



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

September 14, 2010

Le 14 septembre 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2010- 62

2010- 62

SUBJECT: Chapter 7 - sections 7.2, 7.3 and Annex F. Visible links to Acts, policies and documents have been updated and incorporated in sections 7.2 and 7.3. A reference has been removed from Annex F.

OBJET : Chapitre 7 - sections 7.2, 7.3 et l'annexe F. Les liens écrits aux lois, politiques et documents ont été mis à jour et incorporés dans les sections 7.2 et 7.3. Une référence a été enlevée de l'annexe F.

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 1-2 of Chapter 7 and 1-2 of Annex F with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 1-2 du chapitre 7 et 1-2 de l'annexe F de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 1-4 of Chapter 7 and 1-2 of Annex F with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 1-4 du chapitre 7 et 1-2 de l'annexe F de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

Canada

7.1 Introduction

The purpose of this chapter of the Meat Hygiene Manual of Procedures is to elaborate on the regulatory requirements related to packaging, labelling and recipes of edible meat products prepared in federally registered establishments or imported.

The Label and Recipe Registration Unit (LRRU) is responsible for the registration of labels and recipes in accordance with Section 110 of the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

All label and recipe registration requests for meat products from federally registered establishments or imported are to be directed to:

Label and Recipe Registration Unit
CFIA
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9

Section 7.4 outlines the label and recipe registration procedure.

For labels not requiring label registration, please see **Annex F**.

7.2 Applicable legislation and references

The following references are applicable to the packaging, labelling and recipes of meat products either prepared in federally registered meat establishments or imported:

- (a) [The Meat Inspection Act](#) and [Regulations](#)
- (b) The [Consumer Packaging and Labelling Act](#) and [Regulations](#)
- (c) The [Food and Drugs Act](#) and [Regulations](#).
- (d) The [Canada Agricultural Products Act](#) and *Regulations* made thereunder
- (e) The [Guide to Food Labelling and Advertising](#)
- (f) The [CFIA Meat Cuts Manual](#)
- (g) [Nutrition Labelling Tool Kit](#)
- (h) The [Weights and Measures Act](#) and [Regulations](#)

To reduce the volume of this chapter the information contained in these reference materials will not be repeated in detail.

7.3 Types of containers and labels

Packaging materials shall not impart any undesirable substance to the meat product, either chemically or physically, and shall protect the food product sufficiently to prevent contamination. Containers must be included in the [Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products](#).

Types of containers

Basically, there are two types of containers: retail containers and non-retail containers.

(a) Retail containers:

- Bags
- Casings (natural and artificial)
- Cartons
- Mono-cups
- Folders
- Glass jars
- Pouches
- Cans
- Wraps

(b) Non-retail containers:

- Tanker trucks
- Combo bins
- Tanks
- Bags, including stockinettes
- Wraps
- Cartons
- Cans

7.3.1 Types of labels

The LRRU distinguishes the following types of labels and refers to them under the following codes. These codes may be included by the applicant on the CFIA/ACIA 1478. (**Annex A**)

A	Artificial casing	P	Pouch, film, foil or paper
B	Printed bag	PB	Poultry bag
BL	Pressure-sensitive label for bag	PL	Placard label for freight car, tank car or truck
C	Individual carton and mono-cup lid	PS	Pressure-sensitive label for consumer sized products
CB	Combo bins	RS	Stamp, stencil or pressure-sensitive label for use with shipping container
D	Stencilled product description, (pail, barrel head, barrel and drum)	S	Shipping container
DC	Display carton	SB	Sleeve printed band
EC	Edible casing	SL	Label for shipping container
F	Bacon folder or wallet	SV	Sealed vehicle
G	Paper label for glass jar	T	Lithographed can
HB	Hessian bag	W	Wrap, cello, foil or paper
HL	Header label (hanging)	X	Shipping tag
I	Insert label	Y	Stockinette
K	Kemex label	Z	Tag for sausage in natural casing
L	Paper label		
M	Breast tag; clip for bag or casing		

Please note that in fully marked containers closed by a pressure sensitive tamper evident label that doubles as a seal, the label sticker shall display either the meat inspection legend or a complete label.

All other pressure-sensitive labels need not be tamper evident, but must stick securely to the shipping cartons or immediate containers.

ANNEX F

Labelling requirements for shipping cartons exempted from registration

The following information must appear on main panel of shipping cartons.

