



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

January 6, 2011

Le 6 janvier 2011

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2011-08

2011-08

SUBJECT: Chapter 7, section 7.1, Annex F and Chapter 10, Annex E

OBJET : Chapitre 7, section 7.1, annexe F et chapitre 10, annexe E

The address for the Label and Recipe Registration Unit (LRRU) was updated in the documents. The reference to the specific 22.5 x 30 cm size for the label of a large container, e.g. combo bin, was deleted.

L'adresse pour la Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes (SEER) a été mise à jour dans les documents. La référence des dimensions spécifiques (22,5 x 30 cm) de l'étiquette pour un gros contenant, tel un combo, à été annulé.

ENGLISH AND FRENCH VERSION

VERSIONS ANGLAISE ET FRANÇAISE

Chapter 7: Please replace in your Manual of Procedures pages 1 and 2 of Chapter 7, and pages 1 and 2 of Annex F with the attached pages.
Chapter 10: Please replace in your Manual of Procedures pages 1 and 2 of Chapter 10, Annex E with the attached pages.

Chapitre 7 : Veuillez remplacer les pages 1 et 2 du chapitre 7, et aussi les pages 1 et 2 de l'annexe F de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.
Chapitre 10 : Veuillez remplacer les pages 1 et 2 du chapitre 10, annexe E 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.

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
1431 Merivale Road
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) The [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](#).

7.3.1 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

7.3.2 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 **the** 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 others 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 **the** 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.
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 **the** 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.

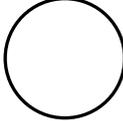
MAIN PANEL OF SHIPPING CONTAINER FOR MEAT CUTS AND MANUFACTURING MEATS

This is provided only as an example

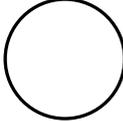
Product Name
 Grade designation
 * Country of Origin
 Storage Instructions

 Meat Inspection Legend

 Weight Declaration

<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 style="text-align: right;">kg</p>

Product Name
 * Country of Origin
 Weight Declaration
 Storage Instructions
 Meat Inspection Legend

<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> 
--

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

ANNEX E

Verification of Label Compliance for Imported Meat Products

1. Introduction and Legal Basis

This Annex of Chapter 10 of the Meat Hygiene Manual of Procedures (MOP) provides Canadian Food Inspection Agency (CFIA) inspectors with guidelines on the requirements and inspection procedures to evaluate the labelling compliance of import meat products.

Paragraph 9.(1)(d) of the *Meat Inspection Act* stipulates that no person shall import a meat product into Canada unless it is packaged and labelled in the manner prescribed.

Section 123 of the *Meat Inspection Regulations, 1990* (MIR), prescribes that the standards and labelling requirements for a meat product imported into Canada are the standards and labelling requirements to which that meat product would have to conform if it were produced in a registered establishment in Canada, except that;

- a) with respect to edible meat product, no code shall be used to replace the establishment registration number, permanently marked on a hermetically sealed container in which the meat product is packaged;
- b) instead of the Canadian inspection legend, the official inspection mark of the government of the country of origin shall be used; and
- c) the words "Product of" and "Produit de" followed by the name of the country of origin shall be marked in a conspicuous manner in close proximity to the identity of the meat product.

Sections 89 to 120 and paragraph 60 (d) of the MIR prescribe requirements for packaging and labelling of meat products in registered establishments. These regulated requirements are further interpreted in Chapter 7 