

Regulations Amending the Fish Inspection Regulations

Statutory authority

Fish Inspection Act

Sponsoring agency

Canadian Food Inspection Agency

REGULATORY IMPACT ANALYSIS STATEMENT

(This statement is not part of the Regulations.)

Description

This initiative addresses an amendment to the *Fish Inspection Regulations* (FIR). The *Fish Inspection Act* (the Act) enables the Government of Canada to regulate the safety and quality of fish products imported into Canada or produced in federally registered establishments for export or interprovincial trade. Pursuant to the Act, the FIR regulates the inspection of processed fish and processing establishments.

This proposed amendment is the result of the longstanding need to respond to the Canadian salted fish industry's concerns regarding the existing provisions of the FIR with respect to salted fish.

The intent of this proposed amendment to the FIR is to

- (1) better facilitate the marketing of salted fish in the international marketplace through the revision and updating of the sections of the FIR pertaining to salted fish and salted fish products so that they correspond to present processing practices made possible through technological advances in the industry, as well as to changes in market requirements;
- (2) provide the industry with flexibility to meet marketplace demands and specifications by
 - (a) defining the minimum criteria for salted fish,
 - (b) defining the criteria for the voluntary use of product presentations and classes,
 - (c) removing compulsory grades and grade standards, and
 - (d) permitting greater flexibility in the labelling of salted fish and salted fish products destined for the international marketplace; and
- (3) continue to achieve, in the process, appropriate levels of food safety and consumer protection.

The Canadian salted fish industry, through individual stakeholders and its industry associations, first identified the need to amend the salted fish portion of the FIR to the Department of Fisheries and Oceans approximately 15 years ago, and over the years, considerable effort was expended in developing regulatory proposals. This phase of the work, later transferred to the Canadian Food Inspection Agency (CFIA), culminated in the publication of a salted fish regulatory amendment in Part I of the *Canada Gazette* on September 29, 2001. However, with the changes to the

Règlement modifiant le Règlement sur l'inspection du poisson

Fondement législatif

Loi sur l'inspection du poisson

Organisme responsable

Agence canadienne d'inspection des aliments

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE D'IMPACT DE LA RÉGLEMENTATION

(Ce résumé ne fait pas partie du Règlement.)

Description

La présente initiative porte sur des modifications au *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). La *Loi sur l'inspection du poisson* permet au gouvernement du Canada de réglementer la salubrité et la qualité des produits de poisson importés au Canada ou produits dans des établissements sous contrôle fédéral et destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial. En vertu de cette loi, le RIP régit l'inspection du poisson transformé et des établissements de transformation.

Le présent projet de modification s'inscrit dans le cadre des efforts consentis depuis longtemps pour donner suite aux préoccupations de l'industrie canadienne du poisson salé en ce qui concerne la réglementation sur le poisson salé.

La présente modification du RIP vise à :

- (1) faciliter encore plus la commercialisation du poisson salé sur le marché international par la révision et l'actualisation des articles du RIP visant le poisson salé et les produits du poisson salé de manière qu'ils correspondent aux pratiques actuelles de transformation liées aux progrès technologiques du secteur ainsi qu'à la réalité du marché;
- (2) donner à l'industrie la marge de manœuvre nécessaire pour répondre aux demandes et aux spécifications des acheteurs en :
 - a) définissant les normes minimales relatives au poisson salé,
 - b) définissant les critères pour l'utilisation volontaire des présentations et des classes de produits,
 - c) supprimant les classes et normes de classification obligatoires,
 - d) permettant une plus grande souplesse sur le plan de l'étiquetage du poisson salé et des produits du poisson salé destinés au marché international;
- (3) dans le cadre du processus, continuer d'assurer un niveau approprié de protection des consommateurs et de salubrité.

L'industrie canadienne du poisson salé, par l'entremise de ses intervenants et de ses associations sectorielles, a d'abord fait mention au ministère des Pêches et des Océans de la nécessité de modifier la partie du RIP portant sur le poisson salé il y a environ 15 ans. Au fil des ans, des efforts considérables ont été déployés pour l'élaboration de projets de règlements. Ce travail a par la suite échoué à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et a entraîné en la publication préalable des modifications liées au poisson salé dans la Partie I de la *Gazette du Canada*, le

industry and to markets as a result of the collapse of the Atlantic cod fishery, a significant sector of the salted fish industry could not support the amendment as presented. As a result, the proposed amendment was revisited and a revised amendment has been developed in consultation with the industry.

