal ne porte l'inscription « vitamine D accrue » précédant ou suivant immédiatement le nom de l'aliment, sans interposition d'écrit, d'imprimé ou d'illustration.

(3) L'article B.08.015 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (1), de ce qui suit :

(2) Les aliments auxquels s'applique le paragraphe (1) sont les produits laitiers ci-après, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments :

- a)** le lait;
- b)** le lait écrémé;
- c)** le lait partiellement écrémé;
- d)** le lait écrémé additionné de solides du lait;

- (e) partly skimmed milk with added milk solids;
- (f) (naming the flavour) milk;
- (g) (naming the flavour) skim milk;
- (h) (naming the flavour) partly skimmed milk;
- (i) (naming the flavour) skim milk with added milk solids;
- (j) (naming the flavour) partly skimmed milk with added milk solids;
- (k) condensed milk;
- (l) evaporated milk;
- (m) evaporated skim milk;
- (n) evaporated partly skimmed milk;
- (o) milk powder; and
- (p) skim milk powder.

51 Sections B.08.016 to B.08.024 of the Regulations are replaced by the following:

B.08.024 No person shall sell milk for manufacture into dairy products unless the milk contains an amount of sediment equal to or less than that set out in column 3 of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

52 Sections B.08.025 to B.08.028 of the Regulations are replaced by the following:

B.08.027 Despite anything contained in these Regulations, the following dairy products for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document are not required to contain added vitamins if they are used in or sold for the manufacture of other foods:

- (a) milk;
- (b) skim milk;
- (c) partly skimmed milk;
- (d) sterilized milk;
- (e) evaporated milk;
- (f) evaporated skim milk;
- (g) evaporated partly skimmed milk;
- (h) milk powder;

- e) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait;
- f) le lait (nom de l'arôme);
- g) le lait écrémé (nom de l'arôme);
- h) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme);
- i) le lait écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait;
- j) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait;
- k) le lait condensé;
- l) le lait évaporé;
- m) le lait écrémé évaporé;
- n) le lait évaporé partiellement écrémé;
- o) la poudre de lait;
- p) le lait écrémé en poudre.

51 Les articles B.08.016 à B.08.024 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.024 Est interdite la vente de lait aux fins de fabrication de produits laitiers, sauf s'il contient une quantité de sédiments égale ou inférieure à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

52 Les articles B.08.025 à B.08.028 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.027 Malgré toute autre disposition du présent règlement, nul n'est tenu d'ajouter des vitamines aux produits laitiers ci-après, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments, s'ils sont utilisés ou vendus aux fins de fabrication d'autres aliments :

- a) le lait;
- b) le lait écrémé;
- c) le lait partiellement écrémé;
- d) le lait stérilisé;
- e) le lait évaporé;
- f) le lait écrémé évaporé;
- g) le lait évaporé partiellement écrémé;

- (i) skim milk powder;
- (j) skim milk with added milk solids; and
- (k) partly skimmed milk with added milk solids.

53 (1) The definition *pickles and relishes* in subsection B.08.030(1) of the Regulations is repealed.

(2) Subsection B.08.030(2) of the Regulations is repealed.

54 Sections B.08.031 to B.08.041.8 of the Regulations are replaced by the following:

B.08.031 A cheese made from milk that is the normal lacteal secretion of the mammary gland of animals other than the cow, genus *Bos*, must be labelled to show the source of the milk on the principal display panel.

B.08.032 (1) Cheeses, other than cottage cheese and creamed cottage cheese, must be labelled to show on the principal display panel a statement of the percentage of milk fat in the food followed by the words “milk fat” or the abbreviation “B.F.” or “M.F.”, and the percentage of moisture in the food followed by the word “moisture” or “water”.

(2) Subject to subsection B.01.301(1), no person shall make any direct or indirect reference on the label of a food referred to in subsection (1) to the milk fat content or moisture content of the food except as required by subsection (1).

55 The portion of section B.08.043 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.08.043 No manufacturer shall sell cheese that is not made from a pasteurized source if it has been cut into smaller portions unless

56 Sections B.08.048 to B.08.052 of the Regulations are repealed.

57 Sections B.08.054 to B.08.074 of the Regulations are replaced by the following:

Ice Cream Mix and Ice Milk Mix

B.08.071 No person shall sell ice cream mix or ice milk mix unless it has been pasteurized or unless the dairy products that are contained in the mix have been pasteurized.

- h) la poudre de lait;
- i) le lait écrémé en poudre;
- j) le lait écrémé additionné de solides du lait;
- k) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait.

53 (1) La définition de *cornichons et achards*, au paragraphe B.08.030(1) du même règlement, est abrogée.

(2) Le paragraphe B.08.030(2) du même règlement est abrogé.

54 Les articles B.08.031 à B.08.041.8 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.031 Un fromage fait avec du lait qui est le produit de la sécrétion lactée normale des glandes mammaires d’animaux autres que les vaches, genre *Bos*, doit porter l’origine du lait sur l’espace principal.

B.08.032 (1) Le pourcentage de matière grasse de lait suivi de l’expression « matière grasse de lait » ou de l’abréviation « M.G. », ainsi que le pourcentage d’humidité de l’aliment suivi du mot « humidité » ou du mot « eau » pour les fromages, à l’exception du fromage cottage et du fromage cottage en crème, doivent être indiqués sur l’espace principal.

(2) Sous réserve du paragraphe B.01.301(1), est interdite sur l’étiquette d’un aliment visé au paragraphe (1) toute mention expresse ou implicite de la teneur en matière grasse de lait ou de la teneur en humidité qui n’est pas conforme au paragraphe (1).

55 Le passage de l’article B.08.043 du même règlement précédant l’alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.08.043 Est interdite à tout fabricant la vente de fromage qui n’a pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée, si ce fromage a été subdivisé en plus petites portions, à moins

56 Les articles B.08.048 à B.08.052 du même règlement sont abrogés.

57 Les articles B.08.054 à B.08.074 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

Mélange pour crème glacée et mélange pour lait glacé

B.08.071 Est interdite la vente de mélange pour crème glacée ou de mélange pour lait glacé, sauf s’ils ont été pasteurisés ou si les produits laitiers qui sont contenus dans le mélange ont été pasteurisés.

58 Sections B.08.075 to B.08.077 of the Regulations are replaced by the following:

B.08.077 No person shall sell sour cream unless it has been prepared with pasteurized cream.

59 Sections B.09.001 to B.09.009A of the Regulations are replaced by the following:

B.09.002 No person shall sell animal fats and oils obtained from slaughtered animals unless they are derived from animals that were healthy at the time of slaughter.

60 Sections B.09.011 to B.09.022 of the Regulations are replaced by the following:

B.09.016 (1) No person shall sell margarine or calorie-reduced margarine for which a standard is set out in Volume 8 of the Food Compositional Standards Document unless

(a) the margarine or calorie-reduced margarine contains at least 3,300 I.U. of vitamin A per 100 g; and

(b) despite sections D.01.009 to D.01.011, the margarine or calorie-reduced margarine contains 26 µg of vitamin D per 100 g.

(2) No person shall sell margarine or calorie-reduced margarine for which a standard is set out in Volume 8 of the Food Compositional Standards Document and to which vitamin E has been added unless the finished product contains at least 0.6 I.U. of alpha-tocopherol per gram of linoleic acid.

61 Sections B.10.003 to B.10.007 of the Regulations are repealed.**62 Sections B.10.009 to B.10.027 of the Regulations are repealed.****63 The definition *acid ingredient* in section B.11.001 of the Regulations is repealed.****64 Section B.11.001.1 of the Regulations is repealed.****65 Sections B.11.002 to B.11.004 of the Regulations are replaced by the following:**

B.11.002 No person shall sell canned vegetables unless they

(a) have been obtained by heat processing fresh vegetables; and

(b) are packaged in hermetically sealed containers.

58 Les articles B.08.075 à B.08.077 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.08.077 Est interdite la vente de crème sure, sauf si celle-ci a été préparée à partir de crème pasteurisée.

59 Les articles B.09.001 à B.09.009A du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.09.002 Est interdite la vente de graisses et d'huiles d'origine animale obtenues d'animaux qui ont été abattus, sauf si elles proviennent d'animaux qui étaient sains au moment de l'abattage.

60 Les articles B.09.011 à B.09.022 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.09.016 (1) Est interdite la vente de margarine ou de margarine réduite en calories, à l'égard desquelles une norme est prévue dans le volume 8 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf si elles contiennent :

a) au moins 3 300 U.I. de vitamine A par 100 g;

b) malgré les articles D.01.009 à D.01.011, 26 µg de vitamine D par 100 g.

(2) Est interdite la vente de margarine ou de margarine réduite en calories additionnées de vitamine E, à l'égard desquelles une norme est prévue dans le volume 8 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf si le produit final contient au moins 0,6 U.I. d'alpha-tocophérol par gramme d'acide linoléique.

61 Les articles B.10.003 à B.10.007 du même règlement sont abrogés.**62 Les articles B.10.009 à B.10.027 du même règlement sont abrogés.****63 La définition de *ingrédient acide*, à l'article B.11.001 du même règlement, est abrogée.****64 L'article B.11.001.1 du même règlement est abrogé.****65 Les articles B.11.002 à B.11.004 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :**

B.11.002 Est interdite la vente de légumes en conserve, sauf si, à la fois :

a) ils proviennent de légumes frais ayant subi un traitement thermique;

b) ils sont emballés en récipients hermétiquement scellés.

B.11.003 No person shall sell canned mushrooms unless they

- (a) have been obtained by heat processing cultivated mushrooms; and
- (b) are packaged in hermetically sealed containers.

66 Sections B.11.005 and B.11.007 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.005 No person shall sell canned tomatoes unless they have been obtained by heat processing fresh tomatoes.

B.11.007 No person shall sell tomato juice unless it has been pasteurized.

67 Sections B.11.009 to B.11.017 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.011 No person shall sell tomato pulp or tomato puree unless it has been obtained by heat processing tomatoes.

B.11.012 No person shall sell tomato catsup unless it has been obtained by heat processing the liquid extracted from tomatoes.

68 Section B.11.025 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.11.025 Est interdite la vente de pommes de terre, de patates douces ou d'ignames qui ont été colorées artificiellement.

69 Sections B.11.040 to B.11.051 of the Regulations are repealed.

70 Sections B.11.101 to B.11.134 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.101 No person shall sell canned fruit unless it

- (a) has been obtained by heat processing fresh fruit; and
- (b) is packaged in hermetically sealed containers.

71 Sections B.11.201 to B.11.203 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.201 No person shall sell fruit jam or jam containing rhubarb unless the jam has been obtained by boiling the fruit or rhubarb, as the case may be, with water and a sweetening ingredient.

B.11.003 Est interdite la vente de champignons en conserve, sauf si, à la fois :

- a) ils proviennent de champignons cultivés ayant subi un traitement thermique;
- b) ils sont emballés en récipients hermétiquement scellés.

66 Les articles B.11.005 et B.11.007 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.005 Est interdite la vente de tomates en conserve, sauf si elles proviennent de tomates fraîches ayant subi un traitement thermique.

B.11.007 Est interdite la vente de jus de tomates, sauf s'il a été pasteurisé.

67 Les articles B.11.009 à B.11.017 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.011 Est interdite la vente de pulpe de tomates ou de purée de tomates, sauf si les tomates ayant servi à leur production ont subi un traitement thermique.

B.11.012 Est interdite la vente de catsup de tomates, sauf si le liquide extrait des tomates ayant servi à sa production a subi un traitement thermique.

68 L'article B.11.025 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.11.025 Est interdite la vente de pommes de terre, de patates douces ou d'ignames qui ont été colorées artificiellement.

69 Les articles B.11.040 à B.11.051 du même règlement sont abrogés.

70 Les articles B.11.101 à B.11.134 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.101 Est interdite la vente de fruits en conserve, sauf si, à la fois :

- a) ils proviennent de fruits frais ayant subi un traitement thermique;
- b) ils sont emballés en récipients hermétiquement scellés.

71 Les articles B.11.201 à B.11.203 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.201 Est interdite la vente de confiture de fruits ou de confiture contenant de la rhubarbe, sauf si elles ont été obtenues en faisant bouillir les fruits ou la rhubarbe, selon le cas, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant.

72 Sections B.11.220 to B.11.224 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.220 No person shall sell a citrus fruit marmalade unless it has been obtained by boiling the zest or peel, pulp and juice of the citrus fruit with water and a sweetening ingredient.

B.11.221 No person shall sell a pineapple marmalade or fig marmalade unless it has been obtained by boiling the pulp and juice of the pineapple or fig, as the case may be, with water and a sweetening ingredient.

73 Sections B.11.240 to B.11.260 of the Regulations are replaced by the following:

B.11.240 No person shall sell fruit jelly unless it has been obtained by boiling the fruit, the juice of the fruit or a concentrate of the juice of the fruit with water and a sweetening ingredient.

74 Section B.12.001 of the Regulations is replaced by the following:

B.12.001 (1) No person shall sell water represented as mineral water or spring water unless it is potable water obtained from an underground source and not from a public community water supply.

(2) No person shall sell water represented as mineral water or spring water for which a standard is set out in Volume 11 of the Food Compositional Standards Document, to which fluoride has been added unless the total fluoride ion content is equal to or less than one part per million.

75 The portion of section B.12.002 of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.12.002 L'étiquette d'un récipient contenant une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source doit indiquer :

76 (1) The portion of section B.12.004 of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.12.004 Il est interdit de vendre de l'eau en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, qui contient

(2) Paragraphs B.12.004(a) and (b) of the Regulations are repealed.

(3) Paragraph B.12.004(d) of the Regulations is replaced by the following:

(d) added fluoride in such an amount that the total amount of fluoride ion exceeds one part per million.

72 Les articles B.11.220 à B.11.224 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.220 Est interdite la vente de marmelade d'agrumes, sauf si elle a été obtenue en faisant bouillir le zeste ou l'écorce, la pulpe et le jus de l'agrumes avec de l'eau et un ingrédient édulcorant.

B.11.221 Est interdite la vente de marmelade d'ananas ou de figues, sauf si elles ont été obtenues en faisant bouillir la pulpe et le jus des ananas ou des figues, selon le cas, avec de l'eau et un ingrédient édulcorant.

73 Les articles B.11.240 à B.11.260 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.11.240 Est interdite la vente de gelée de fruits, sauf si elle a été obtenue en faisant bouillir le fruit, le jus du fruit ou un concentré du jus du fruit avec de l'eau et un ingrédient édulcorant.

74 L'article B.12.001 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.12.001 (1) Est interdite la vente d'une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, sauf si elle est potable et provient d'une source souterraine et non d'un réseau de distribution publique.

(2) Est interdite la vente d'une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source additionnée de fluorure, à l'égard de laquelle une norme est prévue dans le volume 11 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf si sa teneur totale en ion fluorure est égale ou inférieure à une partie par million.

75 Le passage de l'article B.12.002 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.12.002 L'étiquette d'un récipient contenant une eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source doit indiquer :

76 (1) Le passage de l'article B.12.004 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.12.004 Il est interdit de vendre de l'eau en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, qui contient

(2) Les alinéas B.12.004a) et b) du même règlement sont abrogés.

(3) L'alinéa B.12.004d) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

d) une quantité de fluorure ajoutée telle que la teneur totale en ion fluorure dépasse une partie par million.

77 (1) Paragraph B.12.005(1)(a) of the Regulations is repealed.**(2) Paragraph B.12.005(1)(c) of the Regulations is replaced by the following:**

(c) added fluoride in such an amount that the total amount of fluoride ion exceeds one part per million.

(3) Subsection B.12.005(2) of the Regulations is replaced by the following:

(2) No person shall manufacture prepackaged ice for sale if the water from which it is made

(a) is not potable;

(b) contains naturally occurring fluoride ion in an amount that exceeds its naturally occurring amount; or

(c) contains added fluoride in such an amount that the total amount of fluoride ion exceeds one part per million.

78 Section B.12.007 of the Regulations is replaced by the following:

B.12.007 Despite section B.01.008, chlorine or any compounds of chlorine need not be shown as ingredients on any part of the label on a sealed container of water, other than water represented as mineral water or spring water, when chlorine or any compounds of chlorine have been used in the treatment of the water and subsequently removed from the water together with any chlorine and compounds of chlorine produced in the water.

79 Section B.12.008 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.12.008 La teneur totale en ion fluorure doit être indiquée, en parties par million, dans l'espace principal de l'eau vendue en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, ainsi que sur l'étiquette de la glace préemballée.

80 Sections B.13.001 to B.13.010 of the Regulations are replaced by the following:

B.13.001 (1) No person shall sell white flour for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document unless the white flour contains, per 100 g,

(a) 0.64 mg of thiamine;

(b) 0.40 mg of riboflavin;

(c) 5.30 mg of niacin or niacinamide;

(d) 0.15 mg of folic acid; and

(e) 4.4 mg of iron.

77 (1) L'alinéa B.12.005(1)a) du même règlement est abrogé.**(2) L'alinéa B.12.005(1)c) du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

(c) une quantité de fluorure ajouté telle que la teneur totale en ion fluorure dépasse une partie par million.

