

chapitre T-11.01, r. 1

Règlement sur les normes minimales de transformation des produits marins

Loi sur la transformation des produits marins
(chapitre T-11.01, a. 46).

TABLE DES MATIÈRES

SECTION 1	
DÉFINITIONS.....	1
SECTION 2	
NORMES MINIMALES DE TRANSFORMATION.....	2
SECTION 3	
DISPOSITION FINALE.....	3

SECTION 1

DÉFINITIONS

1. Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

1° «filet»: muscle d'un poisson prélevé sur la carcasse par des coupes pratiquées parallèlement à la colonne vertébrale;

2° «darne»: section de muscle d'un poisson coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale.

A.M. 87-07-23, a. 1.

SECTION 2

NORMES MINIMALES DE TRANSFORMATION

2. Un exploitant doit, pour préparer ou mettre en conserve un des produits marins ci-après désignés, se conformer aux normes minimales de transformation suivantes:

Espèces de produits marins		
Nom français	Nom latin	Normes minimales de transformation
1° morue	<i>Gadus morhua</i>	soit en filet, soit en darne;
2° sébaste	<i>Sebastes sp.</i> <i>Sebastes marinus</i> <i>Sebastes fasciatus</i> <i>Sebastes mentelle</i>	soit en filet, soit étêté, éviscéré et congelé, lorsqu'il mesure 30 cm et plus avant transformation;
3° plie canadienne	<i>Hippoglossoides platessoides</i>	soit en filet, soit étêtée, éviscérée et congelée, lorsqu'elle mesure 32 cm et plus avant sa transformation;
4° flétan du Groenland	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	soit en filet, soit en darne, soit étêté, éviscéré et congelé;
5° maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	soit congelé, soit conditionné pour détruire tout microorganisme toxigène, soit traité par salage, fumage, saumurage, saurissage ou marinage et emballé de façon à se conserver propre à la consommation humaine pendant au moins 6 mois uniquement par réfrigération, soit réfrigéré et emballé dans un emballage autre qu'un bac de manutention visé à l'article 9.6.1 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1)
6° anguille	<i>Anguilla rostrata</i>	congelée;
7° mye	<i>Mya arenaria</i>	chair extraite;
8° buccin	<i>Buccinum undatum</i> <i>Neptunea despecta tornata</i>	soit cuit, soit congelé;
9° crevette nordique	<i>Pandalus sp.</i> <i>Pandalus borealis</i> <i>Pandalus montagui</i>	soit cuite, soit congelée;
10° crabe des neiges	<i>Chionoecetes opilio</i>	soit entier et congelé, soit en sections cuites ou congelées;
11° homard	<i>Homarus americanus</i>	soit cuit, soit congelé, lorsque

vivant.

A.M. 87-07-23, a. 2; A.M. 88-04-15, a. 1; A.M. 88-06-29, a. 1; A.M. 89-04-12, a. 1; A.M. 91-09-27, a. 1.

SECTION 3

DISPOSITION FINALE

3. *(Omis).*

A.M. 87-07-23, a. 3.

MISES À JOUR

A.M. 87-07-23, 1987 G.O. 2, 5544

A.M. 88-04-15, 1988 G.O. 2, 2563

A.M. 88-06-29, 1988 G.O. 2, 4003

A.M. 89-04-12, 1989 G.O. 2, 2317

A.M. 91-09-27, 1991 G.O. 2, 5823