



Liste de Contrôle pour la Présentation d'Aliments à Ingrédient Unique Comportant des Acides Gras Modifiés

Remarque : Les présentations reçues sans listes de contrôle remplies seront renvoyées.

Exigences administratives : (Veuillez vous reporter aux Exigences d'administration pour demandes d'enregistrement pour aliments du bétail et d'approbation d'ingrédients)	Compris (O) ou Sans objet (S.O.)
Les nouvelles entreprises doivent inclure ce qui suit :	
Pouvoir de signature et/ou documents d'entreprise	
Déclaration de l'agent canadien en résidence (requis lorsque le produit est importé)	
Toutes les présentations doivent comprendre ce qui suit :	
Lettre de présentation (détaillant le but du produit, tout changement demandé si le produit est déjà enregistré et l'adresse courriel du représentant autorisé)	
<i>Formulaire de demande d'enregistrement ou de renouvellement pour les aliments du bétail rempli (CFIA/ACIA 0009; un (1) formulaire de demande par produit est requis)</i>	
<p>Frais relatifs aux demandes (chèque, mandat-poste, Visa, MasterCard ou American Express payable en dollars canadiens)</p> <p>Nouvelles demandes :</p> <p>Ingrédients non-inscrits à l'annexe IV (code 3256, catégorie 3)</p> <p>Nouvelles sources d'ingrédients de la partie II existants (code 3255, catégorie 2)</p> <p>Les aliments mélangés affirmant/soulignant la présence d'une source enregistré des acides gras modifiés sur l'étiquette (Code 3253 catégorie 2)</p> <p>Changements importants à un enregistrement existant (besoin d'efficacité ou de sécurité) :</p> <p>Aliments à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés (code 3255, catégorie 2)</p> <p>Aliment mélangé contenant des sources enregistrées d'aliments à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés (code 3253, catégorie 2)</p> <p>Renouvellement d'un enregistrement :</p> <p>Aliment à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés ou aliment mélangé contenant des sources enregistrées d'aliments à ingrédient unique comportant des acides</p>	



gras modifiés (code 3259)	
Remarque : Tout changement proposé apporté à l'enregistrement initial nécessite, en plus de la demande de renouvellement, une demande à la DAA concernant un changement important ou une modification administrative. Veuillez noter que ces deux demandes seront faites sur le même formulaire de demande et que les frais correspondants devront être payés pour l'évaluation de l'étiquette du produit révisé en plus des frais de renouvellement.	
Le cas échéant	
Documents à l'appui pour tout changement au pouvoir de signature	
Nouvelle formule de déclaration d'un agent canadien en résidence en cas de changement d'agent canadien	
Si un examen de votre produit a déjà été réalisé par la DAA et que le dossier a été clos en raison de lacunes relevées, veuillez joindre une copie de la lettre de retour à la nouvelle demande et détailler dans la lettre de présentation la façon dont les lacunes ont été corrigées.	
Aliments à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés	
Étiquette proposée (3 copies)	
Identification et caractérisation des ingrédients	
<ul style="list-style-type: none">• Une caractérisation appropriée des aliments à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés (spécifications de la source d'acide gras).	
<ul style="list-style-type: none">• Une identification claire de l'origine des acides gras (c.-à-d. s'ils proviennent d'une huile végétale comestible ou constituent un sous-produit issu de la fabrication d'huile végétale).	
<ul style="list-style-type: none">• Identification de l'espèce végétale (p. ex. maïs, soya, palme, etc.) dont la source d'acide gras dérive.	
<ul style="list-style-type: none">• Indiquer le grade du produit final destiné à l'utilisation dans les aliments du bétail.	
Procédé de fabrication	
<ul style="list-style-type: none">• Organigramme ou diagramme du procédé de fabrication	
<ul style="list-style-type: none">• Description écrite détaillée du procédé de fabrication comprenant l'origine ou la source et les spécificités de chaque matière première, ainsi que les spécificités de tout auxiliaire technologique, catalyseur, porteur, antioxydant, etc. Des détails précis sur chaque étape biologique, chimique ou physique sont requis.	