(3) Le paragraphe B.12.005(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(2) Il est interdit de fabriquer de la glace préemballée en vue de la vente, faite à partir d'eau qui présente une ou plusieurs des caractéristiques suivantes :

(a) elle est non potable;

(b) elle contient une quantité d'ion fluorure présent à l'état naturel qui dépasse la quantité normale;

(c) elle contient une quantité de fluorure ajouté telle que la teneur totale en ion fluorure dépasse une partie par million.

78 L'article B.12.007 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.12.007 Malgré l'article B.01.008, il n'est pas nécessaire de déclarer le chlore ou ses composés dans la liste des ingrédients sur l'étiquette de l'eau vendue en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, s'ils ont été utilisés dans le traitement de l'eau et ont été par la suite éliminés ainsi que tout chlore ou composé de chlore produit dans l'eau.

79 L'article B.12.008 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.12.008 La teneur totale en ion fluorure doit être indiquée, en parties par million, dans l'espace principal de l'eau vendue en contenants scellés, à l'exclusion de l'eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, ainsi que sur l'étiquette de la glace préemballée.

80 Les articles B.13.001 à B.13.010 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.13.001 (1) Est interdite la vente de farine blanche, à l'égard de laquelle une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf si celle-ci contient, par 100 g :

(a) 0,64 mg de thiamine;

(b) 0,40 mg de riboflavine;

(c) 5,30 mg de niacine ou de niacinamide;

(d) 0,15 mg d'acide folique;

(e) 4,4 mg de fer.

(2) No person shall sell white flour for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document and to which any of the following vitamins or mineral nutrients have been added unless each 100 g of the white flour contains, in total, the following amount of the added vitamin or mineral nutrient:

- (a)** 0.31 mg of vitamin B₆;
- (b)** 1.3 mg of d-pantothenic acid;
- (c)** 190 mg of magnesium; and
- (d)** 140 mg of calcium from one or any combination of the following sources:
 - (i)** calcium carbonate,
 - (ii)** edible bone meal,
 - (iii)** chalk (B.P.),
 - (iv)** ground limestone,
 - (v)** calcium sulphate.

B.13.002 Despite subsection B.13.001(1), white flour used in or sold for the manufacture of gluten or starch is not required to contain added thiamine, riboflavin, niacin, folic acid or iron.

81 Subsection B.13.010.1(1) of the Regulations is replaced by the following:

B.13.010.1 (1) In this section, *pre-cooked rice* means rice, for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document, that has been polished and cooked in water or steam and dried in a way that allows the rice grains to remain porous and open-structured.

82 Sections B.13.011 to B.13.020 of the Regulations are repealed.

83 Sections B.13.021 to B.13.029 of the Regulations are replaced by the following:

B.13.022 (1) No person shall sell enriched white bread for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document unless the enriched white bread contains, per 100 g,

- (a)** 0.40 mg of thiamine;
- (b)** 0.24 mg of riboflavin;
- (c)** 3.3 mg of niacin or niacinamide;
- (d)** 0.10 mg of folic acid; and
- (e)** 2.76 mg of iron.

(2) Est interdite la vente de farine blanche, à l'égard de laquelle une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments et à laquelle a été ajouté toute vitamine ou tout minéral nutritif mentionné ci-dessous, sauf si chaque portion de 100 g de celle-ci contient, en tout, la quantité ci-après de la vitamine ou du minéral nutritif ajouté :

- a)** 0,31 mg de vitamine B₆;
- b)** 1,3 mg d'acide d-pantothénique;
- c)** 190 mg de magnésium;
- d)** 140 mg de calcium provenant de l'une ou d'une combinaison des sources suivantes :
 - (i)** le carbonate de calcium,
 - (ii)** la farine d'os comestible,
 - (iii)** la craie (B.P.),
 - (iv)** le calcaire broyé,
 - (v)** le sulfate de calcium.

B.13.002 Malgré le paragraphe B.13.001(1), il n'est pas nécessaire que la farine blanche utilisée ou vendue aux fins de fabrication de gluten ou d'amidon contienne de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique ou du fer ajoutés.

81 Le paragraphe B.13.010.1(1) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.13.010.1 (1) Au présent article, *riz précuit* s'entend du riz, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments, qui a été poli et cuit à l'eau ou à la vapeur et séché de façon que les grains de riz conservent leur caractère poreux et leur structure ouverte.

82 Les articles B.13.011 à B.13.020 du même règlement sont abrogés.

83 Les articles B.13.021 à B.13.029 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.13.022 (1) Est interdite la vente de pain blanc enrichi, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments, sauf si celui-ci contient, par 100 g :

- a)** 0,40 mg de thiamine;
- b)** 0,24 mg de riboflavine;
- c)** 3,3 mg de niacine ou de niacinamide;
- d)** 0,10 mg d'acide folique;
- e)** 2,76 mg de fer.

(2) No person shall sell enriched white bread for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document and that is made from white flour to which any of the following vitamins or mineral nutrients have been added unless each 100 g of the enriched white bread contains, in total, the following amount of the added vitamin or mineral nutrient:

- (a)** 0.14 mg of vitamin B₆;
- (b)** 0.6 mg of d-pantothenic acid;
- (c)** 90 mg of magnesium; and
- (d)** 66 mg of calcium.

84 Section B.14.001 of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

meat means the edible part of

- (a)** the skeletal muscle of an animal; or
- (b)** the muscle that is found in the tongue, diaphragm, heart or oesophagus of an animal.

This definition also applies to the muscle tissue when it is overlaid with or includes fat, portions of bone, skin, sinew, nerve or blood vessels that are normally attached to the muscle tissue and are not separated from it in the process of dressing. This definition does not include muscle found in the lips, snout, scalp or ears; (*viande*)

meat by-product means any edible part of an animal, other than meat. (*sous-produit de viande*)

85 Sections B.14.002 and B.14.003 of the Regulations are replaced by the following:

B.14.002 No person shall sell meat, a meat by-product or edible bone meal unless it is derived from animals that were healthy at the time of slaughter.

86 Sections B.14.004 and B.14.005 of the Regulations are replaced by the following:

B.14.004 Meat, meat by-products, preparations of meat and preparations of meat by-products are adulterated if any organ or portion of an animal that is not commonly sold as food — including mucous membranes, organs or portions of the genital system, black gut, spleens, udders and lungs — is present in or has been added to the food.

(2) Est interdite la vente de pain blanc enrichi, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments et qui est fabriqué à partir de farine blanche à laquelle a été ajoutée toute vitamine ou tout minéral nutritif mentionné ci-dessous, sauf si chaque portion de 100 g de celui-ci contient, en tout, la quantité ci-après de la vitamine ou du minéral nutritif ajouté :

- a)** 0,14 mg de vitamine B₆;
- b)** 0,6 mg d'acide d-pantothénique;
- c)** 90 mg de magnésium;
- d)** 66 mg de calcium.

84 L'article B.14.001 du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

sous-produit de viande Toute portion comestible d'un animal, autre que la viande; (*meat by-product*)

viande Portion comestible :

- a)** du muscle squelettique d'un animal;
- b)** du muscle que l'on trouve dans la langue, le diaphragme, le cœur ou l'œsophage d'un animal.

La présente définition s'applique également à ces tissus musculaires lorsqu'ils comprennent de la graisse ou des portions d'os, de peau, de tendons, de nerfs ou de vaisseaux sanguins qui sont normalement attachés à ces tissus et qui n'en sont pas séparés au moment de l'habillage ou lorsqu'ils sont recouverts de ceux-ci. Elle ne vise toutefois pas le muscle trouvé dans les lèvres, le groin ou le museau, la peau de la tête ou les oreilles. (*meat*)

85 Les articles B.14.002 et B.14.003 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.14.002 Est interdite la vente de viande, d'un sous-produit de viande ou de farine d'os comestible, sauf s'ils proviennent d'animaux qui étaient sains au moment de l'abattage.

86 Les articles B.14.004 et B.14.005 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.14.004 La viande, les sous-produits de viande, les préparations de viande ou les préparations de sous-produits de viande sont falsifiés s'il s'y trouve ou si on leur a ajouté des muqueuses, tout organe ou partie de l'appareil génital, du cæcum, de la rate, du pis, des poumons ou tout autre organe ou partie d'un animal qui ne sont pas habituellement vendus comme aliments.

87 Sections B.14.007 to B.14.009 of the Regulations are replaced by the following:

B.14.008 No person shall sell a meat binder, filler or preparations for pumping pickle, cover pickle or dry cure represented for use in meat products unless its label sets out directions for use that, when followed, produces a food

(a) that complies with the requirements of section B.14.030 in relation to the filler; and

(b) that does not contain food additives, if any, in excess of the maximum level of use or maximum level of residue for that food set out in the Lists of Permitted Food Additives.

88 Sections B.14.015 to B.14.015C of the Regulations are replaced by the following:

B.14.015C No person shall sell ground beef unless it contains an amount of beef fat equal to or less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

89 Section B.14.020 of the Regulations is repealed.**90 (1) The portion of subsection B.14.021(1) of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:**

B.14.021 (1) No person shall sell solid cut meat to which food additives or water have been added unless

(2) Paragraph B.14.021(1)(b) of the Regulations is repealed.**91 Sections B.14.030A to B.14.032 of the Regulations are replaced by the following:**

B.14.030A For the purposes of sections B.14.030 and B.14.074 to B.14.077 and Division 13.3 of Volume 13 of the Food Compositional Standards Document, if any non-meat ingredients are present in a prepared meat or a prepared meat by-product in pieces that are distinguishable from the other ingredients, those non-meat ingredients must be excluded when calculating the total fat or protein content of the prepared meat or prepared meat by-product.

92 Sections B.14.032A to B.14.038 of the Regulations are replaced by the following:

B.14.033 No person shall sell any of the following foods unless they are cooked or unless the meat and meat

87 Les articles B.14.007 à B.14.009 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.14.008 Est interdite la vente d'un liant à viande, d'un agent de remplissage ou de préparations pour marinade par injection ou marinade par immersion ou d'un mélange de salaison à sec, présentés comme devant servir dans les produits de viande, sauf si le respect du mode d'emploi figurant sur l'étiquette produit un aliment :

a) conforme aux dispositions de l'article B.14.030, en ce qui concerne l'agent de remplissage;

b) dont la quantité d'additifs alimentaires, le cas échéant, n'excède pas les limites de tolérance ou les limites maximales de résidus prévues pour cet aliment dans les Listes des additifs alimentaires autorisés.

88 Les articles B.14.015 à B.14.015C du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.14.015C Est interdite la vente de bœuf haché, sauf s'il contient une quantité de gras de bœuf égale ou inférieure à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

89 L'article B.14.020 du même règlement est abrogé.**90 (1) Le passage du paragraphe B.14.021(1) du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :**

B.14.021 (1) Est interdite la vente de viande coupée solide à laquelle ont été ajoutés des additifs alimentaires ou de l'eau, sauf si :

(2) L'alinéa B.14.021(1)(b) du même règlement est abrogé.**91 Les articles B.14.030A à B.14.032 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :**

B.14.030A Pour l'application des articles B.14.030 et B.14.074 à B.14.077 et de la section 13.3 du volume 13 du Document sur les normes de composition des aliments, dans le cas où des ingrédients non carnés sont présents dans la viande préparée ou les sous-produits de viande préparés, en morceaux identifiables de telle sorte qu'ils se différencient des autres ingrédients, ces ingrédients non carnés ne doivent pas être pris en compte dans le calcul de la quantité totale de gras ou de protéines dans la viande préparée ou les sous-produits de viande préparés.

92 Les articles B.14.032A à B.14.038 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.14.033 Est interdite la vente des aliments ci-après, à moins qu'ils ne soient cuits ou que la viande et les

by-products, as the case may be, contained in them are cooked:

- (a) potted meat;
- (b) meat loaf;
- (c) meat roll;
- (d) luncheon meat;
- (e) potted meat by-product;
- (f) meat by-product loaf;
- (g) meat and meat by-product loaf;
- (h) headcheese; and
- (i) brawn.

93 (1) The portion of section B.14.040 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.040 Subject to Division 13.3 of Volume 13 of the Food Compositional Standards Document, no person shall sell a food that consists of a mixture of ground meat and filler, of ground meat by-product and filler or of ground meat, ground meat by-product and filler unless that food

(2) Paragraphs B.14.040(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, in the case of a mixture containing pork meat or pork meat by-product or both; and

(c) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, in the case of any other meat mixture.

94 (1) The portion of section B.14.041 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.041 Subject to Division 13.3 of Volume 13 of the Food Compositional Standards Document, no person shall sell a food that consists of a mixture of ground meat and spices and seasonings, of ground meat by-product and spices and seasonings, of ground meat, ground meat

sous-produits de viande, selon le cas, dont ils sont composés ne soient cuits :

- a) la viande en pot;
- b) le pain de viande;
- c) la viande en rouleau;
- d) la viande à lunch;
- e) les sous-produits de viande en pot;
- f) le pain de sous-produits de viande;
- g) le pain de viande et de sous-produits de viande;
- h) la tête fromagée;
- i) le fromage de porc.

93 (1) Le passage de l'article B.14.040 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.040 Sous réserve de la section 13.3 du volume 13 du Document sur les normes de composition des aliments, est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de viande hachée et d'agents de remplissage, de sous-produits de viande hachés et d'agents de remplissage ou de viande hachée, de sous-produits de viande hachés et d'agents de remplissage, à moins que cet aliment

(2) Les alinéas B.14.040b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, dans le cas d'un mélange contenant de la viande de porc ou des sous-produits de porc, ou les deux;

c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, dans le cas de tout autre mélange de viande.

94 (1) Le passage de l'article B.14.041 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.041 Sous réserve de la section 13.3 du volume 13 du Document sur les normes de composition des aliments, est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de viande hachée, d'épices et d'assaisonnements, de sous-produits de viande hachés, d'épices et d'assaisonnements,

by-product and spices and seasonings or of ground meat and ground meat by-product unless that food

(2) Paragraphs B.14.041(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, in the case of a mixture containing pork meat or pork meat by-product or both; and

(c) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, in the case of any other meat mixture.

95 The heading before section B.14.061 and sections B.14.061 to B.14.071 of the Regulations are repealed.

96 Subparagraph B.14.073(a)(ii) of the Regulations is replaced by the following:

(ii) a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

97 Paragraph B.14.074(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

98 Paragraph B.14.075(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

99 (1) The portion of section B.14.076 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.076 No person shall sell a food that consists of a mixture of meat product and meat product extender

de viande hachée, de sous-produits de viande hachés, d'épices et d'assaisonnements ou de viande hachée et de sous-produits de viande hachés, à moins que cet aliment

(2) Les alinéas B.14.041b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, dans le cas d'un mélange contenant de la viande de porc, ou des sous-produits de porc, ou les deux;

c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, dans le cas de tout autre mélange de viande.

95 L'intertitre précédant l'article B.14.061 et les articles B.14.061 à B.14.071 du même règlement sont abrogés.

96 Le sous-alinéa B.14.073a)(ii) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(ii) une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

97 L'alinéa B.14.074b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

98 L'alinéa B.14.075b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

99 (1) Le passage de l'article B.14.076 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.076 Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produit de viande et d'allongeur de

and that resembles cooked sausage, meat loaf, meat by-product loaf, meat roll, or luncheon meat, unless that food

(2) Paragraph B.14.076(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

100 (1) The portion of section B.14.077 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.077 No person shall sell a food that consists of a mixture of meat product and meat product extender and that resembles potted meat, or potted meat by-product, unless that food

(2) Paragraph B.14.077(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

101 Subparagraphs B.14.078(b)(i) to (iii) of the Regulations are replaced by the following:

(i) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being regular,

(ii) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being medium, or

(iii) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being lean; and

102 Paragraph B.14.079(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical

produit de viande et qui rappelle la saucisse cuite, le pain de viande, le pain de sous-produits de viande, la viande en rouleau ou la viande à lunch, à moins que cet aliment

(2) L'alinéa B.14.076(b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

100 (1) Le passage de l'article B.14.077 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.077 Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produit de viande et d'allongeur de produit de viande et qui rappelle la viande en pot ou un sous-produit de viande en pot, à moins que cet aliment

(2) L'alinéa B.14.077(b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

101 Les sous-alinéas B.14.078(b)(i) à (iii) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(i) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant ordinaire,

(ii) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant mi-maigre,

(iii) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant maigre;

102 L'alinéa B.14.079(b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques

and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

103 Subparagraphs B.14.085(a)(ii) and (iii) of the Regulations are replaced by the following:

(ii) a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, and

(iii) a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

104 Paragraphs B.14.086(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

(c) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

105 (1) The portion of section B.14.087 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.087 No person shall sell a simulated meat product that resembles cooked sausage, meat loaf, meat by-product loaf, meat roll, or luncheon meat, unless that product

(2) Paragraphs B.14.087(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

(c) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

103 Les sous-alinéas B.14.085a)(ii) et (iii) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(ii) une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4,

(iii) une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

104 Les alinéas B.14.086b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

105 (1) Le passage de l'article B.14.087 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.087 Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle la saucisse cuite, le pain de viande, le pain de sous-produits de viande, la viande en rouleau ou la viande à lunch, à moins que ce produit

(2) Les alinéas B.14.087b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

106 (1) The portion of section B.14.088 of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.14.088 No person shall sell a simulated meat product that resembles potted meat, or potted meat by-product, unless that product

(2) Paragraphs B.14.088(b) and (c) of the Regulations are replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

(c) has a fat content of not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

107 (1) Paragraph B.14.089(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

(2) Subparagraphs B.14.089(c)(i) to (iii) of the Regulations are replaced by the following:

(i) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being regular,

(ii) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being medium, or

(iii) not more than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, if the product is represented as being lean;

106 (1) Le passage de l'article B.14.088 du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.14.088 Est interdite la vente d'un simili-produit de viande qui rappelle la viande en pot ou un sous-produit de viande en pot, à moins que ce produit

(2) Les alinéas B.14.088b) et c) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

c) n'ait une teneur en matières grasses d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

107 (1) L'alinéa B.14.089b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

(2) Les sous-alinéas B.14.089c)(i) à (iii) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(i) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant ordinaire,

(ii) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant mi-maigre,

(iii) d'au plus celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4, lorsque le produit est présenté comme étant maigre;

108 Paragraph B.14.090(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

109 The heading “Adulteration of Food” before section B.15.001 of the Regulations is replaced by the following:

Contaminants

110 Subsections B.15.001(1) to (3) of the French version of the Regulations are replaced by the following:

B.15.001 (1) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 1 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1.