Over the past 50 years, technological advances, changes in marketplace demands and the development of new markets have rendered certain sections of the FIR pertaining to salted fish obsolete. The arrival of splitting machines, mechanical dryers and refrigeration at all levels of the processing and distribution chain have permitted radical changes in the way salted fish is prepared and marketed. Today, in excess of 95 percent of Canadian salted fish is exported and international competition is fierce. Currently, there is an ever increasing dependence on foreign suppliers for raw material. These changes in marketing strategies and customer demands, coupled with structural changes within the Canadian industry, as well as a trend toward less salty and more “value added” salted fish products, make the existing Regulations obsolete. If Canada is to remain competitive in the international marketplace, the sections of the FIR pertaining to salted fish must be revised and updated.

There has been a longstanding issue with the use of the term “Gaspé Cure” among major industry processing groups, particularly in Quebec and southwest Nova Scotia. For several years, the Association québécoise de l’industrie de la pêche (AQIP) has taken the position that the term Gaspé Cure should be restricted to products produced in the Gaspé region of Quebec, while the Nova Scotia Fish Packers Association and their counterparts in Newfoundland and Labrador contend that Gaspé Cure relates to process parameters and not geographic location. In 1999, AQIP trademarked the term Gaspé and its various associations—“Genuine Gaspé,” “Gaspé Cured,” etc.—and has since licensed Gaspé producers to use this term in association with salted fish that meets the unique characteristics of salted fish processed in the Gaspé region. These amendments to the FIR replace the grade name Gaspé Cure Slack Salted Fish with the class name Slack Salted Fish, which removes any regional connotation that could be associated with the term “Gaspé Cure.”

This regulatory amendment will have minimum impact on Canadian consumers as less than 5 percent of salted fish products produced in Canada are destined for the domestic market. This amendment will primarily affect Canadian salted fish processors and exporters.

This amendment is consistent with the Codex Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish and should facilitate international trade in Canadian salted fish products.

Alternatives

Option 1 — Status quo

The status quo is not an acceptable alternative, as technological advances, changes in marketplace demands and the development of new markets have rendered certain sections of the FIR pertaining to salted fish obsolete. This amendment has been developed at the request of the salted fish industry and with their full participation. Because the present Regulations do not correspond to current technological production practices, or to current marketplace

29 septembre 2001. Toutefois, en raison de l’évolution de l’industrie et des marchés causée par l’effondrement de la pêche de la morue de l’Atlantique, un secteur important de l’industrie du poisson salé ne pouvait appuyer les modifications proposées. Par conséquent, le projet de règlement a été réexaminé et une nouvelle série de modifications a été élaborée en collaboration avec l’industrie.

Au cours des cinquante dernières années, les percées technologiques, les fluctuations des demandes du marché et l’émergence de nouveaux marchés ont rendu désuètes certaines dispositions du RIP concernant le poisson salé. L’arrivée des machines à fendre, des séchoirs mécaniques et des procédés de réfrigération à toutes les étapes de la chaîne de transformation et de distribution a entraîné des changements radicaux dans la préparation et la commercialisation du poisson salé. De nos jours, plus de 95 p. 100 du poisson salé canadien est exporté et la concurrence internationale est féroce. L’industrie canadienne du poisson salé dépend de plus en plus de fournisseurs étrangers de matières premières. Cette dépendance — à laquelle s’ajoutent les changements structurels de l’industrie canadienne, les nouvelles stratégies de commercialisation, les nouvelles demandes des consommateurs et la tendance vers des produits de poisson moins salés et « à valeur ajoutée » — rend la réglementation actuelle désuète. Si le Canada désire demeurer concurrentiel sur le marché international, les articles du RIP qui concernent le poisson salé doivent être révisés et actualisés.

