

**RÈGLEMENTS
NATIONAUX SUR LA
VIANDE ROUGE ET
LA VOLAILLE**

RÈGLEMENTS NATIONAUX SUR LA VIANDE ROUGE ET LA VOLAILLE

INDEX

TITRE ABRÉGÉ	-1-
PARTIE 1	-1-
INTERPRÉTATION	-1-
PARTIE 2	-5-
BUT	-5-
PARTIE 3	-5-
DEMANDE ET PERMIS	-5-
PARTIE 4	-6-
ÉTABLISSEMENT - CONCEPTION ET INSTALLATIONS	-6-
PARTIE 5	-9-
ÉQUIPEMENT	-9-
PARTIE 6	-11-
ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	-11-
PARTIE 7	-12-
EAU	-12-
PARTIE 8	-13-
PERSONNEL	-13-
PARTIE 9	-14-
MÉTHODES D'INSPECTION ANTE MORTEM, D'ABATTAGE, D'HABILLAGE ET D'INSPECTION POST MORTEM	-14-
PARTIE 10	-21-
PRODUITS CARNÉS NON COMESTIBLES	-21-

PARTIE 11	-23-
TRANSFORMATION ET NORMES RELATIVES AUX PRODUITS CARNÉS	-23-
PARTIE 12	-26-
MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE	-26-
PARTIE 13	-27-
MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE	-27-
PARTIE 14	-29-
EMBALLAGE	-29-
PARTIE 15	-30-
ENTREPOSAGE ET TRANSPORT	-30-
PARTIE 16	-32-
DOSSIERS, PLAINTES ET RAPPELS	-32-
Annexes	-33-
Annexe I {Articles 69 à 73}	
<i>NORMES RELATIVES AUX PRODUITS CARNÉS</i>	-33-
Annexe II (Étiquetage)	
<i>POIDS AUTORISÉS POUR LES PRODUITS CARNÉS PRÉEMBALLÉS</i>	-43-
Annexe III	
<i>EXIGENCES SUR LA TRANSFORMATION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS CARNÉS</i>	-44-

TITRE ABRÉGÉ

1. Le présent document peut être cité sous le titre de *Règlement national sur les viandes et la volaille*.

PARTIE 1

INTERPRÉTATION

2. Dans le présent règlement :

« **agents dénaturants acceptables** » Agent de décaractérisation Birkolene B, charbon de bois ou toute autre substance approuvée par l'*organisme de réglementation*.

« **aire des produits non comestibles** » désigne la partie d'un établissement où des produits carnés impropres à la consommation humaine sont reçus, retenus, transformés, expédiés ou autrement manipulés;

« **aliment** » s'entend de tout article fabriqué, vendu ou représenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, la gomme à mâcher, ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit (*Loi sur les aliments et drogues*);

« **aliment pour animaux d'origine animale** » s'entend d'un produit carné désigné comme aliment pour les animaux non destinés à l'alimentation;

« **altéré** » désigne, en ce qui a trait à un produit carné destiné à la vente, à l'utilisation ou à la consommation comme produit carné comestible au Canada, un produit contenant ou ayant été traité avec :

- (i) un produit excédant la teneur maximale prescrite d'emploi dans le *Règlement sur les aliments et les drogues*;
- (ii) un ingrédient, un additif alimentaire ou toute source de radiations ionisantes, non autorisé en vertu du *Règlement sur les aliments et les drogues* ou en quantité supérieure aux seuils prescrits dans le présent règlement ou dans le *Règlement sur les aliments et les drogues*.
- (iii) a) tout poison, substance décomposée ou contaminante,
b) des substances non conformes au présent règlement.

« **animal** » désigne un animal destiné à l'alimentation ou une volaille;

« **assainir** » signifie réduire la concentration de microorganismes à un niveau qui ne compromettra pas la salubrité d'un produit carné;

« **code** » désigne le *Code national sur les viandes et de la volaille*, qui constitue un ensemble de directives d'interprétation, ou le manuel des méthodes, qui explique comment atteindre les objectifs du présent règlement;

« **comestible** » se dit d'un aliment propre à la consommation humaine;

« **condamner** » signifie déterminer qu'un animal ou qu'un produit carné est impropre à la consommation humaine;

« **contamination** » s'entend de l'introduction ou de la présence, dans les aliments, de tout agent biologique ou chimique, de corps étranger ou de toute autre substance interdite par le présent règlement, ou de l'exposition des aliments à ceux-ci;

« **contenant d'entreposage** » désigne un contenant utilisé pour stocker des produits carnés à un établissement ou destiné à cette fin;

« **contenant de transport** » désigne tout contenant utilisé pour transporter des animaux ou des produits carnés vers, dans ou depuis un établissement, ou destiné à cette fin;

« **danger** » désigne la présence d'un agent biologique, chimique ou physique dans les aliments, ou la condition des aliments, susceptible de nuire à la santé des consommateurs;

« **dénaturer** » signifie transformer un produit carné de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) en modifier l'apparence pour éviter qu'il ne soit confondu avec un produit carné comestible;
- b) le rendre impropre à la consommation humaine;

« **estampille d'inspection** » désigne la marque d'identification approuvée par l'organisme de réglementation et apposée sur un produit carné comestible à un établissement;

« **établissement** » désigne tout lieu à l'intérieur duquel ou sur lequel des animaux sont abattus ou des produits carnés sont préparés, transformés, emballés et stockés;

« **éviscérer** » signifie :

- a) dans le cas d'une volaille autre qu'un poulet d'au plus 2 kilogrammes de poids vif, enlever les appareils respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, ainsi que les autres organes thoraciques et abdominaux;
- b) dans le cas de tout autre animal, enlever les appareils respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, à l'exception des reins, ainsi que les autres organes thoraciques et abdominaux;

« **examineur** » désigne une personne qui :

- a) est reconnue par l'organisme de réglementation comme étant qualifiée pour procéder à un examen;
- b) connaît bien le programme axé sur la maîtrise des procédés, mis en oeuvre à l'établissement où un examen a lieu;
- c) est agréé dans le cadre d'un programme de formation approuvé par l'organisme de réglementation.

« **exploitant** » s'entend d'une personne autorisée à exploiter un établissement à la suite de l'obtention d'un permis;

« **habiller** » signifie séparer progressivement un animal abattu en morceaux, incluant les parties comestibles et non comestibles;

« **hygiénique** » signifie conçu pour favoriser et préserver la santé;

« **ingrédient** » s'entend d'une unité alimentaire qui, mélangée à une ou plusieurs autres unités alimentaires, forme une denrée alimentaire complète;

« **inspecteur** » désigne une personne nommée et agréée par l'organisme de réglementation;

« **lieux** » désigne les bâtiments et les aires entourant un établissement;

« **nettoyage** » signifie l'enlèvement de terre, de résidus alimentaires, de saletés, de graisse ou d'autres matières inacceptables;

« **nuisible** » désigne tout animal, y compris un arthropode, susceptible de contaminer un produit carné;

« **organisme de réglementation** » désigne un organisme d'exécution gouvernemental ou tout organisme ou représentant autorisé du gouvernement, dont relève l'établissement aux fins du présent règlement;

« **point critique à maîtriser** » désigne un point ou une méthode qui peut être maîtrisé et où un danger pour la salubrité des aliments peut être éliminé ou réduit à des niveaux acceptables;

« **produit carné** » désigne :

- a) une carcasse;
- b) le sang d'un animal ou un sous-produit d'une carcasse;
- c) un produit contenant tout ce qui est décrit au paragraphe b).

« **produits carnés non comestibles** » s'entend de produits regroupés dans deux catégories :

« *condamné* » signifie qu'un animal ou un produit carné est jugé impropre à la consommation humaine;

« *non condamné* » signifie :

- a) récupéré comme aliments pour animaux;
- b) récupéré à des fins médicales;
- c) traité par l'exploitant comme étant un produit carné condamné;
- d) que, par sa nature, le produit n'est pas comestible (peaux, poils, plumes, etc).

Aux produits carnés non comestibles s'ajoutent les déchets, comme le fumier, le contenu des panes et des intestins, etc.

« *programme axé sur la maîtrise des procédés* » désigne un programme documenté de vérification et d'attestation qui :

- a) est approuvé par l'organisme de réglementation;
- b) est surveillé par un inspecteur;
- c) garantit la conformité au présent règlement;
- d) assure la mise en oeuvre efficace des lignes directrices contenues dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* du Codex Alimentarius, modifiés de temps à autre;

« *recette* » s'entend d'une description des ingrédients et des additifs alimentaires contenus dans un produit carné, leurs proportions et leurs quantités relatives, ainsi que de la façon dont ils sont mélangés pour réaliser ce produit;

« *réfrigérer* » signifie maintenir une température de 4 °C ou moins, mais ne comprend pas la congélation;

« *risque* » est fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet nocif pour la santé dû à l'exposition à des dangers liés aux aliments;

« *salubrité* » signifie qu'un produit carné ne nuira pas aux consommateurs s'il est préparé et consommé comme il se doit;

« *système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)* » désigne un système appliqué dans le cadre d'un programme axé sur la maîtrise des procédés dont les points critiques pour la production des aliments sont identifiés et maîtrisés pour garantir la salubrité des produits;

« *transformer* » s'entend des opérations exécutées à un établissement pour la préparation des aliments crus pour la consommation et comprend, sans toutefois s'y restreindre, le lavage, le rinçage, la décongélation, le dépeçage, la cuisson, le traitement thermique, le fumage, la salaison, la mise en conserve, la congélation, la pasteurisation et le reconditionnement d'aliments déjà transformés;

« *vétérinaire officiel* » désigne un vétérinaire nommé ou désigné comme inspecteur par l'organisme de réglementation;

« *volaille* » désigne une volaille élevée pour la production d'aliments comestibles;

PARTIE 2

BUT

3. Le présent règlement vise à garantir qu'aucun produit carné préparé à un établissement relevant de l'organisme de réglementation compétent ne soit vendu au Canada à moins qu'il ne soit préparé et inspecté conformément au présent règlement.