(2) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1 en une quantité dépassant la limite maximale prévue à la colonne 3.

(3) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est soustrait à l'application de l'alinéa 4(1)a) de la Loi, en ce qui concerne une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1, si la substance est présente dans l'aliment ou sur sa surface en une quantité ne dépassant pas la limite maximale prévue à la colonne 3.

111 Sections B.16.001 to B.16.100 of the Regulations are replaced by the following:

Interpretation

B.16.001 The following definitions apply in this Division.

dye, in relation to a synthetic colour, means the principal dye and associated subsidiary and isomeric dyes contained in the synthetic colour. (*pigment*)

food colour preparation means a preparation, of one or more synthetic colours, that contains less than 3% dye and is sold for household use in or on a food. (*préparation pour colorant alimentaire*)

synthetic colour means any organic food colour, other than caramel, that is produced by chemical synthesis and that has no counterpart in nature. (*colorant synthétique*)

108 L'alinéa B.14.090b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

109 L'intertitre « Falsification des produits alimentaires » précédant l'article B.15.001 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Contaminants

110 Les paragraphes B.15.001(1) à (3) de la version française du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.15.001 (1) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 1 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1.

(2) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1 en une quantité dépassant la limite maximale prévue à la colonne 3.

(3) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste des contaminants et autres substances adultérantes dans les aliments* est soustrait à l'application de l'alinéa 4(1)a) de la Loi, en ce qui concerne une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1, si la substance est présente dans l'aliment ou sur sa surface en une quantité ne dépassant pas la limite maximale prévue à la colonne 3.

111 Les articles B.16.001 à B.16.100 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

Définitions

B.16.001 Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

colorant synthétique Colorant alimentaire organique, autre que le caramel, qui est produit par synthèse chimique et qui n'a pas son équivalent dans la nature. (*synthetic colour*)

pigment En ce qui a trait aux colorants synthétiques, le pigment principal et tout pigment associé, isomère ou accessoire qui y sont présents. (*dye*)

préparation pour colorant alimentaire Préparation, d'un ou de plusieurs colorants synthétiques, qui contient

moins de trois pour cent de pigments et qui est vendue pour un usage domestique dans un aliment ou sur celui-ci. (*food colour preparation*)

Adulteration

B.16.002 A food is adulterated if a food additive is present in or on, or has been added to, the food.

Exemptions

B.16.003 Subject to sections B.16.004 and B.16.005, if a food additive set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives is added to a corresponding food set out in column 3, that food does not have a poisonous or harmful substance in or on it for the purposes of paragraph 4(1)(a) of the Act — or is not adulterated for the purposes of paragraph 4(1)(d) of the Act — by reason only that the food additive is in or on it, or has been added to it, if

- (a) the food additive is obtained from any corresponding source set out in column 2;
- (b) the food additive is used for any corresponding purpose of use set out in column 4;
- (c) the amount of the food additive does not exceed
 - (i) any corresponding maximum level of use and any corresponding maximum level of residue set out in column 5, and
 - (ii) the amount that is required to accomplish the purpose for which it is added, in the case where the words “Good Manufacturing Practice” appear in column 5 for that food additive in the food; and
- (d) any other corresponding condition set out in column 5 is met.

B.16.004 If a food that, under section B.16.003, does not contain a poisonous or harmful substance in or on it for the purposes of paragraph 4(1)(a) of the Act — or is not adulterated for the purposes of paragraph 4(1)(d) of the Act — is used as an ingredient in another food, that other food also does not contain a poisonous or harmful substance in or on it for the purposes of paragraph 4(1)(a) of the Act and is not adulterated for the purposes of paragraph 4(1)(d) of the Act, by reason only that the food additive referred to in section B.16.003 is present in or on that other food, or has been added to the ingredient.

Falsification

B.16.002 Un aliment est falsifié si un additif alimentaire s’y trouve ou y a été ajouté ou si l’aliment est recouvert d’un additif alimentaire.

Exemptions

B.16.003 Sous réserve des articles B.16.004 et B.16.005, lorsqu’un additif alimentaire figurant à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés est ajouté à un aliment correspondant, figurant à la colonne 3, l’aliment ne contient pas de substance toxique ou délétère, ou n’en est pas recouvert, pour l’application de l’alinéa 4(1)a) de la Loi ou n’est pas falsifié, pour l’application de l’alinéa 4(1)d) de cette dernière, pour la seule raison que l’additif alimentaire s’y trouve ou y a été ajouté ou que l’aliment est recouvert de l’additif alimentaire, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l’additif alimentaire provient de toute source correspondante figurant à la colonne 2;
- b) l’additif alimentaire est utilisé pour tout emploi dont le but correspondant figure à la colonne 4;
- c) la quantité de l’additif alimentaire n’excède pas :
 - (i) toute limite de tolérance et toute limite maximale de résidus correspondantes qui figurent à la colonne 5,
 - (ii) celle requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l’additif alimentaire a été ajouté, lorsque la mention « Bonne pratique de fabrication » figure à la colonne 5 à l’égard de cet additif alimentaire pour cet aliment;
- d) toute autre condition correspondante figurant à la colonne 5 est respectée.

B.16.004 Si un aliment, en application de l’article B.16.003, ne contient pas de substance toxique ou délétère, ou n’en est pas recouvert, pour l’application de l’alinéa 4(1)a) de la Loi ou n’est pas falsifié, pour l’application de l’alinéa 4(1)d) de cette dernière, est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, cet autre aliment est aussi un aliment qui ne contient pas de substance toxique ou délétère, ou n’en est pas recouvert, ou n’est pas falsifié, pour l’application de ces alinéas 4(1)a) et d) de la Loi, pour la seule raison que l’additif alimentaire visé à l’article B.16.003 se trouve dans cet autre aliment ou que cet autre aliment est recouvert de l’additif alimentaire ou que l’additif alimentaire a été ajouté à l’ingrédient.

B.16.005 (1) Subject to subsections (2) to (4), sections B.16.003 and B.16.004 do not apply to an infant food.

(2) Sections B.16.003 and B.16.004 apply to an infant food if

- (a)** it is a bakery product; or
- (b)** the food additive in or on the food is citric acid.

(3) Section B.16.003 applies to an infant food if

- (a)** the word “infant” is mentioned in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives in relation to a food set out in that column; or
- (b)** it is a human milk fortifier set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives.

(4) Section B.16.004 applies to an infant food if

- (a)** it contains, as an ingredient, a food set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives to which a corresponding food additive set out in column 1 has been added, and the use of that ingredient in that infant food is mentioned in column 3; or
- (b)** it is an infant formula that contains, as an ingredient, a food set out in column 3 of the *List of Permitted Food Enzymes* that contains a corresponding food additive set out in column 1.

B.16.006 Sections B.16.003 to B.16.005 apply to the food if all of the other requirements of these Regulations that apply with respect to the food additive are met.

Prohibitions

B.16.007 (1) The following definitions apply in this section.

diluent means any substance, other than a synthetic colour, that is present in a food colour mixture or food colour preparation. (*diluant*)

food colour mixture means a mixture of two or more synthetic colours or a mixture of one or more synthetic colours with one or more diluents. (*mélange pour colorant alimentaire*)

B.16.005 (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (4), les articles B.16.003 et B.16.004 ne s'appliquent pas aux aliments pour bébés.

(2) Les articles B.16.003 et B.16.004 s'appliquent à un aliment pour bébés dans les cas suivants :

- a)** il s'agit d'un produit de boulangerie;
- b)** l'additif alimentaire qui se trouve dans l'aliment ou le recouvre est de l'acide citrique.

(3) L'article B.16.003 s'applique à un aliment pour bébés dans les cas suivants :

- a)** les mots « bébés » ou « nourrissons » sont mentionnés à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés, à l'égard d'un aliment figurant dans cette colonne;
- b)** il s'agit d'un fortifiant pour lait humain figurant à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés.

(4) L'article B.16.004 s'applique à un aliment pour bébés dans les cas suivants :

- a)** il contient, à titre d'ingrédient, un aliment figurant à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés auquel un additif alimentaire correspondant qui figure à la colonne 1 a été ajouté et que l'utilisation de l'ingrédient dans l'aliment pour bébés figure à la colonne 3;
- b)** il s'agit d'une préparation pour nourrissons qui contient, à titre d'ingrédient, un aliment figurant à la colonne 3 de la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* qui contient un additif alimentaire correspondant qui figure à la colonne 1.

B.16.006 Les articles B.16.003 à B.16.005 s'appliquent à l'aliment si l'ensemble des autres exigences applicables à l'égard de l'additif alimentaire prévues par le présent règlement sont respectées.

Interdictions

B.16.007 (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent article.

diluant Toute substance, autre qu'un colorant synthétique, qui est présente dans une préparation pour colorant alimentaire ou un mélange pour colorant alimentaire. (*diluent*)

mélange pour colorant alimentaire Mélange de deux colorants synthétiques ou plus, ou mélange d'un ou de plusieurs colorants synthétiques avec un ou plusieurs diluants. (*food colour mixture*)

(2) No person shall sell a food – other than a synthetic colour, food colour mixture, food colour preparation or flavouring preparation – that contains, when prepared for consumption according to label directions, more than

(a) 300 ppm of Allura Red, Amaranth, Erythrosine, Indigotine, Sunset Yellow FCF or Tartrazine or any combination of those synthetic colours, unless otherwise provided in column 5 of the *List of Permitted Food Colours*;

(b) 100 ppm of Brilliant Blue FCF or Fast Green FCF or any combination of those synthetic colours, unless otherwise provided in column 5 of the *List of Permitted Food Colours*;

(c) subject to paragraphs (a) and (b), 300 ppm of any combination of the synthetic colours referred to in those paragraphs; or

(d) 150 ppm of Ponceau SX, unless otherwise provided in column 5 of the *List of Permitted Food Colours*.

B.16.008 No person shall sell any fresh fruit or vegetable, except grapes, to which sulphurous acid or any of its salts has been added and that is intended to be consumed raw.

B.16.009 No person shall sell a substance as a food additive unless the substance is set out in column 1 of the Lists of Permitted Food Additives.

B.16.010 No person shall sell vanilla extract or vanilla flavour for which a standard is set out in Volume 9 of the Food Compositional Standards Document to which a food colour has been added.

Specifications

B.16.011 (1) A food additive set out in column 1 of the Table of Food Additive Specifications must meet the specifications set out in column 2 for that food additive.

(2) If a food additive is not listed in the Table of Food Additive Specifications, but specifications are set out for the food additive in one of the following publications, the food additive must meet the specifications set out for it in that publication:

(a) the *Food Chemicals Codex*, published by the United States Pharmacopeial Convention, including its supplements, as amended from time to time; or

(2) Il est interdit de vendre un aliment, à l'exclusion d'un colorant synthétique, d'un mélange pour colorant alimentaire, d'une préparation pour colorant alimentaire ou d'une préparation aromatisante, qui est destiné à la consommation selon le mode d'emploi figurant sur l'étiquette et qui renferme :

a) plus de 300 ppm d'amarante, d'érythrosine, d'indigotine, de jaune soleil FCF, de rouge allura, de tartrazine ou de toute combinaison de ces colorants synthétiques, sauf selon ce que prévoit la colonne 5 de la *Liste des colorants alimentaires autorisés*;

b) plus de 100 ppm de bleu brillant FCF, de vert solide FCF, ou d'une combinaison de ces colorants synthétiques, sauf selon ce que prévoit la colonne 5 de la *Liste des colorants alimentaires autorisés*;

c) sous réserve des alinéas a) et b), plus de 300 ppm de toute combinaison des colorants synthétiques visés à ces alinéas;

d) plus de 150 ppm de ponceau SX, sauf selon ce que prévoit la colonne 5 de la *Liste des colorants alimentaires autorisés*.

B.16.008 Est interdite la vente de fruits ou de légumes frais destinés à être consommés crus, à l'exception de raisins frais, s'ils sont additionnés d'acide sulfureux ou de ses sels.

B.16.009 Est interdite la vente de toute substance à titre d'additif alimentaire, à moins que celle-ci ne figure à la colonne 1 des Listes des additifs alimentaires autorisés.

B.16.010 Est interdite la vente d'extrait de vanille ou de préparation aromatisante à la vanille, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 9 du Document sur les normes de composition des aliments, auxquels a été ajouté un colorant alimentaire.

Spécifications

B.16.011 (1) L'additif alimentaire qui figure à la colonne 1 du Tableau des spécifications des additifs alimentaires satisfait aux spécifications qui sont prévues à son égard à la colonne 2.

(2) Lorsqu'un additif alimentaire ne figure pas dans le Tableau des spécifications des additifs alimentaires, mais que l'une ou l'autre des publications ci-après prévoit des spécifications pour cet additif alimentaire, il satisfait aux spécifications qui sont prévues à son égard dans cette publication :

a) la publication de la United States Pharmacopeial Convention intitulée *Food Chemicals Codex*, y compris ses suppléments, avec ses modifications successives;

(b) the *Combined Compendium of Food Additive Specifications*, prepared by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives and published by the Food and Agriculture Organization of the United Nations, on its website, as amended from time to time.

(3) For greater certainty, the specifications referred to in subsection (1) may incorporate portions of the publications referred to in paragraphs (2)(a) and (b).

(4) In this section, **Table of Food Additive Specifications** means the *Table of Food Additive Specifications*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time.

B.16.012 If a food additive is a water soluble synthetic colour, its lake must be the calcium or aluminum salt of the synthetic colour adsorbed or precipitated on alumina.

Labelling, Packaging and Advertising

B.16.013 A quantitative statement of the amount of each food additive present or directions for use that, if followed, will produce a food that does not contain such food additives in excess of the maximum levels of use or maximum levels of residue prescribed by these Regulations must be shown, grouped together with the list of ingredients, in respect of any substance or mixture of substances for use as a food additive.

B.16.014 No person shall sell a food colour preparation unless

(a) the words “Food Colour Preparation” appear on the principal display panel; and

(b) in the case of a liquid food colour preparation, the container has a capacity of 60 mL or less and permits dropwise discharge only.

B.16.015 (1) The label of a food that contains aspartame must carry a statement warning individuals with phenylketonuria that the food contains phenylalanine or a statement to the effect that aspartame contains phenylalanine.

(2) The statement must

(a) be shown in bold type;

(b) appear, in respect of each linguistic version, immediately after the list of ingredients appearing in the same language, either on the same line as the last

b) la publication de l’Organisation des Nations Unies pour l’alimentation et l’agriculture, préparée par le Comité mixte FAO/OMS d’experts des additifs alimentaires, intitulée *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* et publiée sur le site Web de l’organisation, avec ses modifications successives.

(3) Il est entendu que les spécifications visées au paragraphe (1) peuvent incorporer toute portion des publications visées aux alinéas (2)a) et b).

(4) Au présent article, **Tableau des spécifications des additifs alimentaires** s’entend du *Tableau des spécifications des additifs alimentaires*, publié par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives.

B.16.012 Lorsqu’un additif alimentaire est un colorant synthétique soluble dans l’eau, sa laque doit être le sel de calcium ou d’aluminium de ce colorant synthétique, adsorbé ou précipité sur alumine.

Étiquetage, emballage et publicité

B.16.013 Toute substance ou tout mélange de substances à utiliser comme additif alimentaire doit porter une indication, regroupée avec la liste des ingrédients, soit de la quantité de chacun des additifs alimentaires présents soit du mode d’emploi donnant comme résultat un aliment qui ne contient pas ces additifs alimentaires en une quantité supérieure aux limites de tolérance ou aux limites maximales de résidus prévues par le présent règlement.

B.16.014 Est interdite la vente d’une préparation pour colorant alimentaire, sauf si :

a) les mots « préparation colorante pour aliments » figurent sur l’espace principal;

b) s’agissant d’une préparation pour colorant alimentaire liquide, la capacité maximale du contenant est de 60 mL et le liquide ne peut être versé que goutte à goutte.

B.16.015 (1) L’étiquette d’un aliment qui contient de l’aspartame porte une mention à l’intention des personnes atteintes de la phénylcétonurie indiquant que l’aliment contient de la phénylalanine, ou une mention indiquant que l’aspartame contient de la phénylalanine.