L’utilisation de l’expression « salé à la gaspésienne » suscite la controverse depuis longtemps chez les grands transformateurs du secteur des pêches, notamment ceux du Québec et du sud-ouest de la Nouvelle-Écosse. Depuis plusieurs années, l’Association québécoise de l’industrie de la pêche (AQIP) est d’avis que l’expression « salé à la gaspésienne » devrait se limiter aux produits de la région de la Gaspésie, au Québec. Pour leur part, la Nova Scotia Fish Packers Association et son équivalent de Terre-Neuve-et-Labrador affirment que l’expression « salé à la gaspésienne » se rapporte au procédé utilisé et non à la situation géographique. En 1999, l’AQIP a commercialisé l’expression « à la gaspésienne » et ses différentes utilisations, par exemple « authentique à la gaspésienne » et « salé à la gaspésienne », et a depuis autorisé les producteurs gaspésiens à utiliser ce terme pour qualifier le poisson salé qui correspond aux caractéristiques uniques du poisson salé produit en Gaspésie. Cette modification du RIP remplace le nom de la classe « poisson légèrement salé à la gaspésienne » par « poisson faiblement salé », ce qui enlève toute connotation régionale qui pourrait être associée à l’expression « salé à la gaspésienne ».

La modification du Règlement n’aura que de très faibles retombées sur les consommateurs canadiens, puisque moins de 5 p. 100 des produits du poisson salé produits au Canada sont destinés au marché intérieur. Elle touchera principalement les transformateurs et les exportateurs canadiens de poisson salé.

La présente modification est conforme à la norme codex pour le poisson salé et le poisson salé séché et devrait faciliter le commerce international des produits de poisson salé canadiens.

Solutions envisagées

Option 1 — Statu quo

Le statu quo n’est pas une solution acceptable puisque les percées technologiques, les fluctuations des demandes du marché et l’émergence de nouveaux marchés ont rendu désuètes certaines dispositions du RIP concernant le poisson salé. La modification proposée a été établie à la demande de l’industrie du poisson salé et avec son entière collaboration. La réglementation en vigueur ne correspondant pas aux techniques de production ni aux exigences

requirements, and have essentially been replaced by a costly and time-consuming exemption process, a new and better way of doing business is essential.

Option 2 — Deregulation

Although a sector of the Canadian salted fish industry favoured a form of deregulation, complete deregulation of the industry was not considered to be an acceptable alternative. There were varying opinions with respect to deregulation; however, there was consensus that a minimum standard for salted fish should be defined (percentage salt and moisture), accompanied by the prescription of product presentations and classes to be used on a voluntary basis.

Four options representing varying degrees of deregulation were proposed. Each of the four options was evaluated and subsequently rejected as either being too prescriptive, or alternatively, too permissive to permit the minimum regulation of the salted fish industry.

Option 3 (recommended option) — Amend the FIR

This amendment to the FIR as presented is based on performance requirements, as the detailed prescriptive standards are being removed from the Regulations. A salted fish product must meet a minimum standard of salt and moisture content; however, the use of product designations and classes is voluntary. If a product designation or class is used, it must comply with the standards prescribed in the Regulations. This option represents a compromise on the level of deregulation.

This amendment will provide the salted fish industry with the flexibility to market its products in the most economical, competitive and efficient manner without compromising consumer health and safety.

The proposed amendment to the FIR will more closely align Canadian salted fish requirements with international standards, e.g. Codex Alimentarius, thus enabling Canada to compete more effectively in the global marketplace.

Benefits and costs

The preferred option of amending the FIR is a minor regulatory initiative, and therefore, a full cost-benefit analysis was not completed.

The benefits to industry and stakeholders of implementing these Regulations include the following:

- The flexibility to respond to domestic and international market requirements with respect to new product development and value added products is achieved with the removal of prescriptive and mandatory regulatory requirements.
- Industry personnel will no longer be required to be trained in the grading of salted fish products with the removal of mandatory grades.
- The number of exemption permits required should be significantly reduced thereby reducing industry administrative costs.
- Simplified labelling requirements should reduce industry label costs.

The initial cost to industry to train personnel with respect to these changes will be minimal considering that industry participated actively in the development of the revised amendment and already has in-depth knowledge of the changes.

Although this amendment will dramatically reduce the number of salted fish exemption permits, a limited number will still be required in order to authorize importing country labelling requirements that

actuelles du marché, elle a été pratiquement remplacée par un processus d'exemption coûteux et chronophage. Il nous faut donc absolument une nouvelle et meilleure façon de procéder.

Option 2 — Déréglementation

Même si un secteur de l'industrie canadienne du poisson salé était favorable à une forme de déréglementation, la déréglementation complète de l'industrie n'est pas une solution acceptable. Les points de vue diffèrent quant à la déréglementation; par contre, tous s'entendent sur la nécessité d'établir des normes minimales pour le poisson salé (pourcentage de sel et d'humidité), accompagnées d'une prescription de présentations et de classes à utiliser à titre facultatif.

