

Extraits du : Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, a. 40)

Informations supplémentaires pour les produits marins

§ 1.3.5.A. Catégories de permis d'exploitation d'établissement de préparation et de conserverie de produits marins

D. 1055-82, a. 5

D. 397-88, a. 2

D. 1055-82, a. 5

D. 397-88, a. 2

1.3.5.A.1. Catégories de permis d'exploitation d'établissement de préparation: Le permis d'exploitation d'établissement de préparation comporte 5 catégories:

1° le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage»;

2° le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «frais, congelés ou semi-conserves»;

3° le permis d'exploitation, catégorie «atelier de conditionnement»;

4° le permis d'exploitation, catégorie «atelier de saurissage»;

5° le permis d'exploitation, catégorie «atelier d'esturgeons».

Pour l'application du paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, de la présente sous-section et du chapitre 9, l'expression «préparation» comprend les opérations d'abattage, de congélation, de cuisson, de décongélation, de dépiautage, d'emballage, d'équeutage, d'étêtage, d'éviscération, d'extraction, de filetage, de fumage, de lavage, de marinage, de mirage, de salage, de saignée, de saumurage, de saurissage, de séchage ou de tout autre genre de traitement ou de conditionnement des produits marins, à l'exception de la mise en conserve de produits marins et de l'exécution, par le grossiste, d'une commande de poissons entiers ou éviscérés.

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 3; D. 1131-92, a. 1; D. 1305-93, a. 5.

1.3.5.A.2. Permis de catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage»: Le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire de la préparation de produits marins salés et séchés, salés ou séchés seulement, selon le cas, dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2 et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 4; D. 1305-93, a. 6.

1.3.5.A.3. Permis de catégorie «frais, congelés ou semi-conserves»: Le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «frais, congelés ou semi-conserves», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire de la préparation de produits marins frais, congelés ou en semi-conserves dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2 et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.2 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5;D. 1305-93, a. 7.

1.3.5.A.4. Permis de catégorie «atelier de conditionnement»: Le permis d'exploitation, catégorie «atelier de conditionnement», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations de tranchage sous forme de darnes de produits marins congelés, des opérations de cuisson de homards ou des opérations d'emballage de produits marins dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.A et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.A.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5;D. 397-88, a. 5;D. 1305-93, a. 8.

1.3.5.A.5. Permis de catégorie «atelier de saurissage»: Le permis d'exploitation, catégorie «atelier de saurissage», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations de salage ou de saurissage de produits marins de la famille des clupéidés dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.B et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.B.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 397-88, a. 5;D. 1305-93, a. 9.

1.3.5.A.6. Le permis d'exploitation, catégorie «atelier d'esturgeons», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations d'éviscération, d'étêtage, d'équeutage, de dépiautage, de filetage et de congélation d'esturgeons noirs dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.C et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.C.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 397-88, a. 5;D. 1131-92, a. 2;D. 1305-93, a. 10.

1.3.5.A.7. Le permis d'exploitation de conserverie de produits marins autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à fabriquer des conserves de produits marins dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.3 et 9.2.4.

D. 1131-92, a. 2;D. 1305-93, a. 11.