(2) La mention satisfait aux exigences suivantes :

a) elle est en caractères gras;

b) elle suit immédiatement, pour chaque version linguistique, la liste des ingrédients qui figure dans la même langue, sur la même ligne que le dernier

ingredient in the list or on the following line, without any intervening printed, written or graphic material; and

(c) appear on the same continuous surface as the list of ingredients and be shown in the same manner as that list is shown in accordance with subsection B.01.008.2(2).

B.16.016 The label of a food that contains polydextrose must indicate the amount of polydextrose, expressed in grams per serving of stated size.

B.16.017 (1) The label of a food that contains erythritol must carry a statement indicating the amount of erythritol, expressed in grams per serving of stated size, unless the label carries a nutrition facts table or supplemented food facts table.

(2) The statement of the amount of erythritol must be grouped together with the statement of the amount of any other sugar alcohols and the amount of polydextrose.

B.16.018 The label of a table-top sweetener that contains aspartame, sucralose, acesulfame-potassium or neotame must carry a statement of the sweetness per serving, expressed in terms of the amount of sugar required to produce an equivalent degree of sweetness.

B.16.019 (1) The label of cured beef, the cuts of which have been cured with pumping pickle that contains any proteolytic food enzyme, must carry, on the principal display panel, immediately preceding or following the common name, the statement “Tenderized with (naming the proteolytic food enzyme)”.

(2) In this section, **food enzyme** means any enzyme that is a food additive used to catalyze a chemical reaction in a food.

112 Sections B.17.001 and B.17.003 of the Regulations are replaced by the following:

B.17.003 (1) No person shall sell, for table or general household use, salt for which a standard is set out in Volume 14 of the Food Compositional Standards Document unless the salt contains 0.01% potassium iodide.

(2) The presence of iodide must be shown on the principal display panel.

B.17.004 Salt for table or general household use referred to in section B.17.003 may contain dextrose to stabilize potassium iodide.

ingrédient ou sur la suivante, sans qu’aucun texte écrit ou imprimé ni aucun signe graphique ne soit intercalé;

c) elle est présentée sur le même espace continu que la liste des ingrédients et de la même manière que cette liste, conformément au paragraphe B.01.008.2(2).

B.16.016 L’étiquette d’un aliment qui contient du polydextrose en indique la teneur, exprimée en grammes par portion indiquée.

B.16.017 (1) À moins qu’elle ne porte un tableau de la valeur nutritive ou un tableau des renseignements sur les aliments supplémentés, l’étiquette d’un aliment qui contient de l’érythritol doit porter une mention indiquant la teneur en érythritol de l’aliment, exprimée en grammes par portion indiquée.

(2) La mention indiquant la teneur en érythritol et celle indiquant la teneur en tout autre polyalcool et en polydextrose doivent être regroupées.

B.16.018 L’étiquette d’un édulcorant de table contenant de l’aspartame, du sucralose, de l’acesulfame-potassium ou du néotame porte une mention sur le pouvoir édulcorant d’une portion exprimée en fonction de la quantité de sucre requise pour produire un degré d’édulcoration équivalent.

B.16.019 (1) L’étiquette du bœuf saumuré dont les coupes ont été saumurées avec de la marinade par injection contenant toute enzyme alimentaire protéolytique porte, sur l’espace principal, immédiatement avant ou après le nom usuel, la mention « Attendri par (nom de l’enzyme alimentaire protéolytique) ».

(2) Au présent article, **enzyme alimentaire** s’entend de toute enzyme qui est un additif alimentaire servant à catalyser une réaction chimique dans les aliments.

112 Les articles B.17.001 et B.17.003 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.17.003 (1) Est interdite la vente de sel, à l’égard duquel une norme est prévue dans le volume 14 du Document sur les normes de composition des aliments, comme sel de table ou sel à usage domestique général, sauf s’il contient 0,01 pour cent d’iodure de potassium.

(2) La présence de l’iodure est indiquée sur l’espace principal.

B.17.004 Le sel de table ou à usage domestique général visé à l’article B.17.003 peut contenir du dextrose pour stabiliser l’iodure de potassium.

113 Sections B.18.001 to B.18.027 of the Regulations are replaced by the following:

B.18.005 No person shall sell liquid sugar or liquid invert sugar unless the label carries a statement of the percentage of its sugar or invert sugar content, as the case may be.

114 Sections B.19.002 to B.19.007 of the Regulations are replaced by the following:

B.19.002 The percentage of acetic acid by volume contained in vinegar must be shown on the principal display panel followed by the words “acetic acid”.

115 Division 20 of the Regulations is repealed.

116 Section B.21.001 of the Regulations is repealed.

117 (1) The definition *remplissage* in section B.21.002 of the French version of the Regulations is repealed.

(2) Paragraphs (b) and (c) of the English version of the definition *filler* in section B.21.002 of the Regulations are replaced by the following:

(b) processed wheat flour containing an amount of reducing sugars, expressed as dextrose equivalent, of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4,

(c) bakery products, except those containing a legume,

(3) Section B.21.002 of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

meat means the clean and dressed flesh of crustaceans, molluscs, other marine invertebrates and marine mammals. (*chair*)

(4) Section B.21.002 of the French version of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

agent de remplissage

a) Farine ou semoule de céréales ou de pommes de terre, mais non de légumineuses;

b) farine de blé conditionnée qui contient une quantité de sucres réducteurs, exprimée en équivalent dextrose, au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

113 Les articles B.18.001 à B.18.027 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.18.005 Est interdite la vente de sucre liquide ou de sucre inverti liquide à moins que l'étiquette ne déclare le pourcentage de sa teneur en sucre ou en sucre inverti, selon le cas.

114 Les articles B.19.002 à B.19.007 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.19.002 Le pourcentage du volume d'acide acétique contenu dans le vinaigre doit figurer sur l'espace principal et être suivi de l'expression « acide acétique ».

115 Le titre 20 du même règlement est abrogé.

116 L'article B.21.001 du même règlement est abrogé.

117 (1) La définition de *remplissage*, à l'article B.21.002 de la version française du même règlement, est abrogée.

(2) Les alinéas b) et c) de la définition de *filler*, à l'article B.21.002 de la version anglaise du même règlement, sont remplacés par ce qui suit :

(b) processed wheat flour containing an amount of reducing sugars, expressed as dextrose equivalent, of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4,

(c) bakery products, except those containing a legume,

(3) L'article B.21.002 du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

chair Chair, propre et habillée, de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés marins ou de mammifères marins. (*meat*)

(4) L'article B.21.002 de la version française du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

agent de remplissage

a) Farine ou semoule de céréales ou de pommes de terre, mais non de légumineuses;

b) farine de blé conditionnée qui contient une quantité de sucres réducteurs, exprimée en équivalent dextrose, au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

c) produits de boulangerie qui ne contiennent pas des légumineuses;

d) poudre de lait, lait écrémé en poudre, babeurre en poudre et petit-lait en poudre;

e) amidon; (*filler*)

(5) Section B.21.002 of the Regulations is renumbered as subsection B.21.002(1) and is amended by adding the following:

(2) For the purposes of sections B.21.005, B.21.008 and B.21.020, except the terms fish protein and fish binder, ***fish*** means clean and dressed fish.

118 Sections B.21.003 to B.21.007 of the Regulations are replaced by the following:

B.21.005 Fish or fish preparations, except fish protein, and meat products or meat product preparations are adulterated if any mucous membranes, any organ or portion of the genital system or any other organ or portion of a marine or fresh water animal that is not commonly sold as food is present in or has been added to them.

119 Section B.21.008 of the Regulations is replaced by the following:

B.21.008 No person shall sell filler or a fish binder represented for use in fish products either by label or in any advertisement unless the label carries adequate directions for use in accordance with the requirements of sections B.21.020 and B.21.021, as the case may be.

120 Sections B.21.020 to B.21.024 of the Regulations are replaced by the following:

B.21.020 No person shall sell prepared fish that contains

(a) more than that amount of filler, fish binder and other ingredients that is represented by an amount of reducing sugars, expressed as dextrose equivalent, that is set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; or

(b) more than 70% moisture, in the case of prepared fish that contains filler.

B.21.021 No person shall sell prepared meat that contains more than that amount of filler, fish binder and other ingredients that is represented by an amount of reducing

c) produits de boulangerie qui ne contiennent pas des légumineuses;

d) poudre de lait, lait écrémé en poudre, babeurre en poudre et petit-lait en poudre;

e) amidon; (*filler*)

(5) L'article B.21.002 du même règlement devient le paragraphe B.21.002(1) et est modifié par adjonction de ce qui suit :

(2) Pour l'application des articles B.21.005, B.21.008 et B.21.020, à l'exception des termes protéines de poisson et liant à poisson, ***poisson*** s'entend du poisson propre et habillé.

118 Les articles B.21.003 à B.21.007 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.21.005 Le poisson ou les préparations de poisson, à l'exception des protéines de poisson, et les produits de la chair ou les préparations de produits de la chair, sont falsifiés si on y trouve ou si on leur a ajouté des muqueuses, tout organe ou partie de l'appareil génital ou tout autre organe ou partie d'un animal marin ou d'un animal d'eau douce qui ne sont pas habituellement vendus comme aliments.

119 L'article B.21.008 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.21.008 Est interdite la vente d'agents de remplissage ou de liants à poisson représentés, sur l'étiquette ou dans une annonce, comme devant servir dans les produits de poisson, à moins que l'étiquette ne porte des instructions appropriées pour que l'emploi du produit soit conforme aux dispositions des articles B.21.020 et B.21.021, selon le cas.

120 Les articles B.21.020 à B.21.024 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.21.020 Est interdite la vente de poisson préparé qui contient :

a) plus que la quantité d'agents de remplissage, de liants à poisson et d'autres ingrédients que représente la quantité de sucres réducteurs, exprimée en équivalent dextrose, figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

b) plus de 70 pour cent d'humidité, lorsque le poisson préparé contient un agent de remplissage.

B.21.021 Est interdite la vente de chair préparée qui contient plus que la quantité d'agents de remplissage, de liants à poisson et d'autres ingrédients que représente la

sugars, expressed as dextrose equivalent, that is set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

B.21.024 Despite section B.21.021, lobster paste must not contain more than 2% filler or fish binder.

121 Paragraph B.21.025(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) the contents of the container contain an amount of salt not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

122 Sections B.21.027 and B.21.031 of the Regulations are replaced by the following:

B.21.027 No person shall sell fish protein unless

- (a) it has a total protein content of at least 75%; and
- (b) the quality of the protein is not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4.

123 Sections B.22.001 to B.22.004 of the Regulations are replaced by the following:

B.22.001 The following definitions apply in this Division.

poultry means any bird that is commonly used as food. (*volaille*)

poultry meat means poultry flesh, including the heart and gizzard. (*viande de volaille*)

poultry meat by-product means any part of poultry, other than poultry meat, commonly used as food, including the liver and skin but excluding the oesophagus, feet and head. (*sous-produit de viande de volaille*)

B.22.002 No person shall sell poultry meat or poultry meat by-product unless it is clean, dressed and derived from eviscerated poultry that was healthy at the time of slaughter.

124 Sections B.22.005 to B.22.008 of the Regulations are replaced by the following:

B.22.005 Poultry meat, poultry meat by-products, preparations of poultry meat or preparations of poultry meat

quantité de sucres réducteurs, exprimée en équivalent dextrose, figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, et déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

B.21.024 Malgré l'article B.21.021, la pâte de homard ne peut contenir plus de deux pour cent d'agent de remplissage ou de liant à poisson.

121 L'alinéa B.21.025b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) le contenu contient une quantité de sel au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

122 Les articles B.21.027 et B.21.031 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.21.027 Est interdite la vente de protéines de poisson, sauf si :

- a) elles ont une teneur totale en protéines d'au moins soixante-quinze pour cent;
- b) ces protéines ont une qualité au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4.

123 Les articles B.22.001 à B.22.004 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.22.001 Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

sous-produit de viande de volaille Toute partie de la volaille, à l'exclusion de la viande de volaille, habituellement utilisée comme aliment, et comprend le foie et la peau mais non l'oesophage, les pattes et la tête. (*poultry meat by-product*)

viande de volaille Chair d'une volaille, y compris son cœur et son gésier. (*poultry meat*)

volaille Tout oiseau habituellement utilisé comme aliment. (*poultry*)

B.22.002 Est interdite la vente de viande de volaille ou de sous-produits de viande de volaille, sauf s'ils sont propres et habillés et proviennent de volailles éviscérées qui étaient saines au moment de l'abattage.

124 Les articles B.22.005 à B.22.008 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.22.005 La viande de volaille, les sous-produits de viande de volaille ou les préparations de viande de volaille

by-products are adulterated if any organ or portion of poultry that is not commonly sold as food is present in or has been added to them.

125 Sections B.22.011 to B.22.013 of the Regulations are replaced by the following:

B.22.012 (1) No person shall sell solid cut poultry meat to which food additives or water have been added unless

(a) in the case where the meat is cooked, it has a meat protein content of at least 12 per cent; and

(b) in the case where the meat is uncooked, it has a meat protein content of at least 10 per cent.

(2) A bone or visible fat layer is excluded in calculating the meat protein content.

B.22.013 No person shall sell the whole or any part of a dressed poultry carcass that has been placed in a chilling tank containing fluids to which phosphate salts or lactate salts have been added.

126 The heading before section B.22.016 and sections B.22.016 to B.22.019 of the Regulations are repealed.

127 Sections B.22.021 to B.22.025 of the Regulations are repealed.

128 Subparagraph B.22.027(a)(ii) of the Regulations is replaced by the following:

(ii) a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

129 Section B.22.028 of the Regulations is replaced by the following:

B.22.028 No person shall sell a food that consists of a mixture of poultry product and poultry product extender, unless

(a) the food has a total protein content of at least 16%;

(b) the food has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4; and

ou de sous-produits de viande de volaille sont falsifiés si on y trouve ou si on leur a ajouté tout organe ou partie de volaille qui ne sont habituellement pas vendus comme aliments.

125 Les articles B.22.011 à B.22.013 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.22.012 (1) Est interdite la vente de viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des additifs alimentaires ou de l'eau, sauf si :

a) dans le cas de la viande cuite, elle a une teneur minimale en protéines de viande de 12 pour cent;

b) dans le cas de la viande qui n'est pas cuite, elle a une teneur minimale en protéines de viande de 10 pour cent.

(2) Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte dans le calcul de la teneur en protéines de la viande.

B.22.013 Est interdite la vente de carcasse de la volaille habillée, entière ou en morceaux, qui a été refroidie dans un réservoir refroidisseur contenant un liquide additionné de sels de phosphate ou de sels de lactate.

126 L'intertitre précédant l'article B.22.016 et les articles B.22.016 à B.22.019 du même règlement sont abrogés.

127 Les articles B.22.021 à B.22.025 du même règlement sont abrogés.

128 Le sous-alinéa B.22.027a)(ii) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(ii) une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

129 L'article B.22.028 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.22.028 Est interdite la vente d'un aliment qui consiste en un mélange de produit de volaille et d'allongeur de produit de volaille, à moins que :

a) l'aliment n'ait une teneur totale en protéines d'au moins 16 pour cent;

b) l'aliment n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

(c) the poultry product extender meets the requirements of paragraphs B.22.027(a) to (c).

130 Paragraph B.22.029(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

131 (1) The portion before paragraph (a) in section B.22.032 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.22.032 Est interdite la vente d'un produit imitant l'œuf entier, sauf si ce produit

(2) Paragraph B.22.032(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) has a protein quality of not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4;

132 Sections B.22.033 to B.22.037 of the Regulations are repealed.

133 Subsections B.22.038(1) and (2) of the Regulations are replaced by the following:

B.22.038 (1) No person shall use a common name for a food identified in subsection (2.1) that has been subjected to a process, other than a process referred to in Division 19.4 of Volume 19 of the Food Compositional Standards Document, if that process results in a decrease in the amount of a vitamin or mineral nutrient that was present in the food before processing in an amount equal to at least 10% of the weighted recommended nutrient intake per 100 g, unless the amount of the vitamin or mineral nutrient is restored to the amount that was present before processing.

(2) Despite sections D.01.009, D.01.011 and D.02.009, a person may sell the foods identified in subsection (2.1) to which a vitamin or mineral nutrient referred to in column II of item 27 of the table to section D.03.002 has been added to restore the vitamin or mineral nutrient to the amount that was present in the food before processing.

(2.1) Subsection (2) applies to the following foods for which a standard is set out in Volume 19 of the Food Compositional Standards Document:

(a) liquid whole egg;

c) l'allongeur de produits de volaille ne satisfasse aux exigences des alinéas B.22.027a) à c).

130 L'alinéa B.22.029b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'ait une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

131 (1) Le passage de l'article B.22.032 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.22.032 Est interdite la vente d'un produit imitant l'œuf entier, sauf si ce produit

(2) L'alinéa B.22.032b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) a une qualité protéique au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

132 Les articles B.22.033 à B.22.037 du même règlement sont abrogés.

133 Les paragraphes B.22.038(1) et (2) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.22.038 (1) Il est interdit d'utiliser le nom usuel d'un aliment visé au paragraphe (2.1) qui a fait l'objet d'un traitement non mentionné dans la section 19.4 du volume 19 du Document sur les normes de composition des aliments, si ce traitement a entraîné une réduction de la quantité d'une vitamine ou d'un minéral nutritif qui étaient présents dans l'aliment avant le traitement en une concentration représentant, par 100 g du produit, 10 pour cent ou plus de l'apport nutritionnel recommandé pondéré, à moins que la quantité ainsi réduite n'ait été ramenée à ce qu'elle était avant le traitement.