PARTIE 3

DEMANDE ET PERMIS

Demande

4. (1) Les parties 1. Interprétation, 2. But, 3. Demande et permis et 16. Dossiers, plaintes et rappels du présent règlement s'appliquent à tous les établissements relevant de l'organisme de réglementation au Canada.
- (2) Les parties 4 à 15 du présent règlement s'appliquent :
 - a) à un établissement au Canada où :
 - (i) des animaux sont abattus pour la préparation de produits carnés destinés à la vente;
 - (ii) des produits carnés sont préparés, transformés, stockés, emballés, transportés ou autrement manipulés pour être vendus ou distribués aux consommateurs comme aliments;
 - b) aux exploitants et aux employés d'un établissement décrit à l'alinéa a);
 - c) à tous les produits carnés fabriqués à un établissement décrit à l'alinéa a).

Permis

5. Nul ne peut exploiter un établissement à moins d'avoir obtenu un permis délivré par l'organisme de réglementation compétent.
6. Il incombe à l'exploitant de veiller à ce que l'établissement soit conforme :
 - a) aux modalités précisées sur le permis;

- b) aux normes et exigences applicables du présent règlement.

PARTIE 4

ÉTABLISSEMENT - CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Généralités

7. (1) L'exploitant veillera à ce que l'établissement soit conçu et entretenu de manière à favoriser la production hygiénique de produits carnés, ainsi que l'inspection, l'examen, l'analyse ou l'audit durant ou après la production.

Emplacement et exigences générales concernant la construction

8. (1) L'établissement doit être situé sur un terrain indemne de conditions qui pourraient nuire à son exploitation sanitaire.
- (2) L'établissement doit :
- a) être séparé des pièces d'habitation ou de toute autre aire où se déroulent des activités incompatibles avec la fabrication, la manipulation et l'entreposage hygiéniques des produits carnés, et ne doit pas donner directement sur celles-ci;
 - b) comporter un nombre suffisant de salles bien conçues et bien construites séparant les activités incompatibles et favorisant l'application de bonnes pratiques de fabrication, incluant la protection contre la contamination et la contamination croisée.
9. Un établissement doit :
- a) être construit en matériaux exempts de contaminants;
 - b) être doté de murs, de plafonds et de planchers durs, lisses et étanches à l'humidité, là où des animaux sont abattus, des carcasses, habillées ou des produits carnés, manipulés ou entreposés;
 - c) être pourvu de surfaces intérieures et de systèmes permettant un nettoyage efficace;
 - d) comporter un système d'éclairage adéquat et sécuritaire pour les activités exécutées sur les lieux, un système de ventilation approprié et des systèmes de chauffage et de plomberie conformes au sens du Code;
 - e) comprendre des installations efficaces de drainage et d'élimination des déchets, qui sont construites et entretenues :
 - (i) conformément, d'une part, à la réglementation sur la plomberie en vigueur dans la province où se situe l'établissement et, d'autre part, au sens du Code;
 - (ii) de façon à garantir que les produits carnés et la source d'approvisionnement en eau

potable ne seront pas contaminés;

- f) être équipé d'installations de chargement et de déchargement aménagées de manière à favoriser la manipulation hygiénique des produits carnés et adaptées à la quantité de produits carnés transportés et aux dimensions des véhicules de transport utilisés;
 - g) comporter des mécanismes appropriés de surveillance et de contrôle de la température, de l'humidité et d'autres facteurs ambiants dans chaque aire où des produits carnés sont manipulés ou entreposés.
10. En plus des exigences des articles 7 à 9, un établissement où l'on abat des volailles doit comporter des installations adéquates de nettoyage et d'assainissement des caisses à claire-voie, ainsi que des autres contenants de transport, conformément au sens du Code.

Installations sanitaires

11. (1) L'exploitant veillera à ce que l'établissement comprenne des installations sanitaires suffisantes et appropriées, y compris des postes de lavage des mains et des cabinets d'aisance selon :
- a) les activités exercées à l'établissement;
 - b) le nombre d'employés travaillant à l'établissement.
- (2) En plus d'être conformes aux exigences du paragraphe (1), les cabinets d'aisance seront séparés de toute aire où des produits carnés sont manipulés ou entreposés et ne donneront pas directement sur celle-ci.
- (3) L'exploitant fournira :
- a) des vêtements protecteurs propres aux employés de l'établissement;
 - b) des vestiaires, s'il y a lieu.
- (4) L'exploitant d'un établissement où des animaux vivants sont reçus ou retenus, ou où des produits carnés comestibles et non comestibles sont manipulés ou entreposés, doit mettre en oeuvre et maintenir un programme pour que les employés puissent changer de vêtements de travail au besoin et éviter ainsi la contamination des produits carnés comestibles.
- (5) Pour le lavage des mains, l'exploitant doit également veiller à ce que l'établissement comporte des lavabos appropriés et drainés de manière à éviter une éventuelle contamination des produits carnés ou de l'équipement. Les lavabos, munis de robinets actionnés à distance ou par une minuterie, seront situés aux endroits appropriés partout dans l'établissement.
12. (1) L'exploitant doit s'assurer que l'établissement comprend des installations adéquates pour l'inspection et un endroit où les inspecteurs pourront préparer leurs rapports.
- (2) L'établissement sera également pourvu de bureaux, incluant des classeurs convenables et les fournitures nécessaires à l'inspecteur.

- (3) L'exploitant doit également fournir à l'inspecteur l'accès à des installations sanitaires convenables à l'établissement même conformément au paragraphe 11(1).

Installations pour la manipulation sans cruauté des animaux

13. L'exploitant veillera à ce que l'abattoir possède des installations adéquates pour la manipulation sans cruauté des animaux. La conception, la construction et l'entretien de ces installations seront conformes au sens général recommandé dans l'article approprié du Code, qui a trait au traitement sans cruauté.

Installations de réfrigération, de congélation et de fermentation

14. (1) L'établissement doit comporter :
- a) des installations de réfrigération adéquates pour le refroidissement et le stockage des carcasses habillées immédiatement après l'abattage;
 - b) des installations de réfrigération séparées et adéquates pour la conservation et la retenue des produits carnés faisant l'objet d'une vérification par un inspecteur.
- (2) L'établissement doit comprendre :
- a) des dispositifs appropriés d'obtention, de maintien et de vérification de la température dans les salles où les produits carnés sont réfrigérés, congelés, stockés, fermentés ou traités autrement, emballés ou étiquetés;
 - b) un thermographe dans chaque salle où des produits du porc sont congelés, afin d'assurer la destruction des trichines, ou dans chaque salle où des produits carnés sont congelés pour garantir la destruction des parasites, ou dans les salles où des produits carnés emballés dans des contenant hermétiquement scellés sont incubés;
 - c) des hygromètres dans les salles de fermentation et de séchage.

PARTIE 5

ÉQUIPEMENT

Généralités

15. L'exploitant veillera à ce que l'équipement utilisé dans son établissement soit conçu, construit, installé, utilisé et entretenu de manière à favoriser la production hygiénique de produits carnés. L'équipement utilisé dans un établissement doit être approuvé par l'organisme de réglementation compétent.
16. L'équipement utilisé à l'établissement doit être :
- a) efficace pour l'utilisation prévue;

- b) fait de matériaux qui :
 - (i) sont exempts de contaminants;
 - (ii) résistent à la corrosion;
 - (iii) ne transmettent ni odeur, ni saveur;
 - c) accessible pour l'inspection, le nettoyage et l'entretien, ou facilement démontable à ces fins.
17. Les surfaces qui entrent en contact avec des aliments seront :
- a) non absorbantes;
 - b) lisses et exemptes de piqûres, de fissures ou d'éclats;
 - c) capables de subir des nettoyages et des assainissements répétés;
 - d) inaltérées par les aliments.
18. L'équipement utilisé pour la cuisson, le traitement thermique, le conditionnement, le refroidissement, le stockage ou la congélation des produits carnés doit être conçu, utilisé et entretenu de façon à atteindre la température optimale requise pour une préparation hygiénique et sécuritaire garantie des produits carnés.

