

**CHAPITRE 2, SUJET 3**  
**ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS - RECOUVREMENTS DE COÛTS**

**1. PORTÉE**

Le présent sujet présente les politiques et procédures régissant le paiement des droits d'agrément et d'inspection des établissements de transformation du poisson.

**2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, ch. F-12*  
*Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., ch. 802*  
Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

**3. POLITIQUE**

**3.1 Généralités**

3.1.1 Des droits d'agrément s'appliquent aux établissements de transformation du poisson agréés conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*, qui transforment ou entreposent du poisson destiné au commerce interprovincial ou international (voir chapitre 2, sujet 1, du présent manuel pour plus de détails concernant l'agrément des établissements).

Des droits ne sont pas être imposés à une personne qui détient un permis d'exportation du poisson autorisant l'exportation de poisson d'élevage vivant ou l'exploitation d'un entrepôt de tri des boîtes de conserve en vue de l'exportation de poisson en conserve dans un établissement non agréé.

3.1.2 Le certificat d'agrément d'un établissement couvre tous les bâtiments qui se trouvent au même endroit et qui servent aux opérations visées par le Plan de gestion de la qualité de l'établissement. Les droits exigés pour le certificat d'agrément dépendent de la superficie totale de l'aire de transformation du ou des bâtiments et des types de transformations effectuées à cet endroit conformément aux présentes politiques.

Quand une société transforme du poisson dans des endroits séparés et distincts, ces endroits sont considérés comme des établissements séparés et chacun dispose de son propre

certificat d'agrément.

- 3.1.3 L'Agence canadienne d'inspection des aliments impose et perçoit, pour l'agrément de l'établissement, tous les droits applicables précisés dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et l'Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ceci inclut les établissements qui sont agréés par l'ACIA pour le traitement des produits autre que les poissons.
- 3.1.4 Les droits liés au certificat d'agrément d'un établissement, aux services d'inspection requis pour rétablir le certificat et à d'autres services d'inspection liés à l'établissement ou à son PGQ doivent être payés au complet avant la délivrance du certificat ou la fourniture des autres services d'inspection.
- 3.1.5 Un certificat d'agrément est délivré, renouvelé, modifié, inactivé, réactivé ou rétabli seulement quand le demandeur a acquitté tous ses droits à l'ACIA (voir la section 4.5).
- 3.1.6 Le certificat d'agrément d'un établissement n'est pas cessible et est périmé une année après sa date de délivrance.

## **3.2 Demande de certificat d'agrément**

- 3.2.1 Sur demande d'une demande dûment remplie, un certificat d'agrément est délivré conformément aux politiques et procédures du chapitre 2, sujet 1, du présent manuel.

Le paiement complet de tous les droits d'agrément exigibles doit accompagner la demande de certificat d'agrément d'un établissement.

- 3.2.2 Quand l'exploitant de l'établissement n'a pas versé à l'ACIA les droits dus en vue de la certification des produits, ou pour d'autres services à recouvrement de coût respectif à l'inspection du poisson, le certificat d'agrément n'est pas renouvelé tant que les droits dus à l'Agence ne sont pas acquittés en entier.

## **3.3 Superficie et opérations de l'établissement**

- 3.3.1 La personne qui soumet la demande de Certificat d'agrément (annexe C) doit fournir une information complète et calculer le droit qui s'applique conformément à la taille de l'établissement et au type d'opération de transformation visé.

3.3.2 Pour établir la superficie de l'aire de transformation d'un établissement aux fins de l'agrément, il faut tenir compte de toutes les aires situées dans le périmètre du ou des bâtiments visés par le Plan de gestion de la qualité de l'établissement qui servent à la transformation ou à l'entreposage du poisson, mais ne pas compter les autres endroits réservés à d'autres fonctions, c'est-à-dire :

- ▶ bureaux;
- ▶ salles à manger;
- ▶ vestiaires;
- ▶ toilettes;
- ▶ laboratoires;
- ▶ ateliers d'entretien.

3.3.3 Une description des types d'opérations de transformation figure à l'annexe B du présent sujet.

3.3.4 La demande doit être accompagnée du paiement en entier de tous les droits calculés en fonction de la superficie de l'aire de transformation de l'établissement et des types d'opérations de transformation.