(2) Malgré les articles D.01.009, D.01.011 et D.02.009, est permise la vente des aliments visés au paragraphe (2.1), auxquels a été ajouté une vitamine ou un minéral nutritif mentionnés à la colonne II de l'article 27 du tableau de l'article D.03.002, afin de ramener la concentration de cette vitamine ou de ce minéral nutritif à ce qu'elle était avant le traitement.

(2.1) Le paragraphe (2) s'applique aux aliments ci-après, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 19 du Document sur les normes de composition des aliments :

a) l'œuf entier liquide;

- (b) dried whole egg;
- (c) frozen whole egg;
- (d) liquid yolk;
- (e) dried yolk;
- (f) frozen yolk;
- (g) liquid egg-white;
- (h) dried egg-white;
- (i) frozen egg-white;
- (j) liquid whole egg mix;
- (k) dried whole egg mix;
- (l) frozen whole egg mix;
- (m) liquid yolk mix;
- (n) dried yolk mix; and
- (o) frozen yolk mix.

134 Sections B.23.007 and B.23.008 of the Regulations are replaced by the following:

B.23.007 No person shall sell a food in a package that may transfer to the food any amount of vinyl chloride or acrylonitrile, as determined by the corresponding method set out in column 4 of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food.

135 Subparagraph B.24.102(1)(a)(i) of the Regulations is replaced by the following:

(i) at least 20 g of protein, the quality of which is not less than that set out in column 3 for that item of the Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food, as determined by the corresponding method set out in column 4, or

136 The definitions *infant food* and *infant* in section B.25.001 of the Regulations are repealed.

137 Subparagraph B.25.054(1)(a)(iii) of the Regulations is repealed.

138 Section B.25.062 of the Regulations before Table I is repealed.

139 The heading “Aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés”

- b) la poudre d’œuf entier;
- c) l’œuf entier congelé;
- d) le jaune d’œuf liquide;
- e) la poudre de jaune d’œuf;
- f) le jaune d’œuf congelé;
- g) le blanc d’œuf liquide;
- h) la poudre de blanc d’œuf;
- i) le blanc d’œuf congelé;
- j) le mélange liquide d’œufs entiers;
- k) le mélange de poudre d’œufs entiers;
- l) le mélange congelé d’œufs entiers;
- m) le mélange liquide de jaunes d’œufs;
- n) le mélange de poudre de jaunes d’œufs;
- o) le mélange congelé de jaunes d’œufs.

134 Les articles B.23.007 et B.23.008 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

B.23.007 Est interdite la vente d’un aliment dont l’emballage peut transmettre à l’aliment toute quantité de chlorure de vinyle ou d’acrylonitrile, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments.

135 Le sous-alinéa B.24.102(1)(a)(i) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(i) soit au moins 20 g de protéines d’une qualité au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4,

136 Les définitions de *aliment pour bébés* et *bébé*, à l’article B.25.001 du même règlement, sont abrogées.

137 Le sous-alinéa B.25.054(1)(a)(iii) du même règlement est abrogé.

138 L’article B.25.062 du même règlement précédant le tableau I est abrogé.

139 L’intertitre « Aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés »

before section B.27.001 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

Aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement scellés

140 The definition *hermetically sealed container* in section B.27.001 of the Regulations is repealed.

141 (1) Subsection B.27.002(1) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.27.002 (1) Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé à moins que cet aliment ne soit dans un état de stérilité commerciale.

(2) The portion of subsection B.27.002(2) of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement scellés lorsque, selon le cas :

(3) Subsection B.27.002(3) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux tomates et aux produits de tomates dont le pH est égal ou inférieur à 4,7 après le traitement thermique, qui sont emballés dans des récipients hermétiquement scellés.

142 (1) The portion of section B.27.003 of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.27.003 Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé qui, selon le cas :

(2) Paragraph B.27.003(b) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

b) n'est pas bien scellé;

143 Subsection B.27.004(1) of the French version of the Regulations is replaced by the following:

B.27.004 (1) Lorsque le ministre juge que la vente d'un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé risque d'être en contravention avec les articles B.27.002 ou B.27.003, il peut, par avis écrit,

précédant l'article B.27.001 de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement scellés

140 La définition de *récipient hermétiquement fermé*, à l'article B.27.001 du même règlement, est abrogée.

141 (1) Le paragraphe B.27.002(1) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.27.002 (1) Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé à moins que cet aliment ne soit dans un état de stérilité commerciale.

(2) Le passage du paragraphe B.27.002(2) de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiquement scellés lorsque, selon le cas :

(3) Le paragraphe B.27.002(3) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux tomates et aux produits de tomates dont le pH est égal ou inférieur à 4,7 après le traitement thermique, qui sont emballés dans des récipients hermétiquement scellés.

142 (1) Le passage de l'article B.27.003 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.27.003 Il est interdit de vendre un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé qui, selon le cas :

(2) L'alinéa B.27.003b) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

b) n'est pas bien scellé;

143 Le paragraphe B.27.004(1) de la version française du même règlement est remplacé par ce qui suit :

B.27.004 (1) Lorsque le ministre juge que la vente d'un aliment peu acide emballé dans un récipient hermétiquement scellé risque d'être en contravention avec les articles B.27.002 ou B.27.003, il peut, par avis écrit,

demander au fabricant ou à l'importateur de l'aliment de lui présenter, au plus tard à la date précisée dans l'avis, la preuve que les procédés de fabrication, de transformation et d'emballage de l'aliment permettent d'atteindre et de maintenir la stérilité commerciale.

144 The portion of section B.27.005 of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

B.27.005 Il est interdit de vendre un aliment peu acide qui est dans un état de stérilité commerciale et qui est emballé dans un récipient hermétiquement scellé, à moins que les conditions suivantes ne soient réunies :

145 (1) Paragraph (a) of the definition *aliment nouveau* in section B.28.001 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

a) substance, y compris un microorganisme, qui ne présente pas d'antécédents d'innocuité comme aliment;

(2) The portion of paragraph (c) of the definition *aliment nouveau* in section B.28.001 of the French version of the Regulations before subparagraph (i) is replaced by the following:

c) aliment dérivé d'un végétal, d'un animal ou d'un microorganisme qui, ayant été modifié génétiquement, selon le cas :

(3) Subparagraph (c)(iii) of the definition *aliment nouveau* in section B.28.001 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

(iii) présente un ou plusieurs caractères qui ne se trouvent plus dans les limites prévues pour ce végétal, cet animal ou ce microorganisme. (*novel food*)

146 The definition *modifier génétiquement* in section B.28.001 of the French version of the Regulations is replaced by the following:

modifier génétiquement Manipuler intentionnellement les caractères héréditaires d'un végétal, d'un animal ou d'un microorganisme. (*genetically modify*)

147 Subparagraph B.29.018(3)(c)(iv) of the Regulations is replaced by the following:

(iv) any statement referred to in subsection B.16.015(1); and

148 Subparagraph B.29.020(2)(b)(iv) of the Regulations is replaced by the following:

(iv) any statement referred to in subsection B.16.015(1),

demander au fabricant ou à l'importateur de l'aliment de lui présenter, au plus tard à la date précisée dans l'avis, la preuve que les procédés de fabrication, de transformation et d'emballage de l'aliment permettent d'atteindre et de maintenir la stérilité commerciale.

144 Le passage de l'article B.27.005 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

B.27.005 Il est interdit de vendre un aliment peu acide qui est dans un état de stérilité commerciale et qui est emballé dans un récipient hermétiquement scellé, à moins que les conditions suivantes ne soient réunies :

145 (1) L'alinéa a) de la définition de *aliment nouveau*, à l'article B.28.001 de la version française du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

a) substance, y compris un microorganisme, qui ne présente pas d'antécédents d'innocuité comme aliment;

(2) Le passage de l'alinéa c) de la définition de *aliment nouveau*, à l'article B.28.001 de la version française du même règlement précédant le sous-alinéa (i), est remplacé par ce qui suit :

c) aliment dérivé d'un végétal, d'un animal ou d'un microorganisme qui, ayant été modifié génétiquement, selon le cas :

(3) Le sous-alinéa c)(iii) de la définition de *aliment nouveau*, à l'article B.28.001 de la version française du même règlement, est remplacé par ce qui suit :

(iii) présente un ou plusieurs caractères qui ne se trouvent plus dans les limites prévues pour ce végétal, cet animal ou ce microorganisme. (*novel food*)

146 La définition de *modifier génétiquement*, à l'article B.28.001 de la version française du même règlement, est remplacée par ce qui suit :

modifier génétiquement Manipuler intentionnellement les caractères héréditaires d'un végétal, d'un animal ou d'un microorganisme. (*genetically modify*)

147 Le sous-alinéa B.29.018(3)c)(iv) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(iv) toute mention visée au paragraphe B.16.015(1);

148 Le sous-alinéa B.29.020(2)b)(iv) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(iv) toute mention visée au paragraphe B.16.015(1),

149 The Regulations are amended by adding the following after section B.29.032:

DIVISION 30

Microbiological Criteria

Interpretation

B.30.001 The following definitions apply in this Division.

equivalent method means a method of analysis that is equivalent to a microbiological reference method as determined in accordance with the document entitled *Canadian Requirements for Determining the Equivalence of Food Microbiological Methods of Analysis*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time. (*méthode équivalente*)

microbiological reference method means a method of analysis set out in column 2 of the document entitled *Table of Microbiological Reference Methods for Food*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time, in respect of a corresponding microorganism set out in column 1. (*méthode de référence microbiologique*)

Table of Microbiological Criteria means the document entitled *Table of Microbiological Criteria for Food*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time. (*Tableau des critères microbiologiques*)

Adulteration

B.30.002 A food set out in column 1 of the Table of Microbiological Criteria is adulterated if a corresponding microorganism set out in column 2 is present in or on the food and at least one of the following conditions is met:

- (a) the number of sample units of the food with a level of the microorganism greater than that set out in column 5 is greater than the number set out in column 4; or
- (b) the level of the microorganism in any of the sample units of the food is greater than the level, if any, set out in column 6.

Exemption

B.30.003 A food set out in column 1 of the Table of Microbiological Criteria is, in respect of the presence of a corresponding microorganism set out in column 2, exempt from the application of paragraph 4(1)(a) of the Act, if neither

149 Le même règlement est modifié par adjonction, après l'article B.29.032, de ce qui suit :

TITRE 30

Critères microbiologiques

Définitions

B.30.001 Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

méthode de référence microbiologique Méthode d'analyse visée à la colonne 2 du document intitulé *Tableau des méthodes de référence microbiologiques pour les aliments*, publié par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives, à l'égard d'un microorganisme correspondant visé à la colonne 1. (*microbiological reference method*)

méthode équivalente Méthode d'analyse équivalente à une méthode de référence microbiologique telle qu'elle est déterminée conformément au document intitulé *Exigences canadiennes pour la détermination de l'équivalence des méthodes d'analyses microbiologiques pour les aliments*, publié par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives. (*equivalent method*)

Tableau des critères microbiologiques Le document intitulé *Tableau des critères microbiologiques pour les aliments* publié par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives. (*Table of Microbiological Criteria*)

Falsification

B.30.002 L'aliment figurant à la colonne 1 du Tableau des critères microbiologiques est falsifié si un microorganisme correspondant figurant à la colonne 2 est présent dans l'aliment ou sur sa surface et qu'au moins l'une des conditions ci-après est remplie :

- a) le nombre d'unités d'échantillonnage de l'aliment ayant une quantité du microorganisme supérieure à celle qui figure à la colonne 5 est supérieur au nombre qui figure à la colonne 4;
- b) la quantité du microorganisme dans l'une des unités d'échantillonnage de l'aliment est supérieure à celle, le cas échéant, qui figure à la colonne 6.

Exemption

B.30.003 L'aliment figurant à la colonne 1 du Tableau des critères microbiologiques est, en ce qui concerne la présence d'un microorganisme correspondant figurant à la colonne 2, soustrait à l'application de l'alinéa 4(1)a) de la

condition described in paragraphs B.30.002(a) or (b) is met in relation to the microorganism.

Assessment

B.30.004 For the purpose of sections B.30.002 and B.30.003,

(a) the number of sample units taken for a food set out in column 1 of the Table of Microbiological Criteria for the purpose of determining the level of a microorganism set out in column 2 must be the number of sample units set out in column 3 in relation to that microorganism; and

(b) the level of a microorganism present in or on a food is to be determined in accordance with an applicable microbiological reference method or an equivalent method.

150 Subsection D.01.001(1) of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

Food Compositional Standards Document has the same meaning as in subsection B.01.001(1); (*Document sur les normes de composition des aliments*)

151 Section D.01.011.1 of the Regulations is repealed.

152 (1) Paragraph D.02.011(a) of the Regulations is replaced by the following:

(a) the bioavailability of the iron in the food is not less than that set out in column 3 for that item of the *Table of Chemical, Physical and Nutritional Characteristics of Food*, as defined in subsection B.01.001(1), as determined by the corresponding method set out in column 4; and

(2) Paragraph D.02.011(b) of the English version of the Regulations is replaced by the following:

(b) that person retains documentary evidence showing that the bioavailability of the iron in the food has been determined by the method referred to in paragraph (a) and, on request by the Minister, submits such evidence to the Minister.

153 (1) The portion of item 4 of the table to section D.03.002 of the Regulations in column I is replaced by the following:

Column I	Food
4	Margarine and calorie-reduced margarine for which a standard is set out in Volume 8 of the Food Compositional Standards Document, and other similar substitutes for butter

Loi, si aucune des conditions visées aux alinéas B.30.002a) ou b) n'est remplie à l'égard de ce microorganisme.

Évaluation

B.30.004 Pour l'application des articles B.30.002 et B.30.003 :

a) le nombre d'unités d'échantillonnage d'un aliment figurant à la colonne 1 du Tableau des critères microbiologiques qui doivent être prélevées afin de déterminer la quantité d'un microorganisme figurant à la colonne 2 est le nombre figurant dans la colonne 3, relativement à ce microorganisme;

b) la quantité d'un microorganisme présent dans un aliment ou sur sa surface est déterminée selon une méthode de référence microbiologique applicable ou une méthode équivalente.

150 Le paragraphe D.01.001(1) du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

Document sur les normes de composition des aliments S'entend au sens du paragraphe B.01.001(1); (*Food Compositional Standards Document*)

151 L'article D.01.011.1 du même règlement est abrogé.

152 (1) L'alinéa D.02.011a) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

a) que la biodisponibilité du fer dans l'aliment ne soit au moins égale à celle figurant à la colonne 3 du *Tableau des caractéristiques chimiques, physiques et nutritionnelles des aliments*, au sens du paragraphe B.01.001(1), pour cet article, déterminée selon la méthode correspondante figurant à la colonne 4;

(2) L'alinéa D.02.011b) de la version anglaise du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(b) that person retains documentary evidence showing that the bioavailability of the iron in the food has been determined by the method referred to in paragraph (a) and, on request by the Minister, submits such evidence to the Minister.