PARTIE 6

ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Programmes d'entretien et d'assainissement

19. (1) L'exploitant mettra en oeuvre et maintiendra des programmes documentés d'assainissement, d'entretien et de nettoyage pour chaque aire de l'établissement, afin de prévenir la contamination des installations, de l'équipement et des produits carnés.
- (2) Ces programmes comporteront des calendriers et des méthodes d'assainissement, d'entretien et de nettoyage appropriés, dont des méthodes efficaces de :
- a) lutte contre les rongeurs et les insectes;
 - b) gestion des déchets et des détritiques;
 - c) protection des produits carnés contre la contamination par des produits chimiques de nettoyage, des pesticides, des lubrifiants ou d'autres substances toxiques ou nocives utilisées à l'établissement;
 - d) surveillance de l'efficacité des programmes d'assainissement, d'entretien et de nettoyage.

Installations et équipement de nettoyage et d'assainissement

20. (1) L'exploitant veillera à ce que :
- a) les installations et l'équipement utilisés dans les aires d'abattage des animaux ou de transformation, de manutention ou de stockage des produits carnés soient dûment nettoyés et, s'il y a lieu, désinfectés aussi souvent qu'il le faut, pour le maintien des conditions d'hygiène requises et la prévention de la contamination des aliments;
 - b) l'équipement servant à recueillir ou à transporter les produits carnés non comestibles dans l'établissement soit dûment identifié à cette fin et nettoyé et désinfecté avant de quitter l'aire des produits non comestibles et d'être réintroduit dans une autre aire de l'établissement;
 - c) le nettoyage, l'assainissement et l'entretien courant n'aient pas lieu dans une aire de l'établissement s'il y a risque de contamination subséquente d'un produit carné.
- (2) L'exploitant doit également s'assurer que les cages et autres contenants utilisés pour le transport des volailles à l'abattoir soient nettoyés et désinfectés avant d'être déplacés vers d'autres aires de l'établissement ou de sortir de celui-ci.

PARTIE 7

EAU

Généralités

21. (1) L'établissement doit disposer d'un approvisionnement suffisant en eau potable chaude et froide, en vapeur et en glace provenant d'eau potable, et ce, pour toutes les opérations où l'eau, la vapeur ou la glace peut entrer en contact avec un produit carné.
- (2) L'eau, la vapeur et la glace utilisées à l'établissement seront :
- a) disponibles en quantité suffisante et à une pression appropriée, le cas échéant, pour répondre à tous les besoins de l'établissement;
 - b) stockées et distribuées de manière à prévenir la contamination des produits carnés;
 - c) vérifiées afin de maintenir la pression, le volume et la température exigés pour l'opération à exécuter.
- (3) Aux fins du présent règlement, l'eau potable doit être conforme aux normes maximales et minimales pour satisfaire au sens du Code.
22. Les systèmes d'adduction d'eau non potable seront séparés des systèmes d'approvisionnement en eau potable et clairement identifiés comme tels.

PARTIE 8 PERSONNEL

Généralités

23. À l'établissement, l'exploitant veillera à ce que quiconque pénètre dans une aire où des produits carnés ou des ingrédients peuvent être contaminés :
- a) se lave bien les mains;
 - b) porte des vêtements et un bonnet protecteurs;
 - c) porte des chaussures propres et, s'il y a lieu, utilise un pédiluve pour le nettoyage et l'assainissement des chaussures;
 - d) ne porte aucun objet, ni n'utilise aucune substance susceptible de contaminer un produit carné;
 - e) ne consomme ni tabac, ni aliment, ni toute autre substance autre que l'eau provenant d'une fontaine à boire.

Santé du personnel

24. Toute personne malade, présumée malade ou présumée porteuse d'une maladie contagieuse pouvant être transmise par le biais d'un produit carné doit éviter de pénétrer dans l'établissement, si sa présence risque d'entraîner une contamination des produits carnés.
25. L'exploitant doit appliquer et maintenir des méthodes pour restreindre l'accès aux aires de l'établissement où des produits carnés sont transformés, manipulés ou stockés, afin qu'aucune personne atteinte d'une maladie transmissible par la nourriture soit admise, sauf si la contamination subséquente d'un produit carné est peu probable.
26. (1) Toute personne qui présente ou semble présenter des symptômes d'une maladie pouvant être transmise par un produit carné doit déclarer ceux-ci à l'exploitant de l'établissement.
- (2) Après avoir été informé conformément au paragraphe (1), l'exploitant déterminera si la personne doit subir un examen médical ou être exclue de certaines aires de l'établissement.
- (3) L'exploitant peut exclure quiconque de n'importe quelle aire de l'établissement, s'il lui semble que la personne concernée puisse contaminer un produit carné.

Formation des employés de l'établissement

27. (1) L'exploitant veillera à ce que tous les employés de l'établissement soient dûment formés et possèdent les compétences requises pour exécuter les tâches qui leur sont assignées.
- (2) L'exploitant élaborera et maintiendra un programme de formation garantissant que les exigences du paragraphe 27 (1) sont observées. Le programme inclura une formation sur la manipulation hygiénique des produits comestibles.

PARTIE 9

MÉTHODES D'INSPECTION ANTE MORTEM, D'ABATTAGE, D'HABILLAGE ET D'INSPECTION POST MORTEM

Inspection ante mortem

Généralités

28. L'exploitant veillera à ce que tout animal abattu à l'établissement le soit conformément aux articles de la Partie 9 du présent règlement.
29. (1) Tous les animaux présentés à l'abattage à l'établissement seront traités sans cruauté.
- (2) À l'exception des volailles et des lapins, les animaux présentés à l'abattoir seront gardés dans des enclos sécuritaires et propres où ils recevront de l'eau propre en quantité suffisante avant l'abattage.
30. (1) Aucun animal ne sera abattu à moins d'avoir été examiné et approuvé pour l'abattage par :
- a) un inspecteur;
 - b) une personne dûment formée et agréée comme « examinateur » selon un arrangement approuvé par l'organisme de réglementation.
31. Les animaux seront abattus dans les 24 heures suivant l'inspection ante mortem; s'ils ne le sont pas, ils devront être réinspectés dans les 24 heures précédant l'abattage.
32. La marche à suivre habituelle ne doit pas empêcher l'admission d'animaux reconnus atteints de certaines maladies ou contaminés par des résidus, dont la déclaration est obligatoire, pour l'abattage dans des conditions spéciales approuvées par l'exploitant et l'organisme de réglementation.

Examen ante mortem

33. L'inspection ante mortem sera exécutée conformément au sens du Code.
34. (1) Un inspecteur ou un examinateur ne peut approuver l'abattage d'un animal que si, à l'examen, celui-ci lui semble sain et n'affiche aucun comportement ni apparence anormaux.
- (2) Un vétérinaire officiel peut demander à l'avance à un examinateur ou à un inspecteur qui n'est pas un vétérinaire officiel, qu'un animal présentant une apparence ou un comportement anormal :
- a) ne soit pas retenu ou soumis à un vétérinaire officiel pour une inspection plus poussée;
 - b) soit éliminé conformément aux instructions du vétérinaire officiel.
- (4) Un vétérinaire officiel auquel on a soumis un animal conformément au paragraphe (2) doit veiller à ce que l'animal trouvé malade ou dans un état insatisfaisant au moment de l'inspection, soit :
- a) condamné et traité conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement;
 - b) retenu et séparé des autres animaux pour être mis au repos, traité ou abattu.

35. L'exploitant veillera à ce que les animaux identifiés comme devant être éliminés après l'inspection ante mortem soient maintenus à l'écart des animaux sains en attendant l'abattage.

Sort des animaux après l'inspection ante mortem

36. (1) Les dispositions suivantes s'appliquent aux animaux après l'inspection ante mortem, conformément à un arrangement approuvé par le vétérinaire officiel :
- a) abattage approuvé;
 - b) abattage reporté et animal retenu à l'écart des autres pour une période de repos ou un traitement en attendant l'inspection et l'utilisation. Après une inspection plus poussée, l'animal est, soit approuvé pour l'abattage, soit condamné et traité conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement;
 - c) traitement de l'animal comme sujet suspect et abattage dans des conditions susceptibles de prévenir l'aggravation d'un état anormal;
 - d) condamnation de l'animal comme ne pouvant être abattu, abattage dans l'aire des bestiaux ou des produits non comestibles de l'établissement et traitement de la carcasse conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.
- (2) Un animal sera condamné, abattu dans l'aire des bestiaux ou l'aire des produits non comestibles de l'établissement, puis sa carcasse traitée conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement, si un vétérinaire officiel constate l'une ou l'autre des situations suivantes :
- a) l'animal est mourant ou mort;
 - b) l'animal est déclaré ou présumé malade ou dans un état qui peut rendre la carcasse ou le produit carné impropre à la consommation humaine. La carcasse de chaque animal décrit à l'alinéa b) doit subir une inspection post mortem et être marquée comme étant retenue jusqu'à la fin de l'inspection.
37. La détermination du sort des animaux affichant un état anormal à l'inspection ante mortem se fait selon des méthodes proposées dont la description sommaire est contenue dans le Code.
38. Nonobstant toutes les autres dispositions du présent règlement, avec l'autorisation de l'organisme de réglementation compétent, l'exploitant peut faire abattre et éliminer tout animal qui n'est pas retenu comme étant condamné, conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.