<ul style="list-style-type: none">Formulation du produit et quantité ou pourcentage de toutes les matières premières utilisées dans la fabrication du produit final.	
Certificats d'analyse et méthodes d'analyse	
<ul style="list-style-type: none">Certificats d'analyse originaux et signés de trois différents et récents lots de production du produit final à l'appui des garanties de l'étiquette proposées et du profil complet des acides gras, ainsi que la méthodologie et l'instrumentation d'analyse utilisée pour chaque analyte.	
<ul style="list-style-type: none">Les certificats d'analyse originaux et signés de trois différents et récents lots de production du produit final relatifs aux contaminants connus (p. ex. résidus de pesticides, métaux lourds dont l'arsenic, l'aluminium, le plomb, le cadmium, le chrome et les solvants résiduels s'ils sont utilisés dans le procédé de fabrication). La méthodologie et l'instrumentation d'analyse utilisées et la limite de détection et de quantification doivent être consignées.	
<ul style="list-style-type: none">Les certificats d'analyse originaux et signés de trois différents et récents lots de production du produit final relatifs aux sept (7) congénères de dioxines, aux dix (10) congénères de furannes et aux douze (12) congénères de BPC de type dioxine seront soumis avec la demande. La méthodologie et l'instrumentation d'analyse utilisées et la limite de détection et de quantification doivent être consignées.	
Échantillon de référence	
<ul style="list-style-type: none">Un échantillon de référence (50 grammes) est exigé pour tous les nouveaux aliments à ingrédient unique modifiés non-inscrits à l'annexe IV ou V du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>.	
Exigences en matière de données liées aux nouveaux aliments à ingrédient unique modifiés et/ou à une nouvelle fonction alimentaire	
<ul style="list-style-type: none">Trois (3) études scientifiques (par espèce de bétail ciblée) sont requises à l'appui de l'utilisation prévue du nouvel aliment à ingrédient unique comportant des acides gras modifiés ou d'un ingrédient existant comportant des acides gras modifiés ayant une nouvelle fonction.	
Exigences en matière de données à l'appui des allégations liées aux aliments sur les étiquettes	
Allégations de protection de la digestion ruminale	
<ul style="list-style-type: none">Au moins une (1) étude scientifique acceptable (<i>in situ</i> ou <i>in vivo</i>) (par espèce de bétail ciblée) est requise à l'appui des allégations de protection de la digestion ruminale	
Allégations liées à la production	
<ul style="list-style-type: none">Trois (3) études scientifiques par espèce de bétail ciblée (p. ex. trois études sur l'alimentation des bovins laitiers) sont requises à l'appui des allégations sur le	



rendement du bétail liées aux aliments à ingrédient unique comportant les acides gras modifiés en question, lorsqu'il est utilisé selon les taux d'inclusion indiqués sur l'étiquette proposée.	
Aliments mélangés contenant des sources enregistrées d'ingrédients uniques comportant des acides gras modifiés	
Étiquette proposée (3 copies)	
<ul style="list-style-type: none">L'étiquette doit comprendre une liste complète de tous les ingrédients inscrits à l'annexe IV ou V du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>, ainsi que le numéro d'enregistrement des ingrédients de la partie II. <p>Remarque : La source de l'ingrédient unique comportant des acides gras modifiés doit être approuvée et enregistrée par la DAA avant utilisation dans l'aliment mélangé.</p>	
Formulation du produit	
<ul style="list-style-type: none">La formule du produit mentionnant la quantité ou le taux d'inclusion de chaque ingrédient utilisé.	
Demandes de renouvellement de l'enregistrement des aliments du bétail	
Aliments à ingrédient unique	
<ul style="list-style-type: none">Les certificats d'analyse originaux et signés de trois différents et récents lots de production du produit final relatifs aux sept (7) congénères de dioxines, aux dix (10) congénères de furannes et aux douze (12) congénères de BPC de type dioxine pour chaque produit final. La méthodologie et l'instrumentation d'analyse utilisées et la limite de détection et de quantification doivent être consignées.	
<ul style="list-style-type: none">Les certificats d'analyse originaux et signés de trois différents et récents lots de production du produit final relatifs aux contaminants connus (p. ex. métaux lourds, dont l'arsenic, le plomb, l'aluminium, le chrome, le mercure et le cadmium et les solvants résiduels le cas échéant). La méthodologie d'analyse utilisée et la limite de détection et de quantification doivent être consignées.	
<ul style="list-style-type: none">Une déclaration signée selon laquelle le procédé de fabrication n'a pas changé et que toutes les matières premières (source et origine de la source d'acide gras), tous les auxiliaires technologiques, les porteurs, les catalyseurs, les antioxydants, etc. n'ont pas changé depuis l'approbation initiale.	
Aliments mélangés	
<ul style="list-style-type: none">Une copie de la formulation actuelle du produit.	