153 (1) Le passage de l'article 4 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement figurant dans la colonne I est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	Aliment
4	Margarine et margarine réduite en calories, à l'égard desquelles une norme est prévue dans le volume 8 du Document sur les normes de composition des aliments et autres succédanés de beurre similaires

(2) The portion of items 10 to 15 of the table to section D.03.002 of the Regulations in column I is replaced by the following:

Column I	
Food	
10	Condensed milk, milk, milk powder, sterilized milk and (naming the flavour) milk for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document
11	Skim milk with added milk solids, partly skimmed milk with added milk solids, (naming the flavour) skim milk, (naming the flavour) partly skimmed milk, (naming the flavour) skim milk with added milk solids, (naming the flavour) partly skimmed milk with added milk solids, skim milk, partly skimmed milk and skim milk powder for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document
12	Evaporated milk for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document
13	Evaporated skim milk and evaporated partly skimmed milk, for which a standard is set out in Volume 7 of the Food Compositional Standards Document
14	Apple juice, reconstituted apple juice, grape juice, reconstituted grape juice, pineapple juice, reconstituted pineapple juice, apple and (naming the fruit) juice and concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice for which a standard is set out in Volume 10 of the Food Compositional Standards Document
15	White flour for which a standard is set out in Volume 12 of the Food Compositional Standards Document

(3) The portion of item 17 of the table to section D.03.002 of the Regulations in column I is replaced by the following:

Column I	
Food	
17	Salt, for table use, for which a standard is set out in Volume 14 of the Food Compositional Standards Document, and table salt substitutes

(4) The portion of item 25 of the table to section D.03.002 of the Regulations in column I is replaced by the following:

Column I	
Food	
25	Pre-cooked rice, as defined in section B.13.010.1

(2) Le passage des articles 10 à 15 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement figurant dans la colonne I est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	
Aliment	
10	Lait condensé, lait, poudre de lait, lait stérilisé et lait (nom de l'arôme), à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments
11	Lait écrémé additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, lait écrémé (nom de l'arôme), lait partiellement écrémé (nom de l'arôme), lait écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé (nom de l'arôme) additionné de solides du lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé et lait écrémé en poudre, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments
12	Lait évaporé, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments
13	Lait écrémé évaporé et lait partiellement écrémé évaporé, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments
14	Jus de pomme, jus de pomme reconstitué, jus de raisin, jus de raisin reconstitué, jus d'ananas, jus d'ananas reconstitué, jus de pomme et de (nom du fruit) et jus de (nom du fruit) concentré, sauf le jus d'orange concentré congelé, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 10 du Document sur les normes de composition des aliments
15	Farine blanche, à l'égard de laquelle une norme est prévue dans le volume 12 du Document sur les normes de composition des aliments

(3) Le passage de l'article 17 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement figurant dans la colonne I est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	
Aliment	
17	Sel, à l'égard duquel une norme est prévue dans le volume 14 du Document sur les normes de composition des aliments, utilisé comme sel de table et succédanés du sel de table

(4) Le passage de l'article 25 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement figurant dans la colonne I est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	
Aliment	
25	Riz précuit, au sens de l'article B.13.010.1

(5) Item 26 of the table to section D.03.002 of the Regulations is replaced by the following:

Column I	Column II
Food	Vitamin, Mineral Nutrient or Amino Acid
26	Water represented as mineral water or spring water for which a standard is set out in Volume 11 of the Food Compositional Standards Document, water in sealed containers and prepackaged ice
	Fluoride

(6) The portion of item 27 of the table to section D.03.002 of the Regulations in column I is replaced by the following:

Column I	Column II
Food	Vitamin, Mineral Nutrient or Amino Acid
27	Liquid whole egg, dried whole egg, frozen whole egg, liquid yolk, dried yolk, frozen yolk, liquid egg-white, dried egg-white, frozen egg-white, liquid whole egg mix, dried whole egg mix, frozen whole egg mix, liquid yolk mix, dried yolk mix and frozen yolk mix for which a standard is set out in Volume 19 of the Food Compositional Standards Document
	Fluoride

154 Paragraph D.03.003(b) of the Regulations is replaced by the following:

(b) no standard is set out in the Food Compositional Standards Document for the food; and

Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Nutrition Symbols, Other Labelling Provisions, Vitamin D and Hydrogenated Fats or Oils)

155 (1) Subsection 53(1) of the Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Nutrition Symbols, Other Labelling Provisions, Vitamin D and Hydrogenated Fats or Oils)² is replaced by the following:

53 (1) In this section, former Regulations means the Food and Drug Regulations as they read immediately before the day on which these Regulations come into force.

² SOR/2022-168

(5) L'article 26 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	Colonne II
Aliment	Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé
26	Eau présentée comme étant une eau minérale ou une eau de source, à l'égard desquelles une norme est prévue dans le volume 11 du Document sur les normes de composition des aliments, eau en contenants scellés et glace préemballée
	Fluorure

(6) Le passage de l'article 27 du tableau de l'article D.03.002 du même règlement figurant dans la colonne I est remplacé par ce qui suit :

Colonne I	Colonne II
Aliment	Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé
27	Œuf entier liquide, poudre d'œuf entier, œuf entier congelé, jaune d'œuf liquide, poudre de jaune d'œuf, jaune d'œuf congelé, blanc d'œuf liquide, poudre de blanc d'œuf, blanc d'œuf congelé, mélange liquide d'œufs entiers, mélange de poudre d'œufs entiers, mélange congelé d'œufs entiers, mélange liquide de jaunes d'œufs, mélange de poudre de jaunes d'œufs et mélange congelé de jaunes d'œufs, à l'égard desquels une norme est prévue dans le volume 19 du Document sur les normes de composition des aliments
	Fluorure

154 L'alinéa D.03.003b) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(b) il n'y a pas de normes prévues dans le Document sur les normes de composition des aliments pour l'aliment;

Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, vitamine D et graisses ou huiles hydrogénées)

155 (1) Le paragraphe 53(1) du Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, vitamine D et graisses ou huiles hydrogénées)² est remplacé par ce qui suit :

53 (1) Au présent article, ancien règlement s'entend du Règlement sur les aliments et drogues, dans sa version antérieure à la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

² DORS/2022-168

(2) Section 53 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (1):

(1.1) Unless the context requires otherwise, words and expressions used in this section have the same meaning as in the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*.

(3) Paragraphs 53(3)(e) and (f) of the Regulations are repealed.

(4) Subsection 53(3) of the Regulations is amended by removing “and” at the end of paragraph (g) and by adding the following after paragraph (h):

(i) section B.16.015; and

(j) section B.16.018.

(5) The portion of subsection 53(4) of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

(4) A prepackaged product is not required to be labelled in accordance with the following provisions of the *Food and Drug Regulations* if it is labelled in accordance with the former Regulations and no change has been made to the label of the product to bring the product into compliance with any of the following provisions or any of the provisions referred to in paragraphs (4.1)(a) to (d):

(6) Subsection 53(4) of the Regulations is amended by adding “and” at the end of paragraph (i) and by repealing paragraphs (j) and (k).

(7) Subsection 53(5) of the Regulations is replaced by the following:

(4.1) A prepackaged product is not required to be labelled in accordance with the following provisions of the Food Compositional Standards Document, if it is labelled in accordance with the former Regulations and no change has been made to the label of the product to bring the product into compliance with any of the following provisions of that document or any of the provisions referred to in paragraphs (4)(a) to (l):

(a) paragraph 7.4.2(2)(a);

(b) paragraph 7.4.2(3)(a);

(c) paragraph 7.4.3(2)(a); and

(d) paragraph 7.4.3(3)(a).

(5) A food to which any of the following provisions of the *Food and Drug Regulations* applies

(2) L'article 53 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (1), de ce qui suit :

(1.1) Sauf indication contraire du contexte, les termes utilisés au présent article s'entendent au sens de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.

(3) Les alinéas 53(3)e) et f) du même règlement sont abrogés.

(4) Le paragraphe 53(3) du même règlement est modifié par adjonction, après l'alinéa h), de ce qui suit :

i) l'article B.16.015;

j) l'article B.16.018.

(5) Le passage du paragraphe 53(4) du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

(4) Il n'est pas nécessaire que les produits préemballés soient étiquetés conformément aux dispositions ci-après du *Règlement sur les aliments et drogues* s'ils sont étiquetés conformément à l'ancien règlement et si aucun changement n'a été apporté à leur étiquette afin de les rendre conformes à l'une des dispositions ci-après ou à l'une des dispositions visées aux alinéas (4.1)a) à d) :

(6) Les alinéas 53(4)j) et k) du même règlement sont abrogés.

(7) Le paragraphe 53(5) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(4.1) Il n'est pas nécessaire que les produits préemballés soient étiquetés conformément aux dispositions ci-après du Document sur les normes de composition des aliments s'ils sont étiquetés conformément à l'ancien règlement et si aucun changement n'a été apporté à leur étiquette afin de les rendre conformes à l'une des dispositions ci-après du document ou à l'une des dispositions visées aux alinéas (4)a) à l) :

a) l'alinéa 7.4.2(2)a);

b) l'alinéa 7.4.2(3)a);

c) l'alinéa 7.4.3(2)a);

d) l'alinéa 7.4.3(3)a).

(5) Il n'est pas nécessaire que les aliments visés par l'une des dispositions ci-après du *Règlement*

is not required to contain an amount of vitamin D that complies with the requirement set out in that provision if the food contains an amount of vitamin D that complies with the requirement set out in the corresponding provision of the former Regulations:

- (a) paragraph B.08.003(a), the corresponding provision being paragraph B.08.003(b) of the former Regulations;
- (b) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(a), the corresponding provision being paragraph B.08.004(c) of the former Regulations;
- (c) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(b), the corresponding provision being paragraph B.08.005(c) of the former Regulations;
- (d) paragraph B.08.003(b), the corresponding provision being paragraph B.08.007(d) of the former Regulations;
- (e) paragraph B.08.010(b), the corresponding provision being paragraph B.08.010(d) of the former Regulations;
- (f) paragraph B.08.011(c), the corresponding provisions being paragraphs B.08.011(e) or B.08.012(f), as the case may be, of the former Regulations;
- (g) section B.08.004, the corresponding provision being paragraph B.08.013(c) of the former Regulations;
- (h) paragraph B.08.006(b), the corresponding provision being paragraph B.08.014(d) of the former Regulations;
- (i) paragraph B.08.003(c), the corresponding provision being paragraph B.08.016(c) of the former Regulations;
- (j) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(c), the corresponding provision being paragraph B.08.017(d) of the former Regulations;
- (k) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(d), the corresponding provision being paragraph B.08.018(d) of the former Regulations;
- (l) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(e), the corresponding provision being paragraph B.08.019(e) of the former Regulations;
- (m) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(f), the corresponding provision being paragraph B.08.020(d) of the former Regulations;

sur les aliments et drogues contiennent la quantité de vitamine D nécessaire pour satisfaire aux exigences prévues à cette disposition si la quantité qu'ils contiennent satisfait aux exigences prévues à la disposition correspondante de l'ancien règlement :

- a) l'alinéa B.08.003a), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.003b) de l'ancien règlement;
- b) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)a), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.004c) de l'ancien règlement;
- c) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)b), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.005c) de l'ancien règlement;
- d) l'alinéa B.08.003b), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.007d) de l'ancien règlement;
- e) l'alinéa B.08.010b), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.010d) de l'ancien règlement;
- f) l'alinéa B.08.011c), les dispositions correspondantes étant les alinéas B.08.011e) ou B.08.012f), selon le cas, de l'ancien règlement;
- g) l'article B.08.004, la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.013c) de l'ancien règlement;
- h) l'alinéa B.08.006b), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.014d) de l'ancien règlement;
- i) l'alinéa B.08.003c), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.016c) de l'ancien règlement;
- j) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)c), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.017d) de l'ancien règlement;
- k) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)d), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.018d) de l'ancien règlement;
- l) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)e), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.019e) de l'ancien règlement;
- m) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)f), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.020d) de l'ancien règlement;

(n) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(g), the corresponding provision being paragraph B.08.023(e) of the former Regulations;

(o) paragraphs B.08.005(1)(b) and B.08.005(2)(h), the corresponding provision being paragraph B.08.026(e) of the former Regulations; and

(p) paragraph B.09.016(1)(b), the corresponding provision being subparagraph B.09.016(b)(iii) of the former Regulations.

n) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)g), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.023e) de l'ancien règlement;

o) les alinéas B.08.005(1)b) et B.08.005(2)h), la disposition correspondante étant l'alinéa B.08.026e) de l'ancien règlement;

p) l'alinéa B.09.016(1)b), la disposition correspondante étant le sous-alinéa B.09.016(b)(iii) de l'ancien règlement.

Regulations Amending the Food and Drug Regulations and the Cannabis Regulations (Supplemented Foods)

156 (1) Subsection 31(1) of the *Regulations Amending the Food and Drug Regulations and the Cannabis Regulations (Supplemented Foods)*³ is amended by adding the following in alphabetical order:

permitted food additive means a food additive that is set out in, and used in accordance with, the Lists of Permitted Food Additives. (*additif alimentaire autorisé*)

(2) Section 31 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (2):

(3) A food referred to in section 32 or 33 is deemed not to be a supplemented food and a substance referred to in clause 32(1)(b)(ii)(B) or in subparagraph 33(1)(c)(i) is deemed not to be a supplemental ingredient unless a change to the label of the food has been made to bring the food into compliance with any provision of the *Food and Drug Regulations* respecting the supplemented food facts table, list of cautionary statements or supplemented food caution identifier.

157 (1) The portion of subsection 32(1) of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

32 (1) Subject to section 35, the manufacturer of a food for which a Temporary Marketing Authorization Letter was issued under subsection B.01.054(1) of the *Food and Drug Regulations* and for which a Temporary Marketing Authorization number is set out in the TMAL Lists is exempt

Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur le cannabis (aliments supplémentés)

156 (1) Le paragraphe 31(1) du *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur le cannabis (aliments supplémentés)*³ est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

additif alimentaire autorisé Additif alimentaire qui figure dans les Listes des additifs alimentaires autorisés et qui est utilisé conformément à celles-ci. (*permitted food additive*)

(2) L'article 31 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (2), de ce qui suit :

(3) L'aliment visé à l'article 32 ou 33 est réputé ne pas être un aliment supplémenté et la substance visée à la division 32(1)b)(ii)(B) ou au sous-alinéa 33(1)c)(i) est réputée ne pas être un ingrédient supplémentaire, sauf si un changement a été apporté à son étiquette afin de le rendre conforme à l'une des dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* concernant le tableau des renseignements sur les aliments supplémentés, la liste des mises en garde ou l'identifiant des aliments supplémentés avec mise en garde.

157 (1) Le passage du paragraphe 32(1) du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

32 (1) Sous réserve de l'article 35, le fabricant d'un aliment à qui a été délivrée une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire en vertu du paragraphe B.01.054(1) du *Règlement sur les aliments et drogues* dont le numéro d'autorisation de mise en marché temporaire figure dans

³ SOR/2022-169

³ DORS/2022-169

from the application of sections B.29.031, D.01.009, D.01.011, D.02.009 and D.03.002 of those Regulations in respect of the food if the following conditions are met:

(2) Subparagraph 32(1)(b)(i) of the Regulations is repealed.

(3) Clause 32(1)(b)(iii)(B) of the Regulations is replaced by the following:

(B) that is a permitted food additive.

158 (1) The portion of subsection 33(1) of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

33 (1) Subject to section 35, if a manufacturer of a food has submitted a request for a Temporary Marketing Authorization Letter for the food before the day on which these Regulations come into force and a Temporary Marketing Authorization Letter has not been issued under subsection B.01.054(1) of the *Food and Drug Regulations* before that day, the manufacturer is exempt from the application of sections B.29.031, D.01.009, D.01.011, D.02.009 and D.03.002 of those Regulations in respect of the food if the following conditions are met:

(2) Paragraph 33(1)(b) of the Regulations is repealed.

(3) Subparagraph 33(1)(c)(ii) of the Regulations is replaced by the following:

(ii) that is a permitted food additive;

(4) Paragraph 33(1)(d) of the Regulations is replaced by the following:

(d) with respect to a food, other than a food referred to in paragraph (f) or (g), if a substance set out in column 1 of the table to Part I of the Threshold Levels for Cautionary Statements and Other Conditions of Use has been added to the food — other than as a permitted food additive — and the total amount of that substance contained in the food is above one or more of the thresholds set out in columns 2 to 6 for that substance, the label of the food carries the applicable cautionary statements set out in the headings to columns 2 to 6 or statements with equivalent meaning;

les Listes LAMT est exempté de l'application des articles B.29.031, D.01.009, D.01.011, D.02.009 et D.03.002 de ce règlement à l'égard de cet aliment si les conditions ci-après sont réunies :

(2) Le sous-alinéa 32(1)b(i) du même règlement est abrogé.

(3) La division 32(1)b(iii)(B) du même règlement est remplacée par ce qui suit :

(B) un additif alimentaire autorisé.

158 (1) Le passage du paragraphe 33(1) du même règlement précédant l'alinéa a) est remplacé par ce qui suit :

33 (1) Sous réserve de l'article 35, le fabricant d'un aliment qui a présenté une demande de lettre d'autorisation de mise en marché temporaire à l'égard de l'aliment avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, mais à qui n'a pas été délivrée, avant cette date, une telle lettre en vertu du paragraphe B.01.054(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*, est exempté de l'application des articles B.29.031, D.01.009, D.01.011, D.02.009 et D.03.002 de ce règlement à l'égard de cet aliment si les conditions ci-après sont réunies :

(2) L'alinéa 33(1)b) du même règlement est abrogé.

(3) Le sous-alinéa 33(1)c)(ii) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(ii) un additif alimentaire autorisé;

(4) L'alinéa 33(1)d) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

d) dans le cas où une substance — sauf un additif alimentaire autorisé — qui figure à la colonne 1 du tableau de la partie I des Seuils maximaux relatifs aux mises en garde et autres conditions d'utilisation a été ajoutée à l'aliment, lequel n'est pas visé aux alinéas f) ou g), les mises en garde applicables qui figurent dans les titres des colonnes 2 à 6 de ce tableau — ou les énoncés de signification équivalente — figurent sur l'étiquette de l'aliment si la teneur totale de l'aliment en cette substance excède un ou plusieurs des seuils maximaux figurant aux colonnes 2 à 6 de ce tableau relativement à la substance;

(5) Subparagraph 33(1)(f)(i) of the Regulations is replaced by the following:

(i) if a substance set out in column 1 of the table to Part I of the Threshold Levels for Cautionary Statements and Other Conditions of Use has been added to the food — other than as a permitted food additive — and the total amount of that substance contained in the food is above the threshold level set out in column 8 for that substance, the applicable cautionary statement set out in the heading to column 8 or a statement with equivalent meaning, and

(6) Subparagraphs 33(1)(g)(i) and (ii) of the Regulations are replaced by the following:

(i) if a substance set out in column 1 of the table to Part I of the Threshold Levels for Cautionary Statements and Other Conditions of Use has been added to the food — other than as a permitted food additive — and the total amount of that substance contained in the food is above one or more of the thresholds set out in columns 2 to 6 for that substance, the applicable cautionary statements set out in the headings to columns 2 to 6 or statements with equivalent meaning, and

(ii) if the total amount of caffeine contained in the food is above one or more of the thresholds set out in columns 2 to 4 of the table to Part II of the Threshold Levels for Cautionary Statements and Other Conditions of Use for the food category set out in column 1 to which the food belongs, the applicable cautionary statements set out in the headings to columns 2 to 4 or statements with equivalent meaning;

(7) Subsection 33(3) of the Regulations is repealed.