Quatre options représentant différents degrés de déréglementation ont été proposées. Chaque option a été évaluée puis rejetée, jugée soit trop normative, soit trop permissive pour permettre un minimum de réglementation pour l'industrie du poisson salé.

Option 3 (option recommandée) — Modification du RIP

Les modifications proposées du RIP se fondent sur des exigences de rendement puisque les exigences normatives détaillées seront retirées de la réglementation. Tout produit de poisson salé doit respecter une norme minimale en ce qui a trait à la teneur en sel et au taux d'humidité. L'utilisation de dénominations et de classes de produits est facultative; cependant, si elles sont utilisées, elles doivent être conformes aux normes prévues par le Règlement. Cette option représente un compromis sur le plan de la déréglementation.

Les modifications donneront à l'industrie du poisson salé la marge de manœuvre nécessaire pour commercialiser ses produits de la manière la plus économique, concurrentielle et efficiente, sans compromettre la sécurité et la santé des consommateurs.

Les modifications proposées du RIP rendront les exigences du Canada en matière de poisson salé plus conformes aux normes internationales (par exemple, au Codex Alimentarius), ce qui améliorera le statut concurrentiel du Canada sur le marché international.

Avantages et coûts

L'option recommandée de modifier le RIP est une initiative réglementaire mineure. Par conséquent, une analyse coûts-avantages complète n'a pas été réalisée.

Les avantages que représente l'adoption de cette réglementation pour l'industrie et les intervenants sont les suivants :

- la souplesse nécessaire pour réagir aux demandes des marchés intérieurs et internationaux en matière d'élaboration de nouveaux produits et de produits à valeur ajoutée, avec le retrait des exigences réglementaires normatives et obligatoires;
- avec le retrait des classes de produits obligatoires, le personnel de l'industrie n'aura plus à être formé sur la classification des produits du poisson salé;
- le nombre de permis d'exemption requis devrait diminuer, ce qui réduira les coûts administratifs de l'industrie;
- la simplification des exigences en matière d'étiquetage devrait réduire les coûts de l'industrie à cet égard.

Le coût initial de formation du personnel à l'égard de ces changements sera minime pour l'industrie étant donné qu'elle a participé activement à la révision du Règlement et qu'elle connaît donc déjà parfaitement les modifications.

Même si ces modifications permettront une réduction radicale du nombre de permis d'exemption liés au poisson salé, un petit nombre sera tout de même requis afin d'autoriser les exigences

may not be allowed under the FIR. As an example, such requirements would include importing country grade standard designations, net weight designations and size designations.

The benefits to the CFIA of implementing these Regulations include the following:

- A reduction in administrative costs as the number of exemption permits issued for salted fish products will be reduced. It is estimated that the number of exemption permits requested by industry and issued by the CFIA will be reduced in the magnitude of 70–75 percent.
- Inspection time, effort and complexity will be significantly reduced as CFIA inspectors will no longer be required to be trained in the recognition and application of salted fish grade standards. Once the grades are removed from the Regulations, salted fish will only be examined for the sensory attributes related to taint, decomposition and unwholesomeness.
- No additional or new skills, abilities or processes, other than those currently in place, will be required by Agency personnel.

There will be no other substantial additional costs to Government. Other than the costs of familiarizing personnel with the new regulatory requirements, the costs to the CFIA will be minimal.

These proposed amendments do not impose any additional regulatory burden on individuals or businesses involved in the salted fish industry. In fact, the regulatory burden is being substantially reduced as prescriptive grade standards, class, size and moisture content requirements are being removed from the Regulations to be replaced with more generic and voluntary product requirements.

Consultation

Prior to the September 29, 2001, prepublication in Part I of the *Canada Gazette*, extensive consultations were carried out with representatives from the salted fish industry from 1991 to 1996. A joint industry/government Salted Fish Working Group was formed and met on seven separate occasions. All concerned producer organizations and brokers were represented.

Subsequent to the September 29, 2001, prepublication, the CFIA determined that additional consultation was required. Extensive consultations were again undertaken with industry representatives in the provinces of Quebec, Nova Scotia, and Newfoundland. These consultations included a mail-out to 278 members of the salted fish industry on July 11, 2002, containing four regulatory options for their consideration, and face to face consultations were conducted with members of the Gaspé Region, the Nova Scotia Fish Packers Association, members of southwest Nova Scotia's salted fish industry and members of the Newfoundland salted fish industry.