Marquage ante mortem

39. L'exploitant veillera à ce que :
- a) tous les animaux soient dûment identifiés jusqu'à l'inspection post mortem;
 - b) tous les animaux désignés comme devant être retenus soient séparés des autres et marqués comme tels;
 - c) les carcasses provenant des animaux identifiés comme étant retenus demeurent marquées comme

telles jusqu'à la fin de l'inspection ou de l'examen post mortem.

Maladies déclarables

40. (1) Lorsqu'un animal est présumé atteint d'une maladie déclarable, il faut en aviser immédiatement le vétérinaire du bureau de district le plus près de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- (2) Les maladies désignées comme étant déclarables en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* sont identifiées dans les articles appropriés du Code portant sur l'inspection ante mortem et sur les maladies déclarables.

Abattage et habillage

Généralités

41. a) L'exploitant veillera à ce que les méthodes d'abattage d'un animal et d'habillage de sa carcasse soient conformes au sens du Code.
- b) L'exploitant s'assurera aussi qu'aucune carcasse d'un animal abattu ailleurs sans avoir été inspecté au préalable ou d'un animal mort ne soit apportée à l'établissement.

Méthodes de traitement et d'abattage sans cruauté des animaux

42. L'exploitant se doit d'appliquer et de maintenir des méthodes :
- a) de traitement et d'abattage sans cruauté des animaux, afin d'éviter à ceux-ci toute souffrance ou détresse inutile;
- b) pour que chaque animal soit bien maîtrisé pendant l'étourdissement. Dans le cas de l'abattage rituel, l'exigence concernant l'étourdissement ne peut être suspendue que par l'organisme de réglementation; toutefois, le hissage partiel ou complet avant l'étourdissement est interdit sauf pour les volailles et les lapins;
- c) garantissant que l'animal est étourdi et saigné sans cruauté, de manière à produire une exsanguination rapide.

Production hygiénique de produits carnés

43. (1) L'exploitant veillera à ce qu'on applique et maintienne des méthodes qui garantissent que :
- a) chaque animal est abattu dans des conditions qui favorisent la production hygiénique de produits carnés;
- b) après l'abattage, chaque carcasse est habillée et éviscérée rapidement afin de prévenir sa détérioration;
3. les méthodes d'habillage et l'éviscération de chaque carcasse ont lieu de manière à faciliter

un examen post mortem approprié et la production hygiénique de produits carnés.

(2) Nonobstant l'alinéa (1) b), la carcasse d'un animal peut être marquée comme étant comestible même si elle n'est pas entièrement habillée ou éviscérée quand :

- a) l'animal dont elle est tirée est examiné ou inspecté, puis abattu conformément au présent règlement;
- b) elle est suffisamment habillée et éviscérée, pour que l'on puisse procéder à un examen ou à une inspection post mortem;
- c) elle est jugée comestible par l'examineur ou l'inspecteur.

Inspection post mortem

Généralités

- 44. L'exploitant s'assurera que chaque carcasse habillée et les parties de celle-ci, ainsi que tout le sang prélevé d'un animal à un établissement aux fins de transformation comme produits carnés fassent l'objet d'un examen post mortem.
- 45. Chaque partie retirée d'une carcasse avant l'examen ou l'inspection post mortem et tout le sang prélevé sur un animal à l'établissement aux fins de transformation en produits carnés seront identifiés de manière à préciser de quelle carcasse ils proviennent.
- 46. Chaque carcasse et ses parties dont il faut déterminer le sort seront examinées par une personne dûment formée et qualifiée, qui connaît avec exactitude les conditions décrites et la méthode qui s'impose un fois ce sort déterminé. La personne procédant à l'examen ou à l'inspection post mortem devra être un inspecteur ou un « examineur ».
- 47. Les méthodes d'inspection post mortem visant chaque espèce seront appliquées de manière conforme au sens du Code.
- 48. La carcasse, la tête et les viscères seront présentés de manière à rendre l'inspection efficace et efficiente. La carcasse, les viscères et, le cas échéant, la tête, seront corrélés, du moins jusqu'au moment de l'inspection de la carcasse.
- 49. L'exploitant veillera à ce que la carcasse, les viscères ou les parties de ceux-ci qui sont infectés ou présumés l'être soient manipulés de manière à ce que le produit carné ne soit pas contaminé et de façon à réduire au minimum la contamination de l'établissement, de l'équipement et du personnel.

Examen post mortem

- 50. (1) L'exploitant ne peut marquer la carcasse, les parties, les viscères ou le sang d'un animal comme étant comestibles que si, au moment de l'examen ou de l'inspection post mortem, l'examineur ou l'inspecteur juge que ceux-ci ont une apparence normale.
- (2) Sous réserve du paragraphe (3), lors d'un examen ou d'une inspection post mortem, s'il apparaît à un examineur ou à un inspecteur qui n'est pas un vétérinaire officiel, que le sang, la carcasse

ou les parties de celle-ci présentent une apparence anormale, l'examineur ou l'inspecteur identifiera et retiendra le sang, la carcasse et les parties de celle-ci et les soumettra à un vétérinaire officiel qui procédera alors à une inspection détaillée ou à l'élimination.

- (3) Le vétérinaire officiel désigné au paragraphe (2) peut informer à l'avance l'inspecteur ou l'examineur, que le sang prélevé d'un animal ou qu'une carcasse ou parties de celle-ci affichant des écarts précis par rapport à l'apparence normale :
 - a) n'ont pas à être soumis à un vétérinaire officiel pour que l'on en dispose;
 - b) seront traités conformément aux directives du vétérinaire officiel.
- (4) Chaque exploitant doit veiller à ce que l'on traite la carcasse, les parties de celle-ci ou le sang conformément aux directives du vétérinaire officiel.

Sort des carcasses et de leurs parties après l'inspection post mortem

51. Les options suivantes s'appliquent à une carcasse, à ses parties, au sang, à la tête et/ou aux viscères (y compris aux reins), après une inspection post mortem :
 - a) utilisation pour consommation humaine;
 - b) retenue en attendant des mesures correctives, des résultats de laboratoire ou un autre examen pour décider de leur sort;
 - c) récupération comme aliments pour animaux ou à des fins pharmaceutiques;
 - d) soumission à un vétérinaire officiel qui décidera de leur sort;
 - e) approbation par l'organisme de réglementation.
52.
 - (1) Quand le vétérinaire officiel détermine qu'une carcasse, une partie de celle-ci ou le sang d'un animal sont propres à la consommation humaine, il peut en approuver la transformation en un produit carné comestible.
 - (2) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), quand le vétérinaire détermine qu'une carcasse, une partie de celle-ci ou le sang d'un animal présente des signes de maladie ou d'un état anormal qui pourrait rendre un produit carné impropre à la consommation humaine, la carcasse, la partie de celle-ci ou le sang sera condamné et son sort décidé conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.
 - (3) À moins que le vétérinaire officiel n'en décide autrement, les parties non comestibles d'une carcasse condamnée peuvent être récupérées et transformées en produits non comestibles sans subir d'autres traitements comme matériel condamné.
 - (4) Quand un vétérinaire officiel constate la présence localisée d'une maladie ou d'un état anormal qui ne rendrait pas impropre à la consommation humaine un produit carné provenant du reste de la carcasse :

- a) la partie de la carcasse qui montre des signes localisés de maladie ou d'un état anormal doit être enlevée, condamnée et traitée comme matériel condamné conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement;
 - b) le reste de la carcasse ou la partie qui ne montre aucun signe de maladie ou d'un état anormal peut être transformé en un produit carné comestible.
53. Lorsqu'un examinateur ou un inspecteur soupçonne qu'une carcasse, une partie de celle-ci ou le sang prélevé d'un animal est atteint d'une maladie ou affiche un état anormal qui pourrait le rendre impropre à la consommation, ce sang, la carcasse ou toute partie de celle-ci devra être retenu par l'examineur ou l'inspecteur tant qu'un examen post mortem de la carcasse entière et du sang n'aura pas été pratiqué.
54. Un sommaire des propositions sur le sort des carcasses et de leurs parties après l'inspection post mortem est contenu dans le Code.

Marquage post mortem

55. Pendant et après l'examen post mortem, l'exploitant marquera la carcasse, ses parties, le sang, la tête et/ou les viscères (y compris les reins) selon les options décrites à l'article 51.