Excise Act, 2001

Denatured and Specially Denatured Alcohol Regulations

159 (1) The portion of the denaturant “Brilliant blue FCF” of the table to section 3 of the *Denatured*

(5) Le sous-alinéa 33(1)f)(i) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

(i) la mise en garde applicable qui figure dans le titre de la colonne 8 du tableau de la partie I des Seuils maximaux relatifs aux mises en garde et autres conditions d'utilisation — ou les énoncés de signification équivalente —, si une substance — sauf un additif alimentaire autorisé — qui figure à la colonne 1 de ce tableau a été ajoutée à l'aliment et que la teneur totale de l'aliment en cette substance excède le seuil maximal figurant à la colonne 8 de ce tableau,

(6) Les sous-alinéas 33(1)g)(i) et (ii) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(i) les mises en garde applicables qui figurent dans les titres des colonnes 2 à 6 du tableau de la partie I des Seuils maximaux relatifs aux mises en garde et autres conditions d'utilisation — ou les énoncés de signification équivalente —, si une substance — sauf un additif alimentaire autorisé — qui figure à la colonne 1 de ce tableau a été ajoutée à l'aliment et que la teneur totale de l'aliment en cette substance excède un ou plusieurs des seuils maximaux figurant aux colonnes 2 à 6 de ce tableau,

(ii) les mises en garde applicables qui figurent dans les titres des colonnes 2 à 4 du tableau de la partie II des Seuils maximaux relatifs aux mises en garde et autres conditions d'utilisation — ou les énoncés de signification équivalente —, si la teneur totale de l'aliment en caféine excède un ou plusieurs des seuils maximaux figurant aux colonnes 2 à 4 de ce tableau à l'égard de la catégorie d'aliments qui figure à la colonne 1 de ce tableau à laquelle l'aliment appartient;

(7) Le paragraphe 33(3) du même règlement est abrogé.

Loi de 2001 sur l'accise

Règlement sur l'alcool dénaturé et spécialement dénaturé

159 (1) Le passage du dénaturant « Bleu brillant FCF » du tableau de l'article 3 du *Règlement sur*

and Specially Denatured Alcohol Regulations⁴ in column 2 is replaced by the following:

Column 1	Column 2
Denaturant	Characteristics
Brilliant blue FCF	A blue synthetic colour that meets the specifications set out in either of the publications referred to in subsection B.16.011(2) of the <i>Food and Drug Regulations</i> .

(2) The portion of the denaturant “Indigotine” of the table to section 3 of the Regulations in column 2 is replaced by the following:

Column 1	Column 2
Denaturant	Characteristics
Indigotine	A blue synthetic colour that meets the specifications set out in either of the publications referred to in subsection B.16.011(2) of the <i>Food and Drug Regulations</i> .

Pest Control Products Act

Pest Control Products Regulations

160 The portion of paragraph 4(1)(g) of the *Pest Control Products Regulations*⁵ before subparagraph (i) is replaced by the following:

(g) a pest control product that is also a food additive set out in column 1 of the *List of Permitted Preservatives*, published by the Government of Canada on its website, as amended from time to time, if

Pest Control Products Fees and Charges Regulations

161 Clause 1(d)(ii)(A) of the *Pest Control Products Fees and Charges Regulations*⁶ is replaced by the following:

(A) a food additive that is set out in column 1 of the *Lists of Permitted Food Additives*, as defined in subsection B.01.001(1) of those regulations,

l’alcool dénaturé et spécialement dénaturé⁴ figurant dans la colonne 2 est remplacé par ce qui suit :

Colonne 1	Colonne 2
Dénaturant	Caractéristiques
Bleu brillant FCF	Colorant synthétique bleu satisfaisant aux exigences prévues dans l’une des publications visées au paragraphe B.16.011(2) du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

(2) Le passage du dénaturant « Indigotine » du tableau de l’article 3 du même règlement figurant dans la colonne 2 est remplacé par ce qui suit :

Colonne 1	Colonne 2
Dénaturant	Caractéristiques
Indigotine	Colorant synthétique bleu satisfaisant aux exigences prévues dans l’une des publications visées au paragraphe B.16.011(2) du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

Loi sur les produits antiparasitaires

Règlement sur les produits antiparasitaires

160 Le passage de l’alinéa 4(1)(g) du *Règlement sur les produits antiparasitaires*⁵ précédant le sous-alinéa (i) est remplacé par ce qui suit :

g) le produit antiparasitaire qui est aussi un additif alimentaire, figurant à la colonne 1 de la *Liste des agents de conservation autorisés*, publiée par le gouvernement du Canada sur son site Web, avec ses modifications successives, si les exigences ci-après sont réunies :

Règlement sur les droits à payer à l’égard de produits antiparasitaires

161 La division 1d)(ii)(A) du *Règlement sur les droits à payer à l’égard de produits antiparasitaires*⁶ est remplacée par ce qui suit :

(A) l’additif alimentaire figurant à la colonne 1 des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, au sens du paragraphe B.01.001(1) de ce règlement,

⁴ SOR/2005-22

⁵ SOR/2006-124

⁶ SOR/2017-9

⁴ DORS/2005-22

⁵ DORS/2006-124

⁶ DORS/2017-9

Safe Food for Canadians Act

Safe Food for Canadians Regulations

162 (1) The definition *wine* in section 1 of the *Safe Food for Canadians Regulations*⁷ is replaced by the following:

wine means an alcoholic beverage that complies with the standard set out in section 2.7.1 of Volume 2 of the Food Compositional Standards Document. (*vin*)

(2) Paragraphs (a) to (c) of the definition *common name* in section 1 of the Regulations are replaced by the following:

(a) the name of the food printed in boldface type, but not in italics, in a section of the Standards of Identity Document;

(b) the name of the food printed in boldface type, but not in italics, in a section of the Food Compositional Standards Document; or

(c) in any other case, the name by which it is generally known or a name that is not generic and that describes the food. (*nom usuel*)

(3) The portion of the definition *nom usuel* in section 1 of the French version of the Regulations before paragraph (a) is replaced by the following:

nom usuel S'agissant d'un aliment :

(4) Section 1 of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

Food Compositional Standards Document has the same meaning as in subsection B.01.001(1) of the *Food and Drug Regulations*. (*Document sur les normes de composition des aliments*)

163 Paragraph 249(2)(I) of the Regulations is replaced by the following:

(I) any cheese that is listed in Part I or II of the table to section 7.4.1 of Volume 7 of the Food Compositional Standards Document.

Loi sur la salubrité des aliments au Canada

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

162 (1) La définition de *vin*, à l'article 1 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*⁷, est remplacée par ce qui suit :

vin Boisson alcoolique qui est conforme à la norme prévue à l'article 2.7.1 du volume 2 du Document sur les normes de composition des aliments. (*wine*)

(2) Les alinéas a) à c) de la définition de *nom usuel*, à l'article 1 du même règlement, sont remplacés par ce qui suit :

a) son nom, imprimé en caractères gras, mais non en italiques, dans un article du Document sur les normes d'identité;

b) son nom, imprimé en caractères gras, mais non en italiques, dans un article du Document sur les normes de composition des aliments;

c) dans les autres cas, le nom sous lequel il est généralement connu ou un nom qui n'est pas générique et qui le désigne. (*common name*)

(3) Le passage de la définition de *nom usuel*, à l'article 1 de la version française du même règlement précédant l'alinéa a), est remplacé par ce qui suit :

nom usuel S'agissant d'un aliment :

(4) L'article 1 du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

Document sur les normes de composition des aliments S'entend au sens du paragraphe B.01.001(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*Food Compositional Standards Document*)

163 L'alinéa 249(2)(I) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

I) tout fromage mentionné dans la partie I ou II du tableau de l'article 7.4.1 du volume 7 du Document sur les normes de composition des aliments.

⁷ SOR/2018-108

⁷ DORS/2018-108

Cannabis Act

Cannabis Regulations

164 (1) The definition *marketing authorization* in subsection 1(2) of the *Cannabis Regulations*⁸ is repealed.

(2) Subsection 1(2) of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:

Lists of Permitted Food Additives has the same meaning as in subsection B.01.001(1) of the *Food and Drug Regulations*. (*Listes des additifs alimentaires autorisés*)

165 (1) Subparagraphs 28.1(4)(c)(i) to (iv) of the Regulations are replaced by the following:

(i) the edible cannabis would be a food that is set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives if the edible cannabis did not contain or have on it anything referred to in item 1 or 3 of Schedule 1 to the Act,

(ii) the food additive is set out in column 1 and is not caffeine or caffeine citrate,

(iii) the food additive is obtained from any corresponding source set out in column 2,

(iv) the food additive is used for any corresponding purpose of use set out in column 4,

(v) the amount of the food additive does not exceed

(A) any corresponding maximum level of use and any corresponding maximum level of residue set out in column 5, and

(B) the amount that is required to accomplish the purpose for which it is added, in the case where the words “Good Manufacturing Practice” appear in column 5 for that food additive in the food, and

(vi) any other corresponding condition set out in column 5 is met; and

(2) Subsection 28.1(5) of the Regulations is replaced by the following:

Vitamins and mineral nutrients

(5) If the conditions set out in subparagraphs (4)(c)(i) to (vi) are met, the holder of a licence for research whose licence authorizes the production of cannabis may use a vitamin or mineral nutrient as an ingredient to produce

⁸ SOR/2018-144

Loi sur le cannabis

Règlement sur le cannabis

164 (1) La définition de *autorisation de mise en marché*, au paragraphe 1(2) du *Règlement sur le cannabis*⁸, est abrogée.

(2) Le paragraphe 1(2) du même règlement est modifié par adjonction, selon l'ordre alphabétique, de ce qui suit :

Listes des additifs alimentaires autorisés S'entend au sens du paragraphe B.01.001(1) du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*Listes of Permitted Food Additives*)

165 (1) Les sous-alinéas 28.1(4)c)(i) à (iv) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

(i) le cannabis comestible serait un aliment qui figure à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés, s'il ne contenait pas, y compris superficiellement, une chose visée aux articles 1 ou 3 de l'annexe 1 de la Loi,

(ii) l'additif alimentaire figure à la colonne 1 et n'est ni de la caféine ni du citrate de caféine,

(iii) l'additif alimentaire provient de toute source correspondante figurant à la colonne 2,

(iv) l'additif alimentaire est utilisé pour tout emploi dont le but correspondant figure à la colonne 4,

(v) la quantité de l'additif alimentaire n'excède pas :

(A) toute limite de tolérance et toute limite maximale de résidus correspondantes qui figurent à la colonne 5,

(B) celle requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l'additif alimentaire a été ajouté, lorsque la mention « Bonne pratique de fabrication » figure à la colonne 5 à l'égard de cet additif alimentaire pour cet aliment,

(vi) toute autre condition correspondante figurant à la colonne 5 est respectée;

(2) Le paragraphe 28.1(5) du même règlement est remplacé par ce qui suit :

Vitamines et minéraux nutritifs

(5) Le titulaire d'une licence de recherche autorisant la production de cannabis peut, si les exigences prévues aux sous-alinéas (4)c)(i) à (vi) sont respectées, utiliser des vitamines ou des minéraux nutritifs comme ingrédients

⁸ DORS/2018-144

edible cannabis that is administered or distributed to a human participant in the conduct of non-therapeutic research on cannabis and that is not a cannabis product or is contained in a cannabis accessory that is not a cannabis product.

166 Paragraphs 102(5)(a) to (d) of the Regulations are replaced by the following:

- (a) the edible cannabis would be a food that is set out in column 3 of the Lists of Permitted Food Additives, if the edible cannabis did not contain or have on it anything referred to in item 1 or 3 of Schedule 1 to the Act;
- (b) the food additive is set out in column 1 and is not caffeine or caffeine citrate;
- (c) the food additive is obtained from any corresponding source set out in column 2;
- (d) the food additive is used for any corresponding purpose of use set out in column 4;
- (e) the amount of the food additive does not exceed
 - (i) any corresponding maximum level of use and any corresponding maximum level of residue set out in column 5, and
 - (ii) the amount that is required to accomplish the purpose for which it is added, in the case where the words “Good Manufacturing Practice” appear in column 5 for that food additive in the food; and
- (f) any other corresponding condition set out in column 5 is met.

167 Subsection 102.1(2) of the Regulations is amended by striking out “or” at the end of paragraph (b), by adding “or” at the end of paragraph (c) and by adding the following after paragraph (c):

- (d) a food additive, if the conditions set out in subparagraphs 28.1(4)(c)(i) to (vi) or the requirements set out in paragraphs 102(5)(a) to (f), as the case may be, are met in respect of the use of the food additive as an ingredient to produce the edible cannabis.

Coming into Force

168 These Regulations come into force on the day on which they are published in the *Canada Gazette*, Part II.

dans la production du cannabis comestible qui est administré ou distribué à des participants humains dans le cadre d’une recherche non thérapeutique sur le cannabis et qui n’est pas un produit du cannabis ou qui est contenu dans un accessoire qui n’est pas un produit du cannabis.

166 Les alinéas 102(5)a) à d) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

- a) le cannabis comestible serait un aliment qui figure à la colonne 3 des Listes des additifs alimentaires autorisés, s’il ne contenait pas, y compris superficiellement, une chose visée aux articles 1 ou 3 de l’annexe 1 de la Loi;
- b) l’additif alimentaire figure à la colonne 1 et n’est ni de la caféine ni du citrate de caféine;
- c) l’additif alimentaire provient de toute source correspondante figurant à la colonne 2;
- d) l’additif alimentaire est utilisé pour tout emploi dont le but correspondant figure à la colonne 4;
- e) la quantité de l’additif alimentaire n’excède pas :
 - (i) toute limite de tolérance et toute limite maximale de résidus correspondantes qui figurent à la colonne 5,
 - (ii) celle requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l’additif alimentaire a été ajouté, lorsque la mention « Bonne pratique de fabrication » figure à la colonne 5 à l’égard de cet additif alimentaire pour cet aliment;
- f) toute autre condition correspondante figurant à la colonne 5 est respectée.

167 Le paragraphe 102.1(2) du même règlement est modifié par adjonction, après l’alinéa c), de ce qui suit :

- d) un additif alimentaire, si les exigences prévues aux sous-alinéas 28.1(4)c)(i) à (vi) ou aux alinéas 102(5)a) à f), selon le cas, sont respectées en ce qui concerne l’utilisation de l’additif alimentaire comme ingrédient dans la production du cannabis comestible.

Entrée en vigueur

168 Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication dans la *Partie II* de la *Gazette du Canada*.