### **3.4 Établissement de dépuración**

3.4.1 Les droits initiaux d'agrément pour les établissements de dépuración des mollusques dépendent de leur superficie et figurent au tableau 3 de l'annexe A. Ces droits sont imposés une seule fois, au moment où l'établissement présente sa première demande d'exploitation d'un établissement de dépuración. Ces droits s'ajoutent à tous les droits liés au certificat d'agrément. Les droits initiaux des établissements de dépuración comprennent les coûts associés à la signature du protocole d'entente décrit au chapitre 10 du manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques. Après la première année, les droits de renouvellement du certificat d'agrément sont les mêmes que pour tout autre établissement, selon les tableaux 1 et 2 de l'annexe A du présent sujet.

Avant la signature du protocole d'entente, les procédures d'examen et d'approbation de la demande peuvent être interrompues à la demande du demandeur, et aucun droit additionnel de démarrage n'est exigé quand le processus est réactivé, à la condition que la demande concerne la même entreprise de dépuración et soit réactivée dans un délai jugé acceptable par le directeur régional.

Pour les établissements de dépuración existants, il est à remarquer que le système peut être modifier sans frais, si

la vérification des modifications est entreprise par l'établissement et approuvée ultérieurement par l'ACIA.

- 3.4.2 Si le demandeur inclut d'autres types d'opération (p.ex. du poisson salé dans un autre bâtiment situé au même endroit), on impose des droits additionnels conformément aux tableaux 1 et 2 de l'annexe A du présent sujet, s'il y a lieu.

### **3.5 Modification d'un certificat d'agrément**

- 3.5.1 Une personne qui demande de modifier un certificat d'agrément en informe l'ACIA en remplissant un formulaire de demande d'agrément.
- 3.5.2 Quand la demande concerne l'ajout d'une opération, un droit additionnel
- a) n'est pas exigible si l'aire de transformation de l'établissement mesure 300 m<sup>2</sup> ou moins;
  - b) est exigé si l'aire de transformation de l'établissement dépasse 300 m<sup>2</sup> (et le montant correspondant au droit pour ce type d'opération est payable au moment de la demande).
- 3.5.3 Quand la superficie de l'aire de transformation d'un établissement est modifiée après la remise d'un certificat d'agrément durant la période de validité de ce certificat, aucun droit :
- a) n'est remboursé si la superficie est diminuée jusqu'à représenter 300 m<sup>2</sup> ou moins;
  - b) n'est imposé si la superficie est augmentée de 300 m<sup>2</sup> ou moins jusqu'à plus 300 m<sup>2</sup>, à condition qu'aucune opération de transformation supplémentaire ne soit ajoutée aux certificats d'agrément actuels.

Lors du renouvellement d'un certificat d'agrément, les droits peuvent être révisés en fonction de ces modifications, s'il y a lieu.

Quand la superficie de l'aire de transformation d'un établissement passe de 300 m<sup>2</sup> ou moins à plus de 300 m<sup>2</sup> et qu'une demande d'autorisation d'opération(s) de transformation supplémentaire(s) (jointe au paiement des droits) est effectuée dans la période de validité d'un certificat d'agrément, ce dernier peut être modifié conformément aux politiques et aux procédures précisées au

chapitre 2, sujet 1, du présent manuel.

### **3.6 Inactivation d'un certificat d'agrément**

3.6.1 Il est possible de demander l'inactivation du certificat d'agrément de son établissement à condition que l'établissement a aucun droits non payés. Les politiques et procédures décrivant l'inactivation d'un certificat d'agrément sont exposées au chapitre 2, sujet 1, du présent manuel.

3.6.2 Un établissement qui renouvelle un certificat d'agrément qui a été inactivé doit payer tous les droits exigibles calculés en fonction de la superficie de l'établissement et des opérations de transformation qui seront effectuées au moment de la réactivation du certificat. Tous les droits exigibles doivent être acquittés, même si l'établissement demande que son certificat d'agrément demeure inactif.

### **3.7 Rétablissement d'un certificat d'agrément**

3.7.1 Quand un certificat, ou un permis d'exportation de poisson, a été suspendu ou révoqué, il faut acquitter un droit d'inspection de 1 000 \$ (plus les taxes de ventes applicables). en vue de permettre l'évaluation des mesures correctives avant qu'un certificat d'agrément ne soit rétabli. S'il a été suspendu à cause de droits non payés, ce droit supplémentaire n'est pas imposé si la seule mesure nécessaire pour rétablir le certificat d'agrément, ou le permis d'exportation de poisson, est le versement des droits impayés.

### **3.8 Demande d'inspection d'un établissement**

3.8.1 Il est possible de demander une inspection afin de vérifier la conformité d'un établissement aux exigences de l'annexe I du RIP ou de contrôler la conformité du plan du Programme de gestion de la qualité de l'établissement aux exigences du RIP.

