

sentant au Canada doit signer un engagement d'après lequel il répond qu'il sera satisfait aux dispositions de la loi; nom de la catégorie; formule; résultat de l'analyse.

Le ministre est en droit de refuser l'enregistrement au cas où le poison est présumé porter une dénomination trompeuse, ou ne répondant pas aux fins pour lesquelles il est vendu, ou nuisible ou sérieusement préjudiciable aux animaux domestiques, à l'hygiène publique ou aux végétaux (à l'exception des plantes adventices), s'il est utilisé conformément au mode d'emploi indiqué. L'annulation de l'enregistrement est prévu en cas d'infraction à la loi. L'importation peut être prohibée au cas où la vente du poison constituerait une contravention à la loi.

Tout emballage contenant du poison, vendu ou mis en vente au Canada, doit porter une étiquette avec les renseignements ci-après: nom et adresse du fabricant; nom de la catégorie; numéro de l'enregistrement; le mot « poison » et son symbole (tête de mort et os croisés), s'il s'agit d'un produit toxique à un degré quelconque pour l'homme; antidote imprimé en langues anglaise et française; analyse garantie, dans la forme prescrite par les règlements; et la quantité nette en gallons impériaux ou en livres avoirdupois.

Un conseil consultatif, composé de fabricants, d'agriculteurs et de techniciens du ministère se réunit, le cas échéant, pour discuter les problèmes relatifs à la loi et à son application.

Il existe des dispositions concernant l'inspection et l'analyse des poisons, et des peines sont prévues en cas d'infractions à la loi.

Il a été établi des règlements portant mise en application de la loi. Ces règlements prescrivent le formulaire de demande d'enregistrement, le mode de présentation de la demande et les renseignements exigés, la manière dont l'analyse garantie doit être énoncée et le mode de prélèvement des échantillons en vue de l'analyse.

Le Ministère de l'Agriculture maintient un corps d'inspecteurs et de chimistes pour le prélèvement des échantillons et les analyses chimiques.

Tous les *poissons mis en conserve*, à l'exception de ceux qui sont conservés par la cuisson et le chauffage à l'étuve et placés dans des récipients fermés hermétiquement, tels que des boîtes de fer-blanc et des bocaux de verre, doivent faire l'objet d'une inspection en vertu du « Fish Inspection Act »; l'application de cette loi incombe au Département des Pêcheries, dont les fonctionnaires agissent en qualité d'inspecteurs. Il n'existe pas de timbre officiel servant soit à prouver que l'inspection a été faite, soit à garantir la qualité. Les emballeurs sont tenus d'effectuer les emballages conformément aux prescriptions des règlements, sauf lorsqu'il s'agit de morue salée et séchée et autres poissons du même genre, dont l'inspection est facultative.

Lorsqu'un inspecteur estime qu'un produit, obligatoirement soumis à l'inspection, ne répond pas aux prescriptions établies, il appose officiellement sur ce produit les mots « below quality » ou « below weight », selon le cas; en outre, l'emballeur est passible de poursuites pour infraction à la loi. Le mode d'inspection est décrit dans le « Fish Inspection Act » et dans les règlements promulgués en application de cette loi.

Les poissons conservés par la cuisson et placés dans des récipients fermés hermétiquement, ainsi que les établissements où ces poissons sont mis en boîtes ou en bocaux, peuvent faire l'objet d'une inspection et sont inspectés en vertu du « Meat and Canned Foods Act ». Il n'existe pas de timbre officiel servant à prouver que l'inspection a été faite, mais les emballeurs sont tenus de se conformer aux prescriptions de la loi, et en cas d'infraction, ils sont passibles de poursuites. L'application de la partie de cette loi qui concerne l'inspection du poisson incombe également au Département des Pêcheries, dont les fonctionnaires agissent en qualité d'inspecteurs.

La préparation de cette catégorie d'aliments est effectuée conformément aux prescriptions du « Meat and Canned Foods Act » et des règlements promulgués en application de cette loi. En vertu de cette loi et de ces règlements, les inspecteurs procèdent à des visites régulières des fabriques de conserves, afin d'examiner les matières premières, de vérifier les conditions sanitaires et les méthodes de fabrication; en outre, toutes les étiquettes doivent avoir été approuvées avant de pouvoir être utilisées.

CATÉGORIE 2.

Tout le *beurre* de crème et les *fromages* provenant du Canada et destinés à l'exportation doivent être classés avant d'être exportés.

Chaque colis contenant du beurre ou du fromage et chaque pièce de fromage doivent, dans l'établissement où ils ont été produits, être marqués au moyen du numéro correspondant à la cuvée ou au barattage d'où ils sont tirés.

Pour procéder à la classification, l'opérateur prélève sur chaque expédition un fromage provenant d'une cuvée ou un paquet de beurre d'un même barattage et classe l'expédition tout entière d'après le résultat de son examen sur l'échantillon prélevé.

Dans l'appréciation des qualités des fromages en vue de la classification, les fonctionnaires spécialement nommés à cet effet se basent sur les règles suivantes: goût, 45 points; contexture, 25; compacité, 15; couleur, 10; fini, 5. Total, 100 points.

Les fromages de la classe spéciale doivent totaliser au moins 94 points. Un minimum de 41 étant affecté au goût. Pour être rangés dans la première classe, ils doivent totaliser de 92 à 94 points, avec un minimum de 39 pour le goût. Pour la deuxième classe, ils doivent réunir 87 à 92 points, avec 37 points minimum pour le goût. La troisième catégorie peut avoir un total de points inférieur à 87 et au-dessous de 37 points pour le goût. En outre, les fonctionnaires chargés de la classification sont tenus d'observer certaines règles relatives à la contexture, compacité,