INDEX**COMMISSIONS****Canada Revenue Agency**

Income Tax Act	
Revocation of registration of charities [Voluntary, 140685751RR0001].....	3350

**Canadian Radio-television and
Telecommunications Commission**

Decisions	3351
* Notice to interested parties.....	3350
Part 1 applications	3351
Regulatory policies	3351

GOVERNMENT HOUSE

Termination of appointment to the Order of Canada.....	3340
-----------------------------------------------------------	------

GOVERNMENT NOTICES**Innovation, Science and Economic
Development Canada**

Radiocommunication Act	
Notice No. SMSE-011-23 — Release of RSS-252, Issue 2	3343

Privy Council Office

Appointment opportunities.....	3344
--------------------------------	------

Transport, Dept. of

Pilotage Act	
Interim Order No. 2 Respecting the Summerside Compulsory Pilotage Area ...	3341
Interim Order No. 3 Respecting the Placentia Bay Compulsory Pilotage Area.....	3342

MISCELLANEOUS NOTICES

* Canadian Transit Company (The) Annual meeting.....	3352
---------------------------------------------------------	------

PARLIAMENT**House of Commons**

* Filing applications for private bills (First Session, 44th Parliament).....	3349
----------------------------------------------------------------------------------	------

Senate

Royal assent	
Bills assented to	3349

PROPOSED REGULATIONS**Environment, Dept. of the, and Dept. of Health**

Canadian Environmental Protection Act, 1999 Regulations Repealing the Secondary Lead Smelter Release Regulations.....	3354
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Health, Dept. of

Food and Drugs Act, Excise Act, 2001, Pest Control Products Act, Safe Food for Canadians Act, and Cannabis Act Regulations Amending Certain Regulations Concerning Food Additives and Compositional Standards, Microbiological Criteria and Methods of Analysis for Food.....	3365
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

SUPPLEMENTS**Copyright Board**

SOCAN Tariff 13.A – Public Conveyances - Aircraft (2023-2025)	
SOCAN Tariff 13.B – Public Conveyances - Passenger Ships (2023-2025)	
SOCAN Tariff 13.C – Public Conveyances - Railroad Trains, Buses and Other Public Conveyances, Excluding Aircraft and Passenger Ships (2023-2025)	

INDEX

AVIS DIVERS

- * Canadian Transit Company (The)
Assemblée annuelle..... 3352

AVIS DU GOUVERNEMENT

- Conseil privé, Bureau du**
Possibilités de nominations 3344

Innovation, Sciences et Développement économique Canada

- Loi sur la radiocommunication
Avis n° SMSE-011-23 — Publication du
CNR-252, 2^e édition..... 3343

Transports, min. des

- Loi sur le pilotage
Arrêté d'urgence n° 2 sur la zone de
pilotage obligatoire de Summerside 3341
Arrêté d'urgence n° 3 sur la zone de
pilotage obligatoire de la baie Placentia.... 3342

COMMISSIONS

Agence du revenu du Canada

- Loi de l'impôt sur le revenu
Révocation de l'enregistrement
d'organismes de bienfaisance
[volontaire, 140685751RR0001] 3350

Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes

- * Avis aux intéressés..... 3350
Décisions 3351
Demandes de la partie 1 3351
Politiques réglementaires 3351

PARLEMENT

Chambre des communes

- * Demandes introductives de projets de loi
d'intérêt privé (Première session,
44^e législature) 3349

PARLEMENT (suite)

Sénat

- Sanction royale
Projets de loi sanctionnés..... 3349

RÈGLEMENTS PROJETÉS

Environnement, min. de l', et min. de la Santé

- Loi canadienne sur la protection de
l'environnement (1999)
Règlement abrogeant le Règlement sur le
rejet de plomb de seconde fusion..... 3354

Santé, min. de la

- Loi sur les aliments et les drogues, Loi de
2001 sur l'accise, Loi sur les produits
antiparasitaires, Loi sur la salubrité des
aliments au Canada, et Loi sur le cannabis
Règlement modifiant certains règlements
visant les additifs alimentaires et les
normes de composition, les critères
microbiologiques ainsi que les méthodes
d'analyse pour les aliments 3365

RÉSIDENCE DU GOUVERNEUR GÉNÉRAL

- Fin de l'appartenance à l'Ordre du Canada.... 3340

SUPLÉMENTS

Commission du droit d'auteur

- Tarif 13.A de la SOCAN – Transports en
commun - Avions (2023-2025)
Tarif 13.B de la SOCAN – Transports en
commun - Navires à passagers (2023-2025)
Tarif 13.C de la SOCAN – Transports en
commun - Trains, autobus et autres
moyens de transport en commun,
à l'exclusion des avions et des navires
à passagers (2023-2025)

Canada Gazette

Part I



Gazette du Canada

Partie I

OTTAWA, SATURDAY, NOVEMBER 4, 2023

OTTAWA, LE SAMEDI 4 NOVEMBRE 2023

COPYRIGHT BOARD

SOCAN Tariff 13.A – Public Conveyances - Aircraft (2023-2025)

Citation: *SOCAN Tariff 13.A (2023-2025)*, 2023 CB 7-T

See also: *SOCAN Tariff 13.A (2023-2025)*, 2023 CB 7

Published pursuant to section 70.1 of the *Copyright Act*

Lara Taylor
Secretary General
1-833-860-7131 (toll-free number)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (email)

SOCAN TARIFF 13.A – PUBLIC CONVEYANCES - AIRCRAFT (2023-2025)

Royalties

For the performance and the communication to the public by telecommunication in an aircraft, by means of recorded music (including music in audiovisual programming), at any time and as often as desired in the years 2023 to 2025, of any or all of the works in SOCAN's repertoire, the annual royalty payable for each aircraft owned or operated by the user is calculated as follows:

1. Music while on the ground: \$2.69 per seat for each aircraft in service during the year, prorated to the number of days in which the aircraft is in service during the year.
2. Music as part of in-flight programming: \$6.36 per seat for each aircraft in service during the year, prorated to the number of days in which the aircraft is in service during the year.

Where royalties for an aircraft are paid under paragraph 2, no royalties are payable for that aircraft under paragraph 1.

COMMISSION DU DROIT D'AUTEUR

Tarif 13.A de la SOCAN – Transports en commun - Avions (2023-2025)

Référence : *Tarif 13.A de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 7-T

Voir également : *Tarif 13.A de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 7

Publié en vertu de l'article 70.1 de la *Loi sur le droit d'auteur*

La secrétaire générale
Lara Taylor
1-833-860-7131 (numéro sans frais)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (courriel)

TARIF 13.A DE LA SOCAN – TRANSPORTS EN COMMUN - AVIONS (2023-2025)

Redevances

Pour l'exécution et la communication au public par télécommunication à bord d'un avion, au moyen de musique enregistrée (y compris la musique des programmes audiovisuels), en tout temps et aussi souvent que désiré durant les années 2023 à 2025, de l'une ou de la totalité des œuvres faisant partie du répertoire de la SOCAN, la redevance annuelle exigible pour chaque avion détenu ou exploité par l'utilisateur s'établit comme suit :

1. Musique au sol : 2,69 \$ par place pour chaque avion en service durant l'année, au prorata du nombre de jours pendant lesquels l'avion est en service durant l'année.
2. Musique faisant partie de la programmation en vol : 6,36 \$ par place pour chaque avion en service durant l'année, au prorata du nombre de jours pendant lesquels l'avion est en service durant l'année.

Aucune redevance n'est exigible en vertu du paragraphe 1 si une redevance est payée en vertu du paragraphe 2.

For the purpose of this Tariff, an aircraft is not “in service” if it is no longer owned, leased or under contract by the user or during any period of 15 consecutive days or more that it has not been used to carry the user’s passengers.

Terms and Conditions

The user shall estimate the royalty payable for the year for which the tariff applies, based on the total seating capacity of all aircraft owned or operated by it during the previous year, and shall pay such estimated royalty to SOCAN on or before January 31 of the year for which the tariff applies. Payment of the royalty shall be accompanied by the report required in the next paragraph.

On or before January 31, a report shall be provided showing the number of aircraft operated by the user during the preceding year, as well as, for each aircraft, its seating capacity, the dates of any period of 15 consecutive days or more that it was not used to carry the user’s passengers, and the applicable Tariff 13.A item (13.A.1 or 13.A.2). Any adjustment of the royalty payable to SOCAN from the estimated amount previously paid shall be made and any additional royalties due on the basis of the actual seating capacity shall be paid at that time. If the royalty due is less than the estimated amount previously paid, SOCAN shall credit the user with the amount of the overpayment.

SOCAN shall have the right to audit the user’s books and records, on reasonable notice and during normal business hours, to verify the statements rendered and the royalty payable by the user.

Any amount not received by the due date shall bear interest from that date until the date the amount is received. Interest shall be calculated daily, at a rate equal to 1% above the Bank Rate effective on the last day of the previous month (as published by the Bank of Canada). Interest shall not compound.

All amounts payable under this Tariff are exclusive of any federal, provincial or other governmental taxes or levies of any kind.

Dans le cadre de ce tarif, un avion n’est pas « en service » s’il n’est plus détenu, loué ou exploité sous contrat par l’utilisateur ou si pendant toute période de 15 jours consécutifs ou plus, il n’a pas été utilisé pour transporter les passagers de l’utilisateur.

Modalités

L’utilisateur devra estimer la redevance exigible pour l’année visée par le tarif, basée sur la capacité totale des sièges de tous les avions qu’il a détenus ou exploités durant l’année précédente, et devra payer cette redevance estimée au plus tard le 31 janvier de l’année visée par le tarif. Le paiement de la redevance devra être accompagné du rapport exigé au paragraphe suivant.

Au plus tard le 31 janvier, un rapport devra être soumis établissant le nombre d’avions exploités par l’utilisateur durant l’année précédente, ainsi que, pour chaque avion, la capacité totale des sièges, les dates de toutes périodes de 15 jours consécutifs ou plus pendant lesquelles l’avion n’a pas transporté les passagers de l’utilisateur et l’élément applicable du tarif 13.A (13.A.1 ou 13.A.2). À ce moment-là, tout ajustement du montant estimé et préalablement payé de la redevance due à la SOCAN devra être apporté et tout montant additionnel dû sur la base de la capacité assise devra être payé. Si la redevance due est inférieure au montant préalablement payé, la SOCAN créditera la différence à l’utilisateur.

La SOCAN peut vérifier les livres et registres de l’utilisateur durant les heures normales de bureau, moyennant un préavis raisonnable, afin de confirmer les rapports soumis par l’utilisateur et la redevance exigible de ce dernier.

Tout montant impayé à son échéance porte intérêt à compter de la date à laquelle il aurait dû être acquitté jusqu’à la date où il est reçu. L’intérêt est calculé quotidiennement, à un taux de 1 % au-dessus du taux officiel d’escompte en vigueur le dernier jour du mois précédent (tel qu’il est publié par la Banque du Canada). L’intérêt n’est pas composé.

Les montants exigibles indiqués dans le présent tarif ne comprennent ni les taxes fédérales, provinciales ou autres, ni les prélèvements d’autre genre qui pourraient s’appliquer.

Canada Gazette

Part I



Gazette du Canada

Partie I

OTTAWA, SATURDAY, NOVEMBER 4, 2023

OTTAWA, LE SAMEDI 4 NOVEMBRE 2023

COPYRIGHT BOARD

SOCAN Tariff 13.B – Public Conveyances - Passenger Ships (2023-2025)

Citation: *SOCAN Tariff 13.B (2023-2025)*, 2023 CB 8-T

See also: *SOCAN Tariff 13.B (2023-2025)*, 2023 CB 8

Published pursuant to section 70.1 of the *Copyright Act*

Lara Taylor
Secretary General
1-833-860-7131 (toll-free number)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (email)

SOCAN TARIFF 13.B – PUBLIC CONVEYANCES - PASSENGER SHIPS (2023-2025)

Royalties

For the performance and the communication to the public by telecommunication in a passenger ship, by means of recorded music, at any time and as often as desired in the years 2023 to 2025, of any or all of the works in SOCAN's repertoire, the royalty payable for each passenger ship is as follows:

\$1.32 per person per year, based on the authorized passenger capacity of the ship, subject to a minimum annual royalty of \$78.75.

For passenger ships operating for less than 12 months in each year, the royalty payable shall be reduced by one twelfth for each full month during the year in which no operations occur.

COMMISSION DU DROIT D'AUTEUR

Tarif 13.B de la SOCAN – Transports en commun - Navires à passagers (2023-2025)

Référence : *Tarif 13.B de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 8-T

Voir également : *Tarif 13.B de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 8

Publié en vertu de l'article 70.1 de la *Loi sur le droit d'auteur*

La secrétaire générale
Lara Taylor
1-833-860-7131 (numéro sans frais)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (courriel)

TARIF 13.B DE LA SOCAN – TRANSPORTS EN COMMUN - NAVIRES À PASSAGERS (2023-2025)

Redevances

Pour l'exécution et la communication au public par télécommunication à bord d'un navire à passagers, au moyen de musique enregistrée, en tout temps et aussi souvent que désiré pendant les années 2023 à 2025, de l'une ou de la totalité des œuvres faisant partie du répertoire de la SOCAN, la redevance exigible pour chaque navire s'établit comme suit :

1,32 \$ par personne par année, en se fondant sur le nombre maximum de passagers autorisé par navire, sous réserve d'une redevance annuelle minimale de 78,75 \$.

Pour les navires exploités moins de 12 mois par année, la redevance exigible est réduite d'un douzième pour chaque mois complet de non-exploitation.

Terms and Conditions

On or before January 31 of the year covered by the tariff, the user shall report the authorized passenger capacity and pay the applicable royalty to SOCAN.

SOCAN shall have the right to audit the user's books and records, on reasonable notice and during normal business hours, to verify the statements rendered and the royalty payable by the user.

Any amount not received by the due date shall bear interest from that date until the date the amount is received. Interest shall be calculated daily, at a rate equal to 1% above the Bank Rate effective on the last day of the previous month (as published by the Bank of Canada). Interest shall not compound.

All amounts payable under this tariff are exclusive of any federal, provincial or other governmental taxes or levies of any kind.

Modalités

Au plus tard le 31 janvier de l'année visée par le tarif, l'utilisateur fournit un rapport du nombre maximum de passagers autorisé et verse à la SOCAN la redevance exigible.

La SOCAN a le droit de vérifier les livres et registres de l'utilisateur durant les heures normales de bureau, moyennant un préavis raisonnable, afin de confirmer les rapports soumis par l'utilisateur et la redevance exigible de ce dernier.

Tout montant impayé à son échéance porte intérêt à compter de la date à laquelle il aurait dû être acquitté jusqu'à la date où il est reçu. L'intérêt est calculé quotidiennement, à un taux de 1 % au-dessus du taux officiel d'escompte en vigueur le dernier jour du mois précédent (tel qu'il est publié par la Banque du Canada). L'intérêt n'est pas composé.

Les montants exigibles indiqués dans le présent tarif ne comprennent ni les taxes fédérales, provinciales ou autres, ni les prélèvements d'autre genre qui pourraient s'appliquer.

Canada Gazette

Part I



Gazette du Canada

Partie I

OTTAWA, SATURDAY, NOVEMBER 4, 2023

OTTAWA, LE SAMEDI 4 NOVEMBRE 2023

COPYRIGHT BOARD

SOCAN Tariff 13.C – Public Conveyances - Railroad Trains, Buses and Other Public Conveyances, Excluding Aircraft and Passenger Ships (2023-2025)

Citation: *SOCAN Tariff 13.C (2023-2025)*, 2023 CB 9-T

See also: *SOCAN Tariff 13.C (2023-2025)*, 2023 CB 9

Published pursuant to section 70.1 of the *Copyright Act*

Lara Taylor
Secretary General
1-833-860-7131 (toll-free number)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (email)

SOCAN TARIFF 13.C – PUBLIC CONVEYANCES - RAILROAD TRAINS, BUSES AND OTHER PUBLIC CONVEYANCES, EXCLUDING AIRCRAFT AND PASSENGER SHIPS (2023-2025)

Royalties

For the performance and the communication to the public by telecommunication in railroad trains, buses and other public conveyances, excluding aircraft and passenger ships, by means of recorded music, at any time and as often as desired in the years 2023 to 2025, of any or all of the works in SOCAN's repertoire, the royalty payable is as follows:

\$1.32 per person per year, based on the authorized passenger capacity of the car, bus or other public conveyance, subject to a minimum annual royalty of \$78.75.

COMMISSION DU DROIT D'AUTEUR

Tarif 13.C de la SOCAN – Transports en commun - Trains, autobus et autres moyens de transport en commun, à l'exclusion des avions et des navires à passagers (2023-2025)

Référence : *Tarif 13.C de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 9-T

Voir également : *Tarif 13.C de la SOCAN (2023-2025)*, 2023 CDA 9

Publié en vertu de l'article 70.1 de la *Loi sur le droit d'auteur*

La secrétaire générale
Lara Taylor
1-833-860-7131 (numéro sans frais)
registry-greffe@cb-cda.gc.ca (courriel)

TARIF 13.C DE LA SOCAN – TRANSPORTS EN COMMUN - TRAINS, AUTOBUS ET AUTRES MOYENS DE TRANSPORT EN COMMUN, À L'EXCLUSION DES AVIONS ET DES NAVIRES À PASSAGERS (2023-2025)

Redevances

Pour l'exécution et la communication au public par télécommunication à bord de trains, d'autobus et d'autres moyens de transport en commun, à l'exclusion des avions et des navires à passagers, au moyen de musique enregistrée, en tout temps et aussi souvent que désiré pendant les années 2023 à 2025, de l'une ou de la totalité des œuvres faisant partie du répertoire de la SOCAN, la redevance exigible s'établit comme suit :

1,32 \$ par personne par année, en se fondant sur le nombre maximum de passagers autorisé par voiture, autobus ou autre moyen de transport en commun, sous réserve d'une redevance annuelle minimale de 78,75 \$.

Terms and Conditions

On or before January 31 of the year covered by the tariff, the user shall report the authorized passenger capacity and pay the applicable royalty to SOCAN.

SOCAN shall have the right to audit the user's books and records, on reasonable notice and during normal business hours, to verify the statements rendered and the royalty payable by the user.

Any amount not received by the due date shall bear interest from that date until the date the amount is received. Interest shall be calculated daily, at a rate equal to 1% above the Bank Rate effective on the last day of the previous month (as published by the Bank of Canada). Interest shall not compound.

All amounts payable under this tariff are exclusive of any federal, provincial or other governmental taxes or levies of any kind.

Modalités

Au plus tard le 31 janvier de l'année visée par le tarif, l'utilisateur fournit un rapport du nombre maximum de passagers autorisé et verse à la SOCAN la redevance exigible.

La SOCAN peut vérifier les livres et registres de l'utilisateur durant les heures normales de bureau, moyennant un préavis raisonnable, afin de confirmer les rapports soumis par l'utilisateur et la redevance exigible de ce dernier.

Tout montant impayé à son échéance porte intérêt à compter de la date à laquelle il aurait dû être acquitté jusqu'à la date où il est reçu. L'intérêt est calculé quotidiennement, à un taux de 1 % au-dessus du taux officiel d'escompte en vigueur le dernier jour du mois précédent (tel qu'il est publié par la Banque du Canada). L'intérêt n'est pas composé.

Les montants exigibles indiqués dans le présent tarif ne comprennent ni les taxes fédérales, provinciales ou autres, ni les prélèvements d'autre genre qui pourraient s'appliquer.