Ce type d'inspection ne s'applique pas à une demande d'inspection présentée en vue de rétablir un certificat d'agrément, comme on le précise au point 3.7 ci-dessus.

Le coût d'une inspection demandée pour un établissement est de 500 \$ (plus les taxes de ventes applicables).

3.8.2 Un rapport préparé à la suite d'une demande d'inspection sur place ou d'examen du plan PGQ représente les constatations faites au moment de l'évaluation.

3.8.3 Une « inspection demandée pour un établissement » est terminée quand l'inspecteur remet un rapport d'inspection ou de vérification en bonne et due forme au propriétaire ou à l'exploitant de l'établissement.

### **3.9 Administration des recettes**

Les politiques et procédures de recouvrements de coûts de l'ACIA seront suivies ainsi que ceux concernant les remboursements et la collection des droits non payés.

## **4. PROCÉDURES**

### **4.1 Généralités**

4.1.1 Le processus de délivrance des certificats d'agrément est décrit au chapitre 2, sujet 1, du présent manuel et doit inclure des mesures visant à vérifier que :

- a) les formulaires de demande reçus sont complets et indiquent correctement le nom de l'entreprise et du demandeur;
- b) le paiement intégral est reçu;
- c) l'établissement et le PGQ répondent aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

4.1.2 La procédure servant à délivrer, à renouveler, à modifier, à réactiver ou à rétablir un certificat d'agrément ou un permis d'exportation du poisson doit inclure un examen de l'information disponible au Centre de services des comptes débiteurs concernant les droits non acquittés dus à l'Agence. Voir la section 4.5, Administration des recettes, pour plus de détails.

### **4.2 Droits relatifs au certificat d'agrément**

4.2.1 Le processus de délivrance des certificats d'agrément suivi par les les directeurs régionaux doit comprendre des étapes servant à vérifier que le contenu des formulaires de demande et le montant des droits payés sont exacts. Un inspecteur peut se rendre dans un établissement afin de contrôler la superficie de l'aire de transformation, la conformité au RIP et/ou vérifier les renseignements présentés.

4.2.2 Le diagramme de l'établissement qui est inclus en vue d'obtenir un nouveau certificat d'agrément doit fournir les

dimensions de l'aire de transformation afin d'aider au calcul du droit approprié. Le demandeur doit fournir un nouveau diagramme au moment du renouvellement quand l'aire de transformation de l'établissement est modifiée.

- 4.2.3 Le paiement intégral des droits liés au certificat d'agrément doit accompagner le formulaire de demande rempli et doit parvenir directement au bureau d'agrément désigné dans la lettre de renouvellement de l'ACIA.

Le paiement peut être effectué par chèque, mandat poste ou carte de crédit. Les chèques et mandats poste doivent être en dollars canadiens et libellés à l'ordre du Receveur général du Canada. Le demandeur doit s'assurer que les noms et/ou numéros d'agrément de l'entreprise sont inscrits sur les chèques ou les mandats poste. Le paiement de droits d'agrément par acomptes provisionnels (p. ex. chèques postdatés) n'est pas acceptable.

Le paiement par carte Visa, Mastercard ou American Express est accepté. Les renseignements essentiels qui doivent être fournis sur la demande **par le demandeur** sont les suivants :

1. Nom du titulaire de la carte
2. Numéro de carte
3. Date d'expiration
4. Signature du titulaire de la carte

#### **4.3 Renouvellement d'un certificat d'agrément**

- 4.3.1 L'ACIA communique avec le titulaire d'un certificat d'agrément au moins 60 jours avant la date d'expiration du certificat existant. Les procédures concernant le renouvellement du certificat d'agrément d'un établissement figurent au chapitre 2, sujet 1, section 4.3 du présent manuel.
- 4.3.2 Comme l'indique le chapitre 2, sujet 1 du présent manuel, l'ACIA ne refuse pas de délivrer un certificat d'agrément à un établissement aussi longtemps que l'établissement prouve qu'il est prêt et disposé à respecter les exigences du règlement. Si le certificat d'agrément d'un établissement expire durant le processus de renouvellement à cause de problèmes administratifs (on attend la confirmation d'un paiement), le directeur régional doit être consulté. La situation doit être évaluée afin de vérifier que l'établissement est prêt et disposé à se conformer aux conditions imposées par le règlement et que les raisons du délai sont purement administratives. Le cas échéant, le directeur régional peut renouveler le certificat d'agrément

lorsqu'il est échu, même si toutes les étapes du processus de renouvellement ne sont pas encore terminées.