Contamination

56. À l'exception d'un produit carné qui peut être retravaillé et rendu conforme au présent règlement, un produit carné contaminé doit être condamné et éliminé conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement. Un produit carné contaminé qui peut être retravaillé et rendu conforme au présent règlement sera retenu jusqu'à ce qu'il soit conforme au présent règlement.
57. Quiconque soupçonne qu'un animal ou des produits carnés sont contaminés par des médicaments ou d'autres produits chimiques en informera un examinateur ou un inspecteur; l'animal ou la carcasse, les parties de celle-ci, le sang et/ou les viscères seront retenus par un inspecteur jusqu'à ce que l'on applique un traitement approprié, l'on obtienne les résultats de laboratoire ou l'on procède à un autre examen avant qu'en soit déterminé le sort ultime.
58. L'examineur ou l'inspecteur appliquera l'une des options suivantes, selon un arrangement approuvé par l'organisme de réglementation pour le sort ultime d'un produit carné visé à l'article 57 :
- a) soumission de la carcasse, d'une partie de celle-ci, du sang et/ou des viscères à un inspecteur ou à un vétérinaire officiel qui approfondira l'inspection et déterminera le sort des produits ou, dans le cas d'un inspecteur, soumission des produits à un vétérinaire officiel qui procédera à une inspection plus poussée et déterminera le sort des produits;
 - b) prélèvement d'échantillons de la carcasse, d'une partie de celle-ci, du sang et/ou des viscères et soumission de ceux-ci à une analyse par un laboratoire désigné par l'organisme de réglementation;
 - c) condamnation et élimination de la carcasse, d'une partie de celle-ci, du sang et/ou des viscères conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement, selon ce qui sera convenu avec l'exploitant;

- d) sur réception des résultats du laboratoire, traitement de la carcasse, de la partie de celle-ci ou du sang comme suit :
- (i) si la carcasse, la partie de celle-ci ou le sang n'est pas contaminé, approbation de ceux-ci pour la surtransformation comme produit carné comestible;
 - (ii) si la carcasse, la partie de celle-ci ou le sang contient des résidus de produits chimiques ou de médicaments non autorisés ou en concentration supérieure aux tolérances établies dans la *Loi sur la aliments et drogues* et son règlement d'application, condamnation et élimination du matériel conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.
59. Nonobstant toute autre disposition du présent règlement, un exploitant peut, à n'importe quel moment, éliminer un produit carné qui n'est pas désigné comme étant retenu et peut, après en avoir obtenu l'autorisation de l'organisme de réglementation, éliminer un produit carné désigné comme étant retenu comme matériel condamné conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.

Maladies déclarables

60. (1) Quand l'inspection post mortem révèle qu'un animal présente des lésions symptomatiques d'une maladie déclarable, il faut en informer immédiatement le vétérinaire du bureau de district le plus près de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et :
- a) la tête, la carcasse et les viscères seront retenus jusqu'à ce que l'on prenne les mesures prévues dans la *Loi sur la santé des animaux* pour combattre les maladies animales déclarables;
 - b) toutes les opérations d'abattage cesseront jusqu'à ce que le vétérinaire de district en autorise la reprise.
- (2) Les maladies désignées comme étant déclarables dans la *Loi sur la santé des animaux* sont énumérées dans les articles appropriés du Code, qui traitent des dispositions post mortem et des maladies déclarables.

PARTIE 10

PRODUITS CARNÉS NON COMESTIBLES

Généralités

61. (1) L'exploitant veillera à ce que l'on instaure et maintienne des méthodes de contrôle des produits carnés non comestibles conformément au sens du Code.
- (2) L'exploitant s'assurera que les installations, l'équipement et le personnel sont suffisants et adéquats pour garantir la manutention, le stockage et le traitement hygiéniques des produits carnés non comestibles.
62. Les produits carnés non comestibles seront :
- a) enlevés rapidement de toutes les aires de l'établissement où l'on manipule ou stocke des produits carnés comestibles;

- b) transportés dans l'aire ou la salle des produits non comestibles de l'établissement;
 - c) placés dans des contenants de stockage appropriés.
63. (1) Sous réserve du paragraphe (3), aucun produit carné admis dans l'aire des produits non comestibles d'un établissement ne peut être par la suite ramené dans d'autres aires de l'établissement.
- (2) L'aire des produits non comestibles doit être pourvue d'une zone d'expédition des produits carnés non comestibles séparée de celle utilisée pour les produits carnés comestibles.
- (3) Un produit carné, autre qu'un produit carné condamné, qui a été emballé et désigné à l'établissement comme aliment pour animaux, peut être admis dans une autre partie de l'établissement pour y être congelé et stocké ou expédié à l'état congelé.

Aliments pour animaux

64. (1) Un produit carné non comestible peut servir comme aliment pour animaux si
- a) l'animal dont il provient a été abattu dans un établissement et si la carcasse dont il est tiré est comestible;
 - b) un vétérinaire officiel détermine que le produit carné ne posera pas de risque pour la santé de l'animal qui le consomme;
 - c) ce produit est dénaturé ou ne pourrait passer pour un produit carné comestible et s'il est placé dans un contenant approprié et identifié comme étant un aliment pour animaux.
- (2) Un produit carné identifié comme étant un aliment pour animaux doit être transporté et transformé dans une salle désignée à cette fin dans l'aire des produits non comestibles de l'établissement.

Sort des produits carnés condamnés

65. (1) Dans le présent article, par « fonte », on entend l'extraction de la graisse d'un produit carné par l'application de la chaleur.
- (2) Un produit carné qui est condamné dans un établissement et qui est différent de celui envoyé pour examen en laboratoire ou d'un produit carné non comestible récupéré d'une carcasse condamnée en vertu du paragraphe 52(3) doit être clairement identifié comme étant condamné, acheminé vers l'aire des produits non comestibles d'un établissement et :
- (a) fondu ou autrement traité de façon à détruire tous les microorganismes pathogènes ou potentiellement pathogènes;
 - (b) dénaturé et envoyé à un autre établissement agréé ou à un fondoir pour y être fondu ou traité conformément à l'alinéa a);
 - (c) dénaturé et utilisé comme aliment pour animaux, si le vétérinaire officiel le juge sans risque pour la santé des animaux et qu'il en autorise l'utilisation comme aliment pour animaux;

- (d) désigné, avec l'autorisation du vétérinaire officiel, comme étant destiné à des fins médicinales;
- (e) détruit conformément aux exigences environnementales locales, si le vétérinaire officiel le juge impropre à la fonte à cause de résidus dangereux ou pour toute autre raison;
- (f) soumis aux traitements prévus au paragraphe 48(1) de la *Loi sur la santé des animaux*.

PARTIE 11

TRANSFORMATION ET NORMES RELATIVES AUX PRODUITS CARNÉS

Généralités

66. L'exploitant d'un établissement doit, s'il y a lieu, instaurer et maintenir des méthodes pour :
- a) dresser par écrit une recette courante pour chaque produit carné préparé;
 - b) assurer que le procédé de fabrication d'un produit carné est conçu et appliqué de manière à obtenir un produit salubre;
 - c) identifier et maîtriser les facteurs biologiques, physiques et chimiques du procédé de fabrication, qui sont déterminants pour l'obtention ou la fabrication d'un produit sains;
 - d) maîtriser et surveiller les facteurs déterminants du procédé pendant la préparation et le mélange de manière à réduire au minimum les risques et à garantir l'exactitude de la composition;
 - e) détecter, isoler, évaluer et corriger tout écart par rapport aux méthodes établies et tout défaut susceptible de nuire à la salubrité du produit;
 - f) évaluer et vérifier, par échantillonnage et analyse, l'efficacité des mesures de contrôle influant sur la salubrité d'un produit.
67. L'exploitant doit également veiller à ce que les produits carnés, les ingrédients, les additifs alimentaires et les matériaux d'emballage utilisés pour la fabrication et l'emballage des produits carnés soient manipulés et stockés de manière à éviter la contamination des produits carnés.
68. La recette d'un produit carné et tout additif alimentaire ou substances nutritives prévus dans la recette doivent répondre aux exigences :
- a) de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application;

Normes relatives aux produits carnés

Généralités

69. (1) L'exploitant doit veiller à ce que les opérations de transformation de l'établissement soient

exécutées de manière à donner des produits carnés sains s'ils sont préparés et consommés comme il se doit.

(2) Sans limiter la portée du paragraphe (1) :

a) les produits carnés doivent être :

(i) traités et manipulés de manière à ce qu'ils ne soient pas contaminés, ni ne le deviennent;

(ii) conservés et entreposés dans des conditions permettant d'éviter la contamination;

b) les opérations de transformation auront lieu dans un délai raisonnable pour prévenir la contamination des produits carnés par des microorganismes.

70. L'exploitant veillera à ce que les produits carnés préparés à l'établissement proviennent :

a) d'animaux qui ont été examinés, inspectés et abattus conformément au présent règlement ou à la *Loi sur l'inspection des viandes* administrée par le gouvernement fédéral et à son règlement d'application;

b) de carcasses qui ont été habillées, éviscérées, examinées et inspectées conformément au présent règlement ou à la *Loi sur l'inspection des viandes* et à son règlement d'application.

71. L'exploitant doit s'assurer qu'aucun produit carné préparé à l'établissement n'est marqué comme étant comestible, à moins qu'il ne soit conforme :

a) aux exigences et aux normes établies dans le présent règlement;

b) à toutes les normes additionnelles prescrites par l'organisme de réglementation.

Sort des produits carnés altérés

72. (1) Un produit carné altéré ne doit pas être identifié comme étant comestible.

(2) Lorsqu'un produit carné altéré préparé à l'établissement ne peut pas être rendu conforme aux normes prescrites dans le présent règlement pour les produits carnés comestibles, il sera condamné par un examinateur ou un inspecteur et son sort sera décidé conformément à la partie 10, paragraphe 65(2) du présent règlement.

(3) Lorsqu'un produit carné altéré préparé à l'établissement peut être rendu conforme aux normes prescrites dans le présent règlement pour les produits carnés comestibles, il sera retenu par l'exploitant ou par un inspecteur jusqu'à ce qu'il soit :

(i) rendu conforme aux normes prescrites,

(ii) traité comme étant un produit carné condamné.