A final package containing the preferred regulatory option and accompanying policy interpretations was mailed to 278 members of the salted fish industry for their final comments on November 20, 2002.

Provincial representatives were either present during the consultation sessions or provided written comments throughout the consultation process.

Based on positive feedback received from their review of the amended Regulations, it is anticipated that members of the salted fish industry will support this amendment as presented.

d'étiquetage des pays importateurs qui pourraient ne pas être permises en vertu du RIP. Par exemple, ces exigences pourraient viser les dénominations en matière de normes de classification, de poids net et de format des pays importateurs.

Les avantages que représente l'adoption de cette réglementation pour l'ACIA sont les suivants :

- une réduction des coûts administratifs associée à la diminution du nombre de permis d'exemption délivrés pour les produits du poisson salé. On estime que la réduction du nombre de permis d'exemption requis par l'industrie et délivrés par l'ACIA devrait être de l'ordre de 70 à 75 p. 100;
- la durée, la difficulté et la complexité des inspections seront sensiblement réduites puisque les inspecteurs de l'ACIA n'auront plus à recevoir de formation sur la reconnaissance et l'application des normes de classification du poisson salé. Le retrait des classes de produits de la réglementation signifie que seules les caractéristiques sensorielles liées aux caractères « gâté », « malsain » et « pourri » serviront à l'évaluation du poisson salé;
- il n'y aura aucun changement sur le plan des compétences, des aptitudes et des procédés requis par le personnel de l'Agence.

Il n'y aura pas de coûts additionnels importants pour le Gouvernement. Outre les coûts liés à l'initiation du personnel aux nouvelles exigences réglementaires, les coûts pour l'Agence seront négligeables.

Ces modifications proposées n'imposent aucun fardeau réglementaire supplémentaire aux personnes ni aux entreprises de l'industrie du poisson salé. En fait, le fardeau réglementaire sera grandement allégé puisque les exigences normatives en matière de normes de classification, de classe, de format et de taux d'humidité seront retirées du Règlement. Ces exigences seront remplacées par d'autres, plus générales et facultatives.

Consultations

Avant la publication préalable dans la Partie I de la *Gazette du Canada* le 29 septembre 2001, ont eu lieu de vastes consultations avec des représentants de l'industrie du poisson salé entre 1991 et 1996. Un groupe de travail mixte industrie/gouvernement sur le poisson salé a été formé. Le groupe s'est réuni à sept occasions. Toutes les organisations de producteurs et tous les courtiers touchés y étaient représentés.

Après la publication préalable du 29 septembre 2001, l'ACIA a décidé d'entreprendre un nouveau processus de consultation. De vastes consultations ont de nouveau eu lieu avec des représentants de l'industrie des provinces de Québec, de la Nouvelle-Écosse et de Terre-Neuve-et-Labrador. Dans le cadre de ces consultations, une lettre mentionnant les quatre options de réglementation a été envoyée à 278 membres de l'industrie du poisson salé le 11 juillet 2002 afin que ceux-ci en prennent connaissance. Des consultations en personne avec des membres de la région de la Gaspésie, de la Nova Scotia Fish Packers Association, de la région du sud-ouest de la Nouvelle-Écosse et de Terre-Neuve-et-Labrador ont également eu lieu.

Un document final, présentant l'option réglementaire recommandée et les interprétations des politiques connexes, a été envoyé à 278 membres de l'industrie du poisson salé le 20 novembre 2002 afin d'obtenir leurs commentaires finaux.

Des représentants provinciaux ont été présents pendant les séances de consultation ou ont fourni des commentaires écrits au fil du processus de consultation.

Nous prévoyons que l'industrie du poisson salé appuiera ces modifications telles qu'elles d'après les commentaires positifs reçus après leur examen de l'option préférée.

Compliance and enforcement

No major changes will occur in the application or enforcement of the Regulations as a result of this amendment.

Inspection services will be provided and the FIR will be enforced in the usual manner. Action in accordance with the Fish Inspection National Enforcement Policy, based on the CFIA Compliance and Enforcement Policy, will be taken to deal with non-compliance. Depending on the severity of the infraction, actions from the provision of warnings, up to and including charges, could be taken.

The CFIA will ensure compliance by continuing to inspect salted fish at levels commensurate with the health and safety and economic risk of the product. There will be no need to institute new compliance regimes or appeal mechanisms.