Quand un certificat d'agrément est échu et que l'établissement n'a pas acquitté tous ses droits ou qu'il a montré par ailleurs qu'il n'est pas prêt et disposé à respecter le RIP (p. ex. on a pris des mesures d'application de la loi), le certificat ne doit pas être renouvelé tant que les points en litige n'auront pas été réglés. On doit considérer ce cas comme une mesure d'application de la loi et suivre les politiques et procédures pertinentes d'application (chapitre 7 du présent manuel), de suspension et de révocation du certificat d'agrément (chapitre 2, sujet 1, du présent manuel).

- 4.3.3 Un établissement dont le certificat d'agrément est échu peut demeurer sur la liste des exportateurs à la condition d'en faire une demande écrite. Voir le chapitre 2, sujet 1, pour plus de détails concernant le retrait d'un établissement des listes d'exportateurs.

#### **4.4 Droits relatifs à l'inspection des établissements**

- 4.4.1 Quand une inspection est nécessaire pour rétablir le permis d'exportation de poisson ou le certificat d'agrément d'un établissement après qu'il a été suspendu ou révoqué, un droit de 1 000 \$ (plus les taxes de ventes applicables) doit être joint à la demande d'inspection d'un établissement de transformation du poisson (annexe E), quand on a opté pour l'inspection d'un établissement - agrément suspendu ou révoqué. L'inspection n'est pas effectuée tant que le paiement n'est pas confirmé.

Ces droits sont applicables à l'inspection du plan écrit de mesures correctives et de toutes les autres activités d'inspection qui étaient nécessaires pour vérifier si l'établissement conforme aux règlements. Ces droits incluent l'évaluation de tous les amendements nécessaires pour le développement d'un plan écrit de mesures correctives lié aux raisons de la suspension ou de la révocation du certificat d'agrément.

- 4.4.2 On peut demander l'inspection d'un établissement ou d'un plan PGQ en remplissant le formulaire de demande d'inspection d'un établissement de transformation du poisson (annexe E) et en y joignant un paiement de 500 \$ (plus les taxes de ventes applicables). L'inspection n'est pas effectuée tant que le paiement n'est pas confirmé. Ce service est optionnel et ne fait pas partie du processus servant à vérifier la conformité réglementaire des nouveaux

établissements agréés ou de ceux qui le sont actuellement.

Ce droit n'est pas remboursable et ne fait pas partie des droits nécessaires pour délivrer un certificat d'agrément.

**Note :** Il n'y a aucune disposition concernant l'examen des plans et devis, soit à titre de service, soit en vue d'une approbation réglementaire. Bien que le RIP exige d'un demandeur qu'il fournisse un diagramme détaillé de l'établissement (p. ex. des plans), ce dernier est utilisé par l'inspecteur pour visualiser la disposition de l'établissement durant la vérification des systèmes. Les plans peuvent servir à illustrer le « diagramme de fabrication » et le « plan détaillé de l'établissement » mentionnés dans les alinéas 15.(1) e) et f) du Règlement. On ne prend aucune mesure réglementaire en se basant seulement sur la nature ou le contenu des plans et devis. L'ACIA n'inspecte et n'approuve donc pas les plans et devis d'un établissement.

#### **4.5 Administration des recettes**

- 4.5.1 L'administration des recettes incombe au Bureau du Vice-président, services intégrés de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le Centre de services des comptes débiteurs assume la responsabilité de la perception de tous les droits payables.
- 4.5.2 Le Centre de services des comptes débiteurs doit être consulté sur les questions concernant le remboursement des droits au client.
- 4.5.3 Une preuve que les droits d'agrément et tous les autres droits précédemment facturés ont été réglés intégralement est une condition de l'agrément. Avant de délivrer un certificat d'agrément et/ou d'effectuer d'autres inspections des établissements soumis à des droits, il faut vérifier auprès du Centre de services des comptes débiteurs que le paiement a été transmis pour traitement (le chèque du demandeur est encaissable ou la transaction est effectuée par carte de crédit) et accepté. Ce principe s'applique en cas de renouvellement ou de modification d'un agrément ou de délivrance d'un nouvel agrément.
- 4.5.4 Le Centre de services des comptes débiteurs (Comptes débiteurs) fournit au personnel des Opérations régionales des rapports identifiant les établissements et titulaires de permis dont les droits sont impayés. Ces rapports doivent être examinés avant la délivrance, le renouvellement, la modification, la réactivation,

l'inactivation, ou le rétablissement d'un certificat d'agrément ou d'un permis d'exportation du poisson. Si le nom de l'établissement ou du titulaire de permis figure sur la liste, le personnel des Opérations régionales doit communiquer avec les Comptes débiteurs pour obtenir plus d'information avant de donner suite. Si le client n'a pas fait le nécessaire pour régler la question des droits impayés, on ne doit pas délivrer, renouveler, modifier, réactiver ou rétablir un certificat d'agrément ou un permis d'exportation du poisson tant que tous les droits n'ont pas été payés.