1. Meat inspection Legend (except where the shipping container contains a prepackaged meat product);
2. **Identity of the meat product:** sections 7.6.1, 7.9, 7.12(2) and 7.12(3). In regard to specific meat cuts, please refer to the Meat Lexicon. Please note that only the underlined names in the Lexicon are acceptable terms. All other are considered merely synonyms and are referred to the accepted terms by means of the symbol v/s;
3. The words “**Product of (Country of Origin)**” shall be shown in close proximity to the product name (if the product is imported);
4. **Weight declaration:** see section 7.6.2;
5. **Storage instructions:** see section 7.6.6;
6. **Name and address of the firm:** see section 7.6.4;
7. *In the case of whole poultry carcasses which are not prepackaged, the words “For Further Processing” and “Pour transformation ultérieure”, where the container contains poultry that is not individually marked and is intended for further processing; and
8. *In the case of a dressed chicken carcass or portion thereof, the words “May Contain Kidneys” and “Peut contenir les reins”, where applicable.

Main panels of shipping containers shall be printed with all mandatory information except for product name which may be stamped, stencilled or applied by means of a pressure sensitive label,

or alternatively,

pressure sensitive labels printed with all mandatory information applied to shipping containers must be of a size so that the information can be easily read. In the case of a large container, e.g. a combo bin, the minimum size of the label shall be 22.5 x 30 cm. (see 7.4.2 Chapter 7)

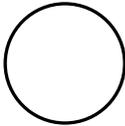
or alternatively,

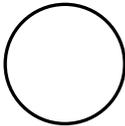
bar code labels on shipping cartons could be used. These bar code labels could be printed with all mandatory information or part of mandatory information provided the labels are applied to the main panel.

NOTE: The labelling information required on the shipping cartons has to be in both official languages when the product is intended for retail sale.

MAIN PANEL OF SHIPPING CONTAINER FOR MEAT CUTS AND MANUFACTURING MEATS

This is provided only as an example

<p>Product Name</p> <p>Grade designation</p> <p>* Country of Origin</p> <p>Storage Instructions</p> <p>Meat Inspection Legend</p> <p>Weight Declaration</p>	<p style="text-align: center;">BONELESS BEEF</p> <p style="text-align: center;">UNGRADED BEEF</p> <p style="text-align: center;">Product of " * "</p> <p style="text-align: center;">KEEP FROZEN</p> <p style="text-align: center;">Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">kg</p>
---	---

<p>Product Name</p> <p>* Country of Origin</p> <p>Weight Declaration</p> <p>Storage Instructions</p> <p>Meat Inspection Legend</p>	<p style="text-align: center;">BONELESS PORK</p> <p style="text-align: center;">Product of " * "</p> <p style="text-align: center;">27.2 kg 60 LB</p> <p style="text-align: center;">KEEP FROZEN</p> <p style="text-align: center;">Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div>
--	--

NOTE: In the case of beef, see 7.12(3) for grade marking requirements.

7.1 Introduction

Ce chapitre du Manuel des méthodes – Hygiène des viandes porte sur les exigences réglementaires en matière d'emballage, d'étiquetage et d'enregistrement des recettes des produits de viande comestibles préparés dans les établissements agréés par le fédéral ou importés.

La Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes (SEER) est chargée de l'enregistrement des étiquettes et des recettes en application de l'article 110 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

Toutes les demandes d'enregistrement d'étiquettes et de recettes relatives à des produits de viande provenant d'établissements agréés par le fédéral ou importés doivent être adressées à l'adresse suivante :

Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes

ACIA

59, promenade Camelot

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

La procédure d'enregistrement des étiquettes et des recettes est décrite à la section 7.4.

L'**annexe F** traite des étiquettes dont l'enregistrement n'est pas exigé.

7.2 Lois pertinentes et documentation de référence

Les documents énumérés ci-après concernent l'emballage, l'étiquetage et les recettes des produits de viande préparés dans les établissements agréés par le fédéral ou importés.

- (a) La [Loi sur l'inspection des viandes](#) et [son règlement d'application](#).
- (b) La [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et [son règlement d'application](#).
- (c) La [Loi sur les aliments et drogues](#) et [son règlement d'application](#).
- (d) La [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et ses règlements d'application.
- (e) Le [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#).
- (f) Le [Manuel de coupes de viande](#) de l'ACIA.
- (g) La [Trousse de l'étiquetage nutritionnel](#).
- (h) La [Loi sur les poids et mesures](#) et [son règlement d'application](#).

