

vince d'origine découle de la loi adoptée par la province intéressée. Neuf provinces ont déjà adopté ou s'approprient à adopter des dispositions parallèles à celles de la loi sur les produits laitiers du Canada et de ses règlements.

*Viandes.*—L'inspection et le classement des viandes constituent un aspect important du travail, outre l'admission des animaux abattus à la consommation humaine. Tous les porcs livrés aux parcs à bestiaux et aux abattoirs sont classés à la pente, i.e., les fermiers sont payés selon le poids et la qualité de l'animal abattu et habillé. Le bacon d'exportation est inspecté, de même que les autres viandes et produits de viandes. Le bœuf de qualité supérieure est marqué, selon la norme, bœuf de qualité de choix ou bœuf de bonne qualité, ce qui lui permet d'être désigné "rouge" ou "bleu". Les agneaux abattus sont classés sur demande et la laine est inspectée et classée à quelque 26 entrepôts de laine immatriculés.

*Oeufs et volaille.*—Des stations immatriculées sont à la base du classement et de l'emballage des œufs; d'autres, de l'apprêt, de l'éviscération, du classement et de l'emballage de la volaille; d'autres enfin, les stations de décoquillage, de l'apprêt, du classement et de l'emballage des produits d'œufs gelés. Il existe 1,280 stations de classement des œufs, 290 d'apprêt et d'éviscération et 37 de décoquillage. Depuis quelques années, la volaille éviscérée étant de plus en plus recherchée, la quantité traitée dans les stations immatriculées d'apprêt et d'éviscération a augmenté d'environ quatre à vingt-six millions de livres de 1950 à 1953.

L'inspection des œufs, de la volaille et des produits d'œufs gelés est obligatoire pour toute quantité appréciable destinée à l'exportation. Doit aussi être inspectée toute expédition interprovinciale de plus de 10,000 livres de volaille. La qualité de ces produits est aussi vérifiée périodiquement quand ils sont versés dans le commerce de gros ou de détail. Les œufs vendus au détail doivent partout au pays être classés; la volaille, elle, dans nombre de grands centres.

*Fruits et légumes frais.*—Il existe des qualités à l'égard de tous les principaux fruits et légumes canadiens. Presque tous les produits classés doivent être inspectés et certifiés avant d'être exportés. En outre, l'inspection et la certification sont obligatoires dans le cas de produits particuliers récoltés dans certaines provinces et expédiés dans une autre. Ce service, surtout saisonnier, est assuré par un personnel maintenu dans les grandes régions productrices du pays. Il existe dans les grands centres de distribution un personnel d'inspection chargé de l'application à l'échelon du gros et du détail des règlements concernant le classement, l'emballage et le marquage, de la réunion de données et de l'établissement de statistiques et, enfin, d'assurer sur demande un service commercial d'inspection de la qualité ou de l'état des produits reçus par le grossiste. Les expéditeurs, courtiers, commissionnaires et grossistes qui s'occupent du commerce interprovincial ainsi que de l'exportation et de l'importation des fruits et légumes doivent être autorisés et sont assujétis aux règlements officiels.

*Fruits et légumes traités.*—Lorsque des règlements spéciaux concernant les fruits et légumes mis en conserves ont été établis en vertu de la loi sur les viandes et conserves alimentaires en 1907, le Canada s'est trouvé le premier pays à adopter pareille législation. Les règlements édictés sous l'empire de la loi établissent maintenant des qualités à l'égard de presque tous les fruits et légumes mis en conserves, congelés ou déshydratés ainsi que des confitures. Il existe aussi des règlements sanitaires appliqués par un personnel d'inspecteurs pour le mouvement interprovincial ainsi que l'exportation et l'importation des fruits et légumes. Les expé-