Seuils de tolérance pour les résidus de médicaments et directives concernant la contamination microbiologique

73. Aucun produit carné ne doit :
- a) contenir des microorganismes en quantité supérieure aux seuils prescrits dans les articles appropriés du Code;
 - b) contenir une substance non autorisée dans la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application;
 - c) dépasser les normes maximales prescrites dans la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application pour :
 - (i) les résidus de produits chimiques ou de médicaments vétérinaires;
 - (ii) les teneurs en additifs alimentaires.
 - d) Annexe I du présent règlement.

PARTIE 12

MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Généralités

74. L'exploitant instaurera et appliquera des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour vérifier si les mesures de contrôle de la production existantes donnent des produits carnés conformes aux normes du présent règlement, aux recettes approuvées et aux normes microbiologiques établies par l'organisme de réglementation.
- a) Annexe II du présent règlement.

Échantillonnage et résultats d'analyse

75. (1) L'inspecteur peut obliger un exploitant à lui fournir, sur demande et sans frais, des échantillons de ce qui suit pour examen et analyse en laboratoire :
- a) de n'importe quel produit carné;
 - b) de n'importe quel ingrédient, additif ou autre matière utilisé ou devant être utilisé dans la préparation d'un produit carné ou en rapport avec celui-ci.
- (2) Les rapports sur les résultats des analyses de laboratoire mentionnées au paragraphe (1) seront mis sur demande à la disposition de l'exploitant qui fournit l'échantillon.

Méthode d'analyse officielle

76. (1) L'examen ou l'analyse de laboratoire d'un échantillon fourni conformément au présent

règlement doit être mené selon la méthode officielle applicable à cet échantillon et reconnue par l'organisme de réglementation.

- (2) L'organisme de réglementation doit fournir sur demande à l'exploitant une description écrite de toute méthode officielle requise.
- (3) S'il est déterminé, au cours d'un examen ou d'une analyse de laboratoire, qu'un échantillon contient une substance interdite ou en concentration supérieure à celle autorisée par la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application, l'exploitant éliminera comme produit carné condamné, le produit carné dont l'échantillon est tiré, et ce, conformément au paragraphe 65(2) du présent règlement.

PARTIE 13

MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

Généralités

77. L'exploitant verra à ce qu'un produit carné soit marqué ou étiqueté :
- a) conformément aux règlements fédéraux et provinciaux applicables;
 - b) d'une manière qui permette son identification précise et rapide;
 - c) de manière à fournir une information adéquate et exacte à la personne se trouvant à la prochaine étape de la chaîne de production alimentaire, afin que le destinataire puisse traiter le produit carné en toute sécurité et correctement.
78. (1) Le matériel d'étiquetage qui entre en contact avec les produits carnés doit être durable et exempt de contaminants, convenir à l'utilisation prévue et être approuvé par l'organisme de réglementation compétent.
- (2) Aucun matériel ne peut servir à étiqueter un produit carné si son utilisation :
- a) peut accroître le risque de contamination du produit carné;
 - b) peut empêcher le produit carné de répondre aux exigences du présent règlement.
- (3) Seule de l'encre comestible peut servir à marquer un produit carné.
- (4) Aucun matériel d'étiquetage utilisé à l'établissement ne doit entrer en contact avec le produit carné, si ce contact rend le produit en question non conforme aux exigences du présent règlement ou de celles de la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application.

Estampille d'inspection

79. Avant d'être expédié de l'établissement, un produit carné comestible doit être marqué au moyen d'une estampille ou d'un sceau d'inspection qui indique clairement qu'il a été préparé conformément au présent règlement.

80. S'il ne peut être apposé directement sur le produit, l'estampille ou le sceau d'inspection des viandes peut l'être sur l'emballage du produit ou sur une étiquette qui y est fixée.
81. L'estampille ou le sceau d'inspection sera conforme à la forme approuvée par l'organisme de réglementation compétent et appliqué seulement :
 - a) à un établissement;
 - b) sur un produit carné approuvé pour la consommation humaine en vertu du présent règlement.
82. À la suite de l'inspection post mortem, les carcasses et demi-carcasses marquées comme étant comestibles seront estampillées avec l'estampille d'inspection des viandes avant la réfrigération. Cette disposition ne vise toutefois pas les carcasses de volailles ou de lapins domestiques.
83. Sur demande, l'exploitant doit fournir à l'organisme de réglementation l'accès au tampon, à l'étiquette, au contenant, au label, au sac ou à l'emballage portant l'estampille ou le sceau d'inspection de l'établissement.

PARTIE 14

EMBALLAGE

Généralités

84. L'exploitant veillera à ce que l'établissement utilise des matériaux et des méthodes d'emballage qui :
 - a) protègent les produits carnés de tout dommage physique;
 - b) préviennent la contamination des produits carnés;
 - c) favorisent la salubrité des produits carnés.

Matériaux d'emballage

85. Les matériaux d'emballage :
 - a) doivent être durables et exempts de contaminants et convenir à l'utilisation prévue;
 - b) ne doivent pas être réutilisés pour les produits carnés, sauf s'ils sont résistants à la corrosion, désinfectés après chaque emploi et capables de subir des nettoyages répétés;
 - c) doivent être stockés dans des conditions hygiéniques qui préviennent la contamination.
86. Aucun matériau utilisé pour l'emballage d'un produit carné à l'établissement ne doit entrer en contact avec le produit, si ce contact rend le produit carné non conforme aux exigences du présent règlement ou de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application.

PARTIE 15

ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Entreposage

Généralités

87. L'exploitant veillera à ce que les produits carnés soient entreposés :
- a) dans des conditions qui permettent de les protéger en tout temps de la contamination;
 - b) de manière à les protéger en tout temps contre les dommages physiques susceptibles de les rendre impropres à la consommation;
 - c) dans des conditions qui permettent d'enrayer efficacement la croissance des microorganismes pathogènes.
88. L'établissement doit être pourvu :
- a) d'installations d'entreposage séparées, adéquates et réfrigérées, s'il y a lieu, pour les produits carnés comestibles;
 - b) d'installations d'entreposage séparées et adéquates pour les produits carnés non comestibles, lorsqu'on y stocke ceux-ci;
 - c) d'installations d'entreposage séparées et adéquates pour les matériaux utilisés pour le déroulement des activités à l'établissement.
89. Les produits carnés seront placés dans des contenants de stockage conformes au sens du Code.
90. L'exploitant s'assurera que :
- a) les ingrédients servant à la préparation des produits carnés soient entreposés de manière à en prévenir la contamination;
 - b) les produits chimiques et autres substances, qui ne sont pas utilisés dans la préparation ou pour l'emballage des produits carnés, soient entreposés séparément dans des contenants clairement identifiés, de manière à prévenir la contamination des produits carnés, des matériaux d'emballage, des ingrédients utilisés dans la préparation des produits carnés et des surfaces entrant en contact avec les aliments.

Transport

Généralités

91. L'exploitant inspectera chaque contenant d'expédition avant son utilisation, pour s'assurer que celui-ci est propre, exempt de contaminants et approprié à l'utilisation prévue.
92. L'exploitant s'assurera que les contenants d'expédition utilisés pour le transport des produits carnés

sont conformes au sens du Code.

- a) sont fabriqués de matériaux durables;
- b) protègent les produits carnés et leur emballage de tout dommage physique, de la détérioration et de la contamination;
- c) sont munis, s'il y a lieu, de réglages adéquats pour que les produits carnés soient transportés dans des conditions de température et d'humidité appropriées et dans d'autres conditions pouvant s'avérer nécessaires au transport des produits.

PARTIE 16

DOSSIERS, PLAINTES ET RAPPELS

Généralités

93. (1) L'exploitant qui a transformé, emballé, étiqueté, stocké ou distribué un produit carné et qui reçoit de l'information qui remet en question la salubrité du produit doit vérifier ces renseignements.
- (2) Si les résultats de l'enquête révèlent que le produit carné peut constituer un danger pour la population, l'exploitant en informera l'organisme de réglementation compétent dans les 24 heures suivant ce constat.

Méthodes de rappel et dossiers sur la distribution du produit

94. (1) L'exploitant préparera des méthodes documentées pour le rappel des produits carnés. Ces méthodes seront conformes au sens du Code.
- (2) L'exploitant conservera des registres de distribution des produits de manière à faciliter la localisation des aliments en cas de rappel.

Évaluation des méthodes de rappel

95. (1) Pour évaluer l'efficacité des méthodes de rappel des produits, l'exploitant simulera la tenue de registres et les méthodes de rappel périodiquement, afin de vérifier si les produits carnés peuvent être rapidement identifiés et rappelés.
- (2) À la demande de l'organisme de réglementation compétent, l'exploitant doit conserver une copie facilement accessible des méthodes de rappel des produits et des résultats de l'exercice de simulation du rappel des produits pour une durée établie par l'organisme de réglementation.

Plaintes

96. Chaque exploitant préparera des méthodes documentées et conservera des dossiers sur la réception des plaintes, ainsi que sur les enquêtes et les interventions subséquentes. Ces méthodes et dossiers seront conformes au sens général du Code.