Dans le souci de réduire le volume de ce chapitre, nous n'avons pas repris en détail l'information contenue dans ces documents de référence.

7.3 Types de contenants et d'étiquettes

Les matériaux d'emballage ne doivent pas introduire, par un processus chimique ou physique, de substance non souhaitée dans le produit de viande et doivent suffisamment protéger le produit alimentaire pour en empêcher la contamination. Les contenants doivent être inscrits sur la [Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).

7.3.1 Types de contenants

Essentiellement, nous distinguons deux types de contenants : les contenants destinés à la vente au détail et les contenants non destinés à la vente au détail.

a) Conteneurs destinés à la vente au détail :

- Sacs
- Boyaux (naturels et artificiels)
- Boîtes pliantes
- Conteneurs « mono-cup »
- Enveloppes
- Bocaux de verre
- Sachets
- Boîtes de conserve
- Pellicules d'emballage

b) Conteneurs non destinés à la vente au détail :

- Camions-citernes
- Conteneurs combos
- Citernes
- Sacs, y compris les stockinets
- Pellicules d'emballage
- Boîtes pliantes
- Boîtes de conserve

7.3.2 Types d'étiquettes

La SEER établit une distinction entre les types d'étiquettes suivants et les désigne par les codes ci-après. Les demandeurs d'enregistrement peuvent utiliser ces codes pour remplir le formulaire CFIA/ACIA 1478 (**annexe A**).

A Boyau synthétique	P Sachet, pellicule, feuille d'aluminium ou papier
B Sac imprimé	PB Sac pour volaille
BL Étiquette autocollante pour sac	PL Plaque-étiquette pour wagon, wagon-citerne ou camion
C Conteneur de portion individuelle ou couvercle de conteneur mono-cup	PS Étiquette autocollante pour portions-consommateurs
CB Conteneur « combo »	RS Estampille, pochoir ou étiquette autocollante pour conteneur d'expédition
D Description du produit faite au pochoir (seau, fond de baril, baril et tonneau)	S Conteneur d'expédition
DC Boîte-présentoir	SB Manchon imprimé
EC Boyau comestible	SL Étiquette pour conteneur d'expédition
F Enveloppe pour bacon	SV Véhicule scellé
G Étiquette de papier pour bocal de verre	T Boîte lithographiée
HB Sac de toile grossière	W Pellicule d'emballage, cellophane, feuille d'aluminium ou papier
HL Cavalier (étiquette pendante)	X Étiquette d'expédition
I Étiquette intérieure	Y Stockinet
K Étiquette Kemex	Z Étiquette pour saucisse en boyau naturel
L Étiquette de papier	
M Médaille de poitrine, attache métallique pour sac ou boyau	

Veillez noter que dans des contenants portant toutes les mentions obligatoires fermés par une étiquette autocollante inviolable servant de scellé, cette étiquette autocollante doit porter l'estampille ou les toutes mentions obligatoires.

Les autres étiquettes autocollantes ne doivent pas être inviolables mais il faut qu'elles adhèrent fermement aux contenants d'expédition ou aux autres contenants immédiats sur lesquels elles sont apposées.

7.3.3 Marche à suivre pour l'emballage au moyen de filets Vexar et de boyaux ou sacs colorés

a) Généralités

- Les boyaux, sacs ou pellicules opaques de n'importe quelle couleur sont permis, y compris

pour les carcasses de volaille.

- Les sacs ou pellicules colorés transparents ou semi-transparentes sont permis sous certaines conditions (voir le point b).
- Les filets sont permis s'ils sont d'une couleur qui contraste nettement avec celle des produits qu'ils recouvrent.

La couleur, le motif ou la nature des pellicules d'emballage ne doit pas induire en erreur le consommateur quant à la couleur, à la qualité ou à la nature du produit qu'elles recouvrent. Les pellicules d'emballage transparentes ou semi-transparentes utilisées pour des produits comme le bacon tranché ou des produits de viande fraîche (non cuite) ne doivent pas comporter de lignes ou d'autres motifs rouges ou d'une autre couleur qui donnent l'impression que le produit est plus maigre qu'il ne l'est en réalité. Les pellicules d'emballage, les boyaux et les sacs transparents ou semi-transparentes utilisés pour emballer des produits de saucisse traités, traités/fumés ou traités/cuits ainsi que des produits de viande tranchés prêts à manger ne doivent pas comporter de motifs rouges améliorant l'apparence du produit.