## 5. FORMULAIRES/ DOCUMENTS

- Annexe A - Droits relatifs à l'agrément des établissements
- Annexe B - Catégories des types d'opérations de transformation
- Annexe C - Demande d'agrément pour les établissements de transformation du poisson
- Annexe D - Certificat d'agrément
- Annexe E - Demande d'inspection d'un établissement de transformation de poisson

**ANNEXE A**  
**DROITS RELATIFS À L'AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS**

**Tableau 1**

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Superficie totale des aires de transformation de l'établissement	Droits (\$)
1	Au plus 300 m <sup>2</sup>	1 000
2	Plus de 300 m <sup>2</sup>	1 500

**Tableau 2**

Droits relatifs à chaque opération de transformation (établissements dont les aires de transformation ont une superficie totale supérieure à 300 m<sup>2</sup>)

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Opération de transformation	Droits (\$)
1	Mise en conserve du poisson	1 000
2	Transformation en poisson prêt-à-manger	1 000
3	Transformation de mollusques	1 000
4	Transformation en poisson saumuré, mariné ou épicé	500
5	Transformation en poisson salé ou séché	500
6	Transformation en poisson frais, congelé ou semi-conservé	500
7	Tout autre type d'opération de transformation	1 000

**Tableau 3**

Droits initiaux relatifs aux opérations de transformation de mollusques par dépuration

	Colonne 1	Colonne 2
Article	Superficie totale des aires de transformation de l'établissement	Droits (\$)
1	Au plus 300 m <sup>2</sup>	6 000
2	Plus de 300 m <sup>2</sup>	7 500

**Tableau 4**

Droits relatifs aux inspections d'établissements

Article	RIP	Droits (\$)
Inspection visant le rétablissement de l'agrément	17.(3)	1 000
Inspection d'un établissement ou du PGQ	17.1	500

**Tableau 5**

Services relatifs aux établissements identifiés dans le RIP pour lesquels aucun droit n'est imposé

Article	RIP	Droits (\$)
Délivrance d'un permis d'exportation du poisson	15.1(1)	0
Rétablissement d'un permis d'exportation du poisson	17.(3)	0
Délivrance d'un certificat d'agrément temporaire	16.4(3)	0

**ANNEXE B**  
**CATÉGORIES DES TYPES D'OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION**

Le classement des opérations de transformation a une incidence limitée aux droits imposés pour le recouvrement des coûts et n'influe en rien sur le PGQ du transformateur ou sur la vérification réglementaire effectuée par l'ACIA sur les contrôles de l'établissement.

**Note :** Quand un produit correspond à plus d'une catégorie, la règle de préséance suivante s'applique :

- ▶ La mise en conserve précède la transformation des mollusques, qui précède la transformation de PAM, qui précède le poisson saumuré, mariné ou épicé, qui précède le poisson salé, et enfin précède le poisson frais, congelé ou semi-conservé.
- ▶ Par exemple, une opération de mise en conserve des myes se voit imposer des droits au titre de la mise en conserve (la mise en conserve a préséance sur la transformation des mollusques); une opération de ré-emballage de crevettes cuites décortiquées congelées importées paie des droits au titre d'opération de transformation en poisson prêt-à-manger (la transformation en PAM passe avant la transformation en produit frais ou congelé).

- 1. Mise en conserve du poisson :** désigne une opération de mise en boîte et de stérilisation du poisson.

Exemples de produits :

- saumon en conserve
- poisson en sachets stérilisables

- 2. Transformation en poisson prêt-à-manger :** s'applique au poisson (autre que le poisson en conserve et les mollusques vivants) qui n'a pas besoin d'être préparé, sauf la décongélation ou le réchauffage avant d'être consommé.