ANNEXES

ANNEXE I
{Articles 69 à 73}

NORMES RELATIVES AUX PRODUITS CARNÉS

Nota :

1. Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente annexe.

« **agent antimousse** » Substance qui supprime ou prévient la formation de mousse et dont l'emploi dans un produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du Règlement sur les aliments et drogues; (anti-foaming agent)

« **agent de conservation** » Agent de conservation dont l'emploi dans le produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du Règlement sur les aliments et drogues; (preservative)

« **frais** » S'entend de l'ingrédient d'un produit de viande qui n'est ni cuit ni conservé. (fresh)

2. Pour l'application de la présente annexe :

- (a) à moins d'indication contraire, tout ingrédient d'un produit de viande mentionné à la colonne II de l'annexe peut être frais, conservé ou cuit;
- (b) à moins d'indication contraire, les quantités figurant à la colonne V de l'annexe sont exprimées en pourcentage du produit fini;
- (c) lorsque plusieurs noms de produits de viande mentionnés à la colonne I de l'annexe sont combinés et employés comme nom d'un autre produit de viande, ce dernier doit répondre à toutes les normes données pour l'ensemble de ces produits de viande;
- (d) lorsqu'un produit de viande mentionné à la colonne I de l'annexe fait l'objet d'une transformation ou d'un traitement facultatif qui n'est pas utilisé couramment pour ce produit, le nom du produit de viande doit en faire état;
- (e) la viande de tête employée dans la préparation du fromage de tête et du fromage de hure peut inclure de l'épicrâne et des groins de porc;
- (f) la peau de porc utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc si les tissus sous-cutanés habituels y adhèrent et si ces tissus ont en moyenne au moins 1,25 cm d'épaisseur;
- (g) la peau qui adhère normalement au porc désossé haché fin utilisé comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc;
- (h) lorsque la peau de porc est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée au porc sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans le porc ne dépasse pas 8 pour cent;

- (i) la peau et le gras qui adhèrent normalement à la volaille désossée utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé sont considérés comme de la viande de volaille;
 - (j) lorsque la peau de volaille est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée à la viande de volaille sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans la viande de volaille ne dépasse pas 8 pour cent;
 - (k) lorsque le gras de volaille est séparé du tissu musculaire, il peut être ajouté en quantité ne dépassant pas 4 pour cent du poids de la volaille désossée;
 - (l) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un assaisonnement, une épice, un édulcorant, un rehausseur de saveur, du sel et de l'eau;
 - (m) lorsqu'il est permis d'ajouter de l'eau à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de la glace et du bouillon gras;
 - (n) lorsqu'il est permis d'ajouter une sauce à un produit de viande selon les colonnes II ou III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de l'eau et un assaisonnement;
 - (o) lorsqu'il est permis d'ajouter un assaisonnement à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter du sel et une épice;
 - (p) lorsqu'un assaisonnement ajouté à un produit de viande représente plus de 1 pour cent de la teneur en protéines du produit fini, l'assaisonnement est considéré comme un agent de remplissage;
 - (q) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de conservation à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'y ajouter de l'alcool ou un édulcorant ou les deux;
 - (r) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un ingrédient non carné qui ne constitue pas un agent de remplissage du fait qu'il est visiblement reconnaissable par rapport au produit de viande si le nom utilisé pour le produit de viande qui en résulte décrit ce produit.
 - (s) lorsqu'un aromatisant est ajouté à un produit carné figurant dans la colonne I d'un article de l'annexe, le nom et la nature de cet aromatisant doivent être indiqués dans le nom du produit carné.
3. Les normes s'appliquant aux produits carnés comestibles énumérés à la colonne I de l'Annexe I du présent règlement sont celles prescrites aux colonnes II à V de l'Annexe I visant ce produit carné.

NORMES					
Art.	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
	Produit carné	Ingrédients carnés *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires *obligatoires +facultatifs	Transformation et traitements obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
1. (a)	Viande ¹ hachée ordinaire	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 30 %
1. (b)	Viande ¹ hachée mi-maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras: au plus 23 %
1. (c)	Viande ¹ hachée maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras: au plus 17 %
1. (d)	(d) Viande ¹ hachée extra-maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras: au plus 10 %
1. (e)	Viande ¹ séparée mécaniquement	Viande fraîche séparée mécaniquement*	Aucun	Aucun	Protéines : au moins 14 %, lorsque vendu comme produit de viande frais étiqueté pour la vente au détail
2. (a)	Galette de viande ¹	Viande désossée fraîche*	Assaisonnement+	Haché fin et formé	Protéines de produit de viande au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 %
2. (b)	Boulette de viande ¹ Burger de viande ¹ Chopette de viande ¹ Croquette de viande ¹ Escalopette de viande ¹ Steakette de viande ¹ (non cuit)	Viande désossée fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin, formé et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
2. (c)	Boulette de viande ¹ Burger de viande ¹ Chopette de viande ¹ Croquette de viande ¹ Escalopette de viande ¹ Steakette de viande ¹ (cuit)	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin, formé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 13,5 % Protéines totales : au moins 15 %
2. (d)	Flocons de viande	Viande désossée* Dans le cas de flocons de poulet, poulet séparé mécaniquement+	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+	Morcelé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 % Dans le cas de flocons de poulet : au plus 15 % de poulet séparé mécaniquement
3. (a)	Saucisson; Salami; Saucisse fumée; Saucisse de Francfort; Bologne; Pepperoni; Saucisson de foie; Liverwurst; Mortadelle; Salametti; Cervelas	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* S'ils sont cuits, tissus adipeux de porc ou de boeuf, ou des deux, partiellement dégraissés+	Agent de conservation* Levain lactique dans le cas de saucisson fermenté+ Agent de remplissage+ Glucono-delta-lactone +	Haché fin et saumuré et l'un ou plusieurs des traitements suivants : fumé, cuit, déshydraté, fermenté	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % Si le nom du produit est saucisson de foie ou liverwurst, le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais
3. (b)	Boudin	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %

NORMES					
Art.	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
	Produit carné	Ingrédients carnés *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires *obligatoires +facultatifs	Transformation et traitements obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
3. (c)	Boudin noir	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+ Agent gélifiant+ ³	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
3. (d)	Boudin de langue	Sang* Langue désossée* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
3. (e)	Saucisse; Saucisse à déjeuner; Saucisse à dîner; Viande ¹ à saucisse; Chair à saucisse	Viande désossée fraîche, sous-produit de viande fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+	Haché fin et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande frais Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande frais
3. (f)	Saucisse ⁴ conservée ou, si du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux sont ajoutés, saucisse saumurée ⁴	Viande désossée fraîche ou conservée, sous-produit de viande frais ou conservé, viande séparée mécaniquement fraîche ou conservée, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de conservation* Agent de remplissage+	Haché fin et conservé, et congelé s'il contient de la viande séparée mécaniquement	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande cru Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande cru
4	Terrine de viande ¹ Viande ¹ à tartiner; Pâté de viande ¹	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Agent gélifiant+ ³	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 %
5	Foie à tartiner; Pâté de foie	Foie* Viande désossée* Tissus adipeux+	Agent de conservation+ Agent de remplissage+ Agent gélifiant+ ³	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 % Le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais ou, s'il s'agit d'un produit non périssable emballé dans un récipient hermétiquement fermé, d'au moins 22 % de foie
6	Pain de viande ¹ Viande ¹ à lunch	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* Tissus adipeux de porc ou de boeuf, ou des deux, partiellement dégraissés+ Si la viande désossée est du "poulet" ¹ , peau de "poulet" ² +	Agent de conservation+ Agent de remplissage+ Agent gélifiant+ ³	Haché fin et cuit, et soit saumuré ou congelé	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % Dans le cas du pain de viande de poulet, au plus 15 % de peau de poulet ²
7	Jambon haché	Jambon désossé*	Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant+ ³	Haché fin, saumuré et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 %

ANNEXE I (s'applique aux article 69 à 73)

NORMES					
Art.	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
	Produit carné	Ingrédients carnés *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires *obligatoires +facultatifs	Transformation et traitements obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
8	Boeuf salé	Boeuf désossé haché grossièrement et précuit ou mélange de boeuf désossé haché grossièrement et précuit et de boeuf désossé frais* (boeuf frais n'excédant pas 5 %)	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Cuit et saumuré	Protéines de produit de viande : au moins 21 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)
9. (a)	Bacon	Flanc de porc désossé*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré	Aucune
9. (b)	Bacon de dos	Longe de porc désossée*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré et fumé, la température interne durant le fumage devant atteindre au moins 58/C [Cuit et formé]	Aucune
9. (c)	Bacon Wiltshire	Longe de porc désossée avec une partie du flanc attaché*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré	Aucune
10. (a)	Roulé de Viande ¹	Viande désossée*	Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Agent gélifiant+ ³ Si les coupes de "poulet" désossé sont saumurées, phosphates+	Formé	Protéines de produit de viande : au moins 12 % si le produit est cuit et au moins 10% si le produit est non cuit Émulsion : au plus 16 %
10. (b)	Poulet ² entier avec bouillon (dans un récipient hermétiquement fermé)	Carcasse de poulet ² habillée* Bouillon*	Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant+ ³	Cuit	Quantité nette déclarée en carcasse de "poulet" ⁵ habillée : au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)
10. (c)	Poulet ² désossé (dans un récipient hermétiquement fermé)	Viande de "poulet" ² désossée sans peau*	Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant+ ³	Cuit	Viande de "poulet" ⁵ au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)
11. (a)	Pâté de viande ¹ en croûte	Viande désossée* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Agent de conservation+ Légumes+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 20 % de viande calculée comme viande fraîche
11. (b)	Pâté au bifteck et rognon	Boeuf désossé* Rognon de boeuf* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Légumes+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 30 % de produit de viande calculé comme produit de viande frais
11. (c)	Tourtière	Viande désossée de boeuf, de veau ou de porc, ou toute combinaison de ceux-ci*	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Pommes de terre+	Cuit (sauf la croûte)	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %

NORMES					
Art.	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
	Produit carné	Ingrédients carnés *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires *obligatoires +facultatifs	Transformation et traitements obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
12. (a)	Cretons	Porc désossé* Tissu adipeux de porc+	Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
12. (b)	Cretons de campagne	Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Eau+ Assaisonnement+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 % Protéines totales : au moins 13 %
13. (a)	Fromage de tête; Tête fromagée; Tête en fromage	Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+ Agent gélifiant ⁺³	Haché fin et cuit	Viande de tête : au moins 50 % des ingrédients de produit de viande
13. (b)	Fromage de hure; Fromage de porc	Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+	Eau+ Assaisonnement+ Agent de conservation+ Agent gélifiant ⁺³	Haché fin et cuit	Aucune
14. (a)	Saucisses fumées et haricots; Saucisses fumées avec haricots	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 25 %
14. (b)	Haricots et saucisses fumées; Haricots avec saucisses fumées	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 10 %
15	Chili con carne; Chili	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou des deux* Sauce+	Chili* Agent de remplissage+ Haricots+	Haché fin et cuit	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % La viande séparée mécaniquement doit contenir au moins 14 % de protéines
16. (a)	Ragoût de viande	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
16. (b)	Ragoût irlandais ¹	Viande désossée de boeuf, de mouton ou d'agneau, ou toute combinaison de ceux-ci*	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
16. (c)	Ragoût de légumes avec viande ¹	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 12 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 38 %
16. (d)	Dîner de viande ¹ Bourguignon de viande ¹ Goulash de viande ¹ et autres produits spéciaux en ragoût	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 25 % Viande et légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 55 %

ANNEXE I (s'applique aux article 69 à 73)

NORMES					
Art.	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
	Produit carné	Ingrédients carnés *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires *obligatoires +facultatifs	Transformation et traitements obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
17. (a)	Boulettes de viande ¹ avec légumes en sauce	Boulettes de viande* Sauce+	Légumes*	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédient cru : au moins 22 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
17. (b)	Boulettes de viande ¹ avec sauce	Boulettes de viande* Sauce+	Aucun	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédients crus : au moins 50 %
18. (a)	Saindoux	Tissus adipeux frais de porc*	Agent de conservation+	Fondu	Densité relative, calculée lorsque le saindoux est à 40/C et l'eau à 20/C (40/C/eau à 20/C), d'au moins 0,894 et d'au plus 0,906. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le saindoux étant à 40/C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,461. Titrage d'au moins 32/C et d'au plus 45/C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 192 et d'au plus 203. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 45 et d'au plus 70. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 12 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2,5 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 16 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Au plus 1 % de substances provenant de la fonte de lard, autres que des acides gras ou des matières grasses
18.(b)	Saindoux de panne	Tissus adipeux frais provenant de l'abdomen de porc sauf ceux qui adhèrent aux intestins*	Agent de conservation+	Fondu à température modérée	Mêmes limites qu'à l'alinéa (a), à l'exception de l'indice d'iode qui est d'au moins 45 et d'au plus 65

19	Suif	Tissus adipeux frais provenant de la région lombarde et du gras de coiffe de bovins*	Céréales+ Sel+	Aucune	Densité relative, calculée lorsque le suif est à 40°C et l'eau à 20°C (40°C/eau à 20°C, d'au moins 0,893 et d'au plus 0,898. Indice de réfraction en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le suif étant à 40°C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,460. Titrage d'au moins 42,5°C et d'au plus 47°C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 190 et d'au plus 200. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 32 et d'au plus 47. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 10 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Suif haché fin : au plus 3 % de céréales et au plus 1 % de sel
20	Tallow; Graisse fondue de ...	Tissus adipeux frais de boeuf ou de mouton ou des deux*	Agent de conservation+	Fondu	Aucune
21	Shortening autre que beurre ou lard	Gras ou huile d'origine animale ou végétale, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation+ Agent antimousse+ Monoglycéridylcitrate de stéaryle+ Monoglycérides, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides des acides lipogènes+ Monoglycérides lactylés ou une combinaison de monoglycérides et de diglycérides lactylés et acides lipogènes+ Tristéarate de sorbitan+	Aucune	Monoglycérides : au plus 10 % Monoglycérides et diglycérides, lactylés ou non : au plus 20 % du poids du shortening Monoglycérides et diglycérides lactylés : au plus 8 % du poids du shortening

- ¹ Le mot "viande" peut être remplacé par le nom de l'espèce d'animal ou de la coupe de viande de l'espèce de l'animal.
² Le nom poulet est remplacé par le nom de la volaille
³ Jusqu'à 0,25 % peut être ajouté sans qu'il en soit fait état dans le nom du produit
⁴ Ajouter « Prêt à cuire », « Non cuit » ou un terme équivalent qui indique que la saucisse doit être cuite avant d'être consommée.
⁵ Le nom poulet est remplacé par le nom de la volaille.

ANNEXE II

POIDS AUTORISÉS POUR LES PRODUITS CARNÉS PRÉEMBALLÉS

Colonne I	Colonne II
Produit de viande	Poids autorisés
1. Bacon tranché	De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 250 g, 500 g, 1kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1kg

- | | | |
|----|--|---|
| 2. | Produits de viande | De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 375 g, tranchés prêts-à-manger 500 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg |
| 3. | Saucisses non conservées et chair à saucisse | De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg |
| 4. | Saucissons fumés ou cuits, autres que saucisses fumées | De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 125 g, 175 g, 250 g, 300 g, 375 g, 500 g, 600 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg |
| 5. | Saucisses fumées | De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 225 g, 300 g, 375 g, 450 g, 500 g, 675 g, 900 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg |
| 6. | Terrines de produit de viande | De 1 g à 100 g, par tranche de 1 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 900 g, 1 kg, 1,5 kg et, pour 2 kg et plus, par tranche de 1 kg |

ANNEXE III

EXIGENCES SUR LA TRANSFORMATION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS CARNÉS

Colonne I	Colonne II
Termes	Exigences
1. «Cuit au four» «Rôti au four»	Soumis à l'action de la chaleur sèche, sans contact direct avec une flamme, pendant une période de temps suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit au four ou rôti, par exemple, une croûte brune, la fonte du gras de surface et la caramélisation du sucre additionné
2. «Rôti B.B.Q.»	Cuit avec assaisonnement
3. «Arrosé» «Arrosé en profondeur ou Imprégné en profondeur» «Pré-arrosé ou Pré-imprégné» «Auto-arrosé ou Auto-imprégné»	Injecté de bouillon gras contenant beurre ou de gras ou d'huile comestible d'origine végétale, jusqu'à un maximum de 3 %
4. «Pané»	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins
5. «Cuit»	Soumis à l'action de la chaleur pendant une période de temps suffisante pour produire la friabilité, la couleur, la texture et la saveur caractéristiques d'un produit de viande cuit Soumis à l'action de la chaleur pendant une période de temps suffisante pour produire la friabilité, la couleur, la texture et la saveur caractéristiques d'un produit de viande cuit
6. «Traité»	Saumuré
7. «Séché» «Sec» «Semi-sec»	Déshydraté
8. «Séché à froid»	Déshydraté par séchage à froid
9. «Cuite à fond»	Chauffé à une température interne d'au moins 69°C
10. «En gelée»	Addition d'un agent gélifiant
11. «Roulé»	Désossé, roulé et ficelé

- | | | |
|-----|-----------------------|---|
| 12. | «Semi-désossé» | Au moins 45 % des os ont été enlevés de la coupe de viande |
| 13. | «Sans jarret» | a) Dans le cas d'un membre avant, l'avant-bras est enlevé au niveau de l'articulation du coude
b) Dans le cas d'un membre arrière, le jarret est enlevé au niveau de l'articulation du genou |
| 14. | «Fumé» | Soumis à l'action de la fumée dérivée directement ou indirectement de bois de feuillus |
| 15. | «Farci»
«Farci de» | Farci d'un mélange assaisonné de pain, de céréales ou de substances semblables, ou d'un produit de viande préparé, ou les deux |
| 16. | «Avec abats» | Comprend le foie, le coeur ou le gésier de la même espèce, ou toute combinaison de ceux-ci |
| 17. | «Avec jus de cuisson» | L'emballage contient les jus de la cuisson du produit de viande |
-