Pour ce qui est du bacon tranché (bacon de poitrine et de flanc), la fenêtre de l'emballage doit être assez grande pour laisser voir toute la largeur d'une tranche de bacon et au moins les 2/3 (66 %) de sa longueur.

b) Utilisation de contenants colorés transparents ou semi-transparentes

(i) Produits de viande préemballés

Ces produits de viande sont destinés à être vendus directement au consommateur. Ils ne doivent pas être emballés dans des contenants colorés transparents ou semi-transparentes, sauf si les deux conditions suivantes sont respectées :

A) une déclaration signalant que le contenant est coloré :

- 1) apparaît sur l'étiquette, à proximité immédiate du nom du produit (p. ex. « saucisse de bœuf dans un boyaux teinté »); ou
- 2) est imprimée sur le contenant, à plusieurs endroits;

et

B) une coupe transversale du produit de viande est visible à travers une pellicule transparente non colorée.

Veillez noter : La dimension du lettrage de la déclaration doit être au moins égale à la moitié de celle employée pour le nom du produit.

(ii) Produits de viande non préemballés

Ces produits de viande ne peuvent pas être vendus directement au consommateur dans leur contenant d'origine sans être d'abord tranchés ou coupés par le détaillant. Ces produits ne doivent pas porter de marque/déclaration spéciale ou laisser voir une surface de coupe visible. Ils comprennent les produits de viande vendus aux comptoirs de charcuterie, aux hôtels et aux restaurants. Il n'y a aucune restriction quant au poids de ces produits.

7.4 Demande d'enregistrement d'une étiquette ou d'une recette

Dans la *Loi sur l'inspection des viandes*, une **étiquette** est définie comme suit : Toute indication – notamment estampille, mot, marque, symbole, dessin, impression, cachet, empreinte, label ou carte ou combinaison de ceux-ci – placée ou à placer sur ou dans un emballage, sur un produit de viande ou sur un animal, ou qui les accompagne ou est destinée à les accompagner.

À l'article 2 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, une **recette** est définie comme suit :

- (a) ses ingrédients et leurs constituants, y compris les additifs alimentaires;
- (b) la proportion de ces ingrédients et constituants; et
- (c) la méthode de fabrication et les résultats de tout essai auquel le produit de viande a été soumis.

7.4.1 Étiquettes et recettes nécessitant un enregistrement auprès de la Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes

(a) Établissements agréés canadiens :

- (i) toutes les étiquettes pour contenants immédiats (préemballés) et toutes les recettes de produits de viande comestibles préparés qui sont destinés à être vendus sur le marché intérieur, à l'exception de ce qui suit :
 - produits de viande exemptés en vertu de l'alinéa 3(1)i) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;
 - viandes casher salées*;
 - boyaux salés; et
- (ii) toutes les étiquettes de produits de viande portant une allégation telle que « biologique », « naturel », « aucun sous-produit de viande », « aucune antibiothérapie durant l'élevage » ou une allégation concernant la méthode de production animale ou l'alimentation animale. Voir la section 7.7.1 pour de plus amples renseignements.

(b) Établissements étrangers autorisés à exporter des produits de viande au Canada :

- (i) Mêmes exigences que pour les établissements agréés canadiens.
- (ii) Toutes les étiquettes pour contenants immédiats (préemballés) de produits de viande comestibles à ingrédient unique qui sont destinés à être vendus directement aux consommateurs au niveau de détail au Canada.

* **Produits de viande traités avec du sel et de l'eau conformément à la loi judaïque. Il n'est pas nécessaire que la liste des ingrédients figure sur l'étiquette si la désignation du produit reflète le fait que celui-ci est salé.**

7.4.2 Présentation d'étiquettes et de recettes à l'enregistrement

On recommande fortement à l'exploitant de demander à l'inspecteur responsable de son établissement agréé de faire un examen préliminaire de l'étiquette et de la recette proposées ainsi que du formulaire CFIA/ACIA 1478 rempli (**annexe A**) avant de présenter une étiquette ou l'épreuve d'imprimerie d'une étiquette à la SEER. Grâce à cet examen préliminaire, l'inspecteur responsable peut s'assurer que toutes les exigences réglementaires sont respectées et il est informé, par la même occasion, de l'intention de l'exploitant de mettre au point un nouveau produit ou de modifier prochainement une étiquette.