Les produits prêts-à-manger sont habituellement :

- a) présentés comme des produits ne nécessitant aucune préparation avant leur consommation;
- b) étiquetés de manière à indiquer qu'aucune cuisson n'est requise;
- c) cuits ou non cuits par le transformateur, et sont habituellement consommés sans préparation par le client.

Exemples de produits :

- crustacés cuits et congelés dont la coquille est enlevée ou séparée (p. ex. morceaux de crabe, queues de homard, crevettes décortiquées). Note : Les produits entiers cuits et congelés dans leur coquille sont considérés comme des produits frais/congelés.
- produits du poisson fumés à chaud
- produits du poisson fumés à froid
- chair de homard et de crabe cuite
- pâtés, mousse, cocktails de crevettes, simili-fruits de mer

3. **Transformation de mollusques** : s'applique aux espèces comestibles de mollusques bivalves de la classe *Bivalvia* et aux espèces de mollusques carnivores d'origine marine de la classe *Gastropoda*, écaillés ou non, entiers ou non, sauf au muscle adducteur des pétoncles et à la chair des panopes.

Exemples :

- myes, huîtres, moules, palourdes américaines, panopes
- buccins
- pétoncles entiers et avec corail

Note : Le calmar, la pieuvre et les autres céphalopodes ne sont pas inclus

4. **Transformation en poisson saumuré, mariné ou épicé** : désigne du poisson traité par salage ou saumurage, traité ou non au vinaigre ou aux épices, qui n'est pas congelé et dont la durée de conservation dépasse 90 jours. Le poisson saumuré, mariné ou épicé est vendu en barils ou en contenants dans sa propre saumure ou dans des ingrédients de préparation.

Exemples :

- turbot fendu et mariné
- maquereau d'été saumuré et fendu

5. **Transformation en poisson salé ou séché** : désigne l'opération de salage du poisson par laquelle la teneur en eau du produit final ne doit pas être supérieure à 54 %.

L'opération de salage inclut la transformation de poisson destiné à être vendu à l'état vert à d'autres transformateurs ou détaillants en vue du séchage final et de la préparation pour la vente.

Les poissons salés sont soit salés à sec soit saumurés, retirés des bacs à saumure ou des arrimes, empilés et habituellement séchés avant leur transport et/ou leur vente aux consommateurs.

Exemples:

- morue légèrement salée
- poisson légèrement salé à la gaspésienne
- calmar séché

**6. Transformation en poisson frais, congelé ou semi-conservé :**

désigne une transformation dans laquelle les produits de poisson sont :

- vivants (sauf les mollusques);
- mis en vente dans leur état naturel, sans être congelés ni transformés, comme au moment de leur capture, de manière à ce que les consommateurs doivent ultérieurement les préparer par l'étêtage, l'habillage, le lavage, le dépouillage ou le filetage avant de les manger;
- lavés, fendus, étêtés, habillés, lavés, dépouillés ou filetés et/ou réfrigérés et congelés pour en préserver la qualité;
- partiellement cuits, et nécessitant une cuisson ultérieure avant la consommation (les instructions pour la cuisson figurent sur l'étiquette);
- en semi-conserve, soit du poisson traité par salage ou saumurage ou traité au vinaigre, au sucre ou aux épices ou à tout mélange de ces ingrédients et mis en boîte de façon qu'il puisse se conserver propre à la consommation humaine au moins six mois, par réfrigération sans congélation.

Exemples:

- poisson entier et habillé et filets de poisson
- chair de pétoncle
- hareng, maquereau, capelan fumés ou poisson de fond qui nécessitent une cuisson avant la consommation
- bâtonnets de poisson et plats de fruits de mer qui sont étiquetés avec des instructions concernant la cuisson (partiellement cuits et nécessitant encore une cuisson avant d'être consommés)
- crustacés cuits congelés, lorsqu'ils sont mis en vente encore entiers dans leur carapace; ils peuvent être considérés comme des produits frais/congelés (crevettes et homards entiers cuits et congelés). Note : quand la carapace est enlevée ou séparée (p. ex. morceaux de crabe, queues de homard, crevettes décortiquées), ils sont considérés comme des produits PAM.
- anchois en conserve, moules marinées

**7. Tout autre type d'opération de transformation - désigne toute transformation du poisson non comprise dans les types d'opérations de transformation susmentionnés.**

Exemple : extraction d'huile de poisson

2 3 C-1

nouveau 03/10/31

**ANNEXE C**

2 3 C-2

nouveau 03/10/31

2 3 D-1

nouveau 03/10/31

**ANNEXE D**

2 3 E-1

nouveau 03/10/31

**ANNEXE E**