Contacts

Stephen Stephen, Fish, Seafood and Production Division, Canadian Food Inspection Agency, 59 Camelot Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9, (613) 221-7025 (telephone), (613) 228-6648 (facsimile), sstephen@inspection.gc.ca (electronic mail); and Jean Lapointe, Network Chief, Fish, Seafood and Production Division, Champlain Harbour Station, 901 Du Cap-Diamant Street, Québec, Québec G1K 4K1, (418) 648-7373 (telephone), (418) 648-4792 (facsimile), lapointeje@inspection.gc.ca (electronic mail).

Respect et exécution

Les présentes modifications n'entraîneront aucune modification importante de l'application du Règlement.

Les services d'inspection seront assurés et le RIP sera appliqué comme d'habitude. Des mesures seront prises conformément à la politique nationale d'application de l'inspection du poisson pour traiter les cas de non-conformité en fonction de la politique de conformité et d'application de la loi de l'ACIA. Selon la gravité de l'infraction, différentes mesures pourront être prises, allant de l'avertissement jusqu'à des poursuites.

L'ACIA assurera l'application du Règlement en continuant à inspecter le poisson salé en fonction des risques pour la santé, la sécurité et l'économie que posent les produits inspectés. Il ne sera pas nécessaire d'instaurer de nouveaux régimes d'application ni de nouveaux mécanismes d'appel.

Personnes-ressources

Stephen Stephen, Division du poisson, des produits de la mer et de la production, Agence canadienne d'inspection des aliments, 59, promenade Camelot, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9, (613) 221-7025 (téléphone), (613) 228-6648 (télécopieur), sstephen@inspection.gc.ca (courriel); et Jean Lapointe, Chef de réseau, Poissons, produits de la mer et production, Gare maritime Champlain, 901, rue du Cap-Diamant, Québec (Québec) G1K 4K1, (418) 648-7373 (téléphone), (418) 648-4792 (télécopieur), lapointeje@inspection.gc.ca (courriel).

PROPOSED REGULATORY TEXT

Notice is hereby given that the Governor in Council, pursuant to section 3^a of the *Fish Inspection Act*, proposes to make the annexed *Regulations Amending the Fish Inspection Regulations*.

Interested persons may make representations concerning the proposed amendment within 60 days after the date of publication of this notice. All such representations should cite the *Canada Gazette*, Part I, and the date of publication of this notice and be sent to Mr. Stephen Stephen, Head, Product Standards, Fish, Seafood and Production Division, Canadian Food Inspection Agency, Champlain Harbour Station, 159 Cleopatra Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Tel.: (613) 221-7025; Fax: (613) 228-6648 or Jean Lapointe, Network Chief, Fish, Seafood and Production Division, Canadian Food Inspection Agency, 901 Du Cap-Diamant Street, Québec, Québec G1K 4K1 Tel.: (418) 648-7373; Fax: (418) 648-4792.

Ottawa, March 7, 2005

EILEEN BOYD
Assistant Clerk of the Privy Council

REGULATIONS AMENDING THE FISH INSPECTION REGULATIONS**AMENDMENTS**

1. (1) Subparagraph 26(1)(c)(ii) of the *Fish Inspection Regulations*¹ is repealed.

^a S.C. 1997, c. 6, s. 53
¹ C.R.C., c. 802

PROJET DE RÉGLEMENTATION

Avis est donné que la gouverneure en conseil, en vertu de l'article 3^a de la *Loi sur l'inspection du poisson*, se propose de prendre le *Règlement modifiant le Règlement sur l'inspection du poisson*, ci-après.

Les intéressés peuvent présenter leurs observations au sujet du projet de règlement dans les soixante jours suivant la date de publication du présent avis. Ils sont priés d'y citer la *Gazette du Canada* Partie I, ainsi que la date de publication, et d'envoyer le tout à Jean Lapointe, chef de réseau, Division du poisson, produits de la mer et production, Agence canadienne d'inspection des aliments, Gare maritime Champlain, 901, rue du Cap-diamant, Québec (Québec) G1K 4K1 (tél. : (418) 648-7373; téléc. : (418) 648-4792) ou à Stephen Stephen, chef, Normes du produit, Division du poisson, produits de la mer et production, Agence canadienne d'inspection des aliments, 159, promenade Cleopatra, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9 (tél. : (613) 221-7025; téléc. : (613) 228-6648).

