

arrache l'étiquette, ce qui est chose facile, il n'y a plus moyen de découvrir qui est le paqueur ni quelle est la provenance de la conserve.

L'hon. M. LAPOINTE: On peut en dire autant de conserves alimentaires autres que les conserves de poisson. L'article 12-H de la loi, dont mon très honorable ami (M. Meighen) a parlé, est conçu en ces termes:

Toute boîte de poissons ou de coquillages importée au Canada doit porter une étiquette indiquant exactement la nature et la qualité de son contenu, le poids minimum avoirdupois du contenu de la boîte, lorsqu'il s'agit de poisson en conserves, et de la chair sèche en boîte, lorsqu'il s'agit de coquillages en conserve, le lieu d'origine, le nom et l'adresse de la personne, firme ou corporation qui les emballe ou les importe; néanmoins, cette étiquette n'est pas nécessaire pour les conserves de poisson ou de coquillage importées au Canada aux fins d'exportation.

Voici quel sera le texte du nouvel article dont l'adoption est projetée:

Toute boîte de poissons ou de coquillages importée au Canada doit porter une étiquette indiquant exactement la nature et la qualité du contenu, le poids minimum avoirdupois du contenu de la boîte, lorsqu'il s'agit du poisson en conserve, et de la chair sèche en boîte, lorsqu'il s'agit de coquillages en conserve, le lieu d'origine, le nom et l'adresse de la personne, firme ou corporation qui les emballe ou les importe. Néanmoins cette étiquette n'est nécessaire que pour indiquer le pays d'origine pour les conserves de poissons ou de coquillages importées au Canada aux fins de réexportation; et nulle marque ou désignation fausse ou trompeuse de la nature ou de la variété du contenu ne doit apparaître sur aucune boîte de poisson ou de coquillages importée pour la vente au Canada.

M. MARTELL: Cet article s'appliquera aussi aux conserves de homards. Ainsi, on envoie à Halifax des homards paqués à Terre-Neuve. Rendus à destination ils sont achetés par des commerçants de demi-gros puis repaqués et exportés. Si l'étiquette a été détruite, à dessein ou non, n'importe lequel des ces commerçants pourrait faire passer ces homards pour des homards canadiens. Le homard canadien paqué sous la stricte surveillance des autorités n'est pas protégé contre le homard de Terre-Neuve. Voilà un point important que le ministre devrait étudier.

L'hon. M. LAPOINTE: J'en causerai avec les fonctionnaires de mon ministère.

M. MacLAREN: L'étiquette de papier n'est pas assez durable ni permanente, elle peut être détruite ou perdue à dessein ou par accident.

Par conséquent, comme on vient de le dire, après l'enlèvement de l'étiquette, il

[L'hon. M. Marcell.]

est impossible de dire d'où vient la boîte dans un cas d'empoisonnement par les ptomaines. Cette constatation est d'une grande importance, attendu que certains cas d'empoisonnement sont suivis de mort. Lorsqu'une boîte empoisonnée ne porte pas une marque qui permette de la reconnaître, il est impossible de découvrir de quelle manufacture elle vient, manufacture où il pourrait se trouver plusieurs autres boîtes dans le même état. J'espère qu'on prendra les moyens d'avoir une marque indélébile sur la boîte elle-même.

M. DUFF: Bien que ce serait une bonne chose que chaque boîte portât l'empreinte du nom du fabricant, je crois néanmoins que quiconque est au fait de ce commerce se rend compte que le fabricant ne pourrait pas empreindre son nom sur toutes les boîtes. Quant au poisson gâté qu'on peut trouver dans des boîtes de fer-blanc et qui cause des cas d'empoisonnement par les ptomaines, on sait fort bien que le fabricant qui met du poisson en boîte colle aussitôt une étiquette qui la rend plus attrayante. Nul épicier ou poissonnier ne vendra une boîte de homard ou de saumon à moins que la boîte ne porte encore l'étiquette en bon état. Celle-ci rend la marchandise plus attrayante et, par conséquent, la ménagère n'achète pas de homard ou de saumon si la boîte n'a pas une étiquette indiquant le nom, la qualité et la quantité du produit qu'elle renferme, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant.

Cependant, comme le dit le député de Saint-Jean, il est fort possible que, après que la boîte a été ouverte et que son contenu a été soumis à la cuisson, on constate que le produit est contaminé. Règle générale, la première chose que fait la ménagère avant de mettre la boîte dans de l'eau chaude, c'est d'en enlever l'étiquette et, s'il y a empoisonnement par les ptomaines, elle ne se rappelle pas de quel épicier elle a acheté la boîte, pour ne rien dire du nom du fabricant. Il est donc impossible de marquer ces boîtes de manière que le public sache qui les a préparées.

M. MARTELL: N'est-il pas vrai qu'en plusieurs cas le nom du fabricant ne paraît pas sur la boîte. Ainsi, une foule d'épiciers en gros de la Nouvelle-Ecosse, comme Bauld frères, font préparer une marque spéciale pour eux, et l'étiquette ne révèle pas le nom de celui qui a mis le homard en boîtes.

M. DUFF: Je crois que mon honorable ami parle des fabricants de conserves de