L'exploitant doit informer l'inspecteur chaque fois qu'il présente à la SEER une demande d'enregistrement d'une étiquette ou d'une recette. L'exploitant s'assure que l'étiquette et la recette concordent, ce que vérifie l'inspecteur dans le cadre de ses activités d'inspection.

Sur réception des documents d'enregistrement d'une étiquette et/ou d'une recette de la SEER, l'inspecteur responsable communique à la personne-ressource du Centre opérationnel toute

ANNEXE F

Exigences d'étiquetage pour les cartons d'expédition dispenses d'enregistrement

Les informations suivantes doivent apparaître sur les panneaux principaux des cartons d'expédition :

1. La légende d'inspection (à l'exception d'un contenant d'expédition qui contient un produit de viande préemballé);
2. **Désignation du produit** : sections 7.6.1, 7.9, 7.12(2) et 7.12(3). Au sujet des coupes spécifiques de viande, prière de vous référer au lexique de la viande. Prière de noter que seuls les termes soulignés dans le lexique sont les termes acceptables. Tous les autres termes sont considérés synonymes et vous réfèrent au terme acceptable par le symbole v/s;
3. Les mots « **Produit de (pays d'origine)** » doivent apparaître à proximité du nom du produit (si le produit est importé);
4. **Déclaration du poids** : voir section 7.6
5. **Instructions d'entreposage** : voir section 7.6.6;
6. **Nom et adresse de la compagnie** : voir section 7.6.4;
7. *Dans le cas de carcasses de volaille entières qui ne sont pas préemballées, les mentions « Pour transformation ultérieure » et « For Further Processing », si le contenant renferme de la volaille non marquée individuellement et destinée à une transformation ultérieure; et
8. *S'il s'agit de tout ou partie d'une carcasse de poulet habillée, les mentions « Peut contenir les reins » et « May Contain Kidneys », s'il y a lieu.

Les panneaux principaux des cartons d'expédition doivent être imprimés avec toutes les mentions obligatoires sauf pour le nom du produit qui peut être étampé, fait au pochoir ou apposé au moyen d'une étiquette auto-collante.

ou

les étiquettes auto-collantes imprimées avec toutes les mentions obligatoires doivent être d'une dimension telle que l'information puisse être facilement lisible. S'il agit d'un gros contenant, tel un combo, les dimensions minimales de l'étiquette doivent être 22,5 x 30 cm. (voir 7.4.2 chapitre 7)

ou

des étiquettes code barré sur les cartons d'expédition peuvent être utilisées. Ces étiquettes code barré peuvent être imprimées avec toutes les mentions obligatoires ou une partie des mentions obligatoires pourvu que les étiquettes soient apposées sur les panneaux principaux.

NOTE : L'étiquetage requis sur les boîtes d'expédition doit être fait dans les deux langues officielles lorsque le produit est étiqueté pour la vente au détail.

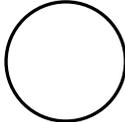
**PANNEAU PRINCIPAL D'UN CARTON D'EXPÉDITION POUR LES COUPES DE VIANDE ET
VIANDES DE TRANSFORMATION**

Ceci est fourni seulement à titre d'exemple

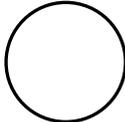
Nom du produit
 Classification
 * Pays d'origine
 Instructions d'entreposage

L'estampille (Inspecteur des viandes)

Déclaration de la quantité nette

<p>BONELESS BEEF</p> <p>UNGRADED BEEF</p> <p>Product of " * "</p> <p>KEEP FROZEN</p> <p>Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie</p> 	<p>___kg</p>
--	--------------

Nom du produit
 * Pays d'origine
 Déclaration de la quantité nette
 Instructions d'entreposage
 L'estampille (Inspecteur des viandes)

<p>BONELESS PORK</p> <p>Product of " * "</p> <p>27.2 kg 60 LB</p> <p>KEEP FROZEN</p> <p>Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie</p> 
--

NOTA : S'il s'agit de bœuf, voir 7.12(3) pour les exigences de marquage de classification.