Ottawa, le 7 mars 2005

La greffière adjointe du Conseil privé,
EILEEN BOYD

RÈGLEMENT MODIFIANT LE RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DU POISSON**MODIFICATIONS**

1. (1) Le sous-alinéa 26(1)(c)(ii) du *Règlement sur l'inspection du poisson*¹ est abrogé.

^a L.C. 1997, ch. 6, art. 53
¹ C.R.C., ch. 802

(2) Subparagraph 26(1)(c)(vi) of the Regulations is repealed.

2. The heading before section 103 and sections 103 to 120 of the Regulations are replaced by the following:

103. In this Part, “salted fish” means fish of the *Gadidae* family that has been preserved by salt and contains not less than 12% salt on a wet weight basis and a maximum moisture content of 65%

104. (1) No person shall place a product designation on a label affixed to a container of salted fish unless the designation is immediately adjacent to the common name of the product without any intervening printed, written or graphic matter and the designation is made in accordance with subsection (2).

(2) Salted fish shall be designated as

- (a) “split fish”, if it is split and at least two-thirds of the anterior of the backbone has been removed;
- (b) “split fish with entire backbone”, if it is split and no portion of the backbone has been removed;
- (c) “fillet”, if it is a fillet as defined in section 2; or
- (d) any other designation that
 - (i) is distinctive from those set out in paragraphs (a) to (c), and
 - (ii) meets the requirements of these Regulations.

105. (1) No person shall place a class designation on a label affixed to a container of salted fish unless the designation is made in accordance with subsection (2).

(2) Salted fish shall be designated as

- (a) “slack salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a maximum salt content of 25% of the dry weight of the fish;
- (b) “light salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 25% but not more than 33% of the dry weight of the fish;
- (c) “dried heavy salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 33% of the dry weight of the fish and has a maximum moisture content of 54%; or
- (d) “green heavy salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 33% of the dry weight of the fish and has a moisture content of more than 54% but not more than 65%.

106. If more than one species of salted fish is packed in a container, the names of the species must be indicated on the label in the common name or in the list of ingredients in descending order of proportion.

COMING INTO FORCE

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

[11-1-o]

(2) Le sous-alinéa 26(1)c)(vi) du même règlement est abrogé.

2. L’intertitre précédant l’article 103 et les articles 103 à 120 du même règlement sont remplacés par ce qui suit :

103. Dans la présente partie, « poisson salé » s’entend d’un poisson de la famille des Gadidés qui, après avoir été salé pour sa conservation, a une teneur en sel minimale de 12 % en phase aqueuse et une teneur en eau maximale de 65 %.

104. (1) Il est interdit d’indiquer la désignation d’un produit sur l’étiquette apposée sur un contenant de poisson salé à moins que cette désignation précède ou suive immédiatement le nom commun du produit, sans qu’aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, et qu’elle soit indiquée conformément au paragraphe (2).

(2) La désignation d’un poisson salé doit être indiquée de la manière suivante :

- a) « poisson fendu » dans le cas du poisson fendu dont plus des deux tiers de l’extrémité antérieure de la colonne vertébrale ont été enlevés;
- b) « poisson fendu avec colonne vertébrale entière » dans le cas du poisson fendu dont la colonne vertébrale n’a pas été enlevée;
- c) « filets » dans le cas de filets au sens où l’entend l’article 2;
- d) toute autre désignation qui, à la fois :
 - (i) se distingue des désignations visées aux alinéas a) à c),
 - (ii) est conforme aux exigences du présent règlement.

105. (1) Il est interdit d’indiquer la désignation de classe sur l’étiquette apposée sur un contenant de poisson salé à moins qu’elle soit indiquée conformément au paragraphe (2).

(2) La désignation de classe du poisson salé doit être indiquée de la manière suivante :

- a) « poisson faiblement salé » dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel maximale de 25 % en poids sec;
- b) « poisson légèrement salé » dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 25 %, mais d’au plus 33 % en poids sec;
- c) « poisson fortement salé séché » dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau maximale de 54 %;
- d) « poisson fortement salé en vert » dans le cas de poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau de plus de 54 %, mais d’au plus 65 %.

106. Si un contenant contient plus d’une espèce de poisson salé, le nom des espèces doit faire partie du nom commun indiqué sur l’étiquette ou figurer dans la liste des ingrédients dans l’ordre décroissant de leur proportion.

ENTRÉE EN VIGUEUR

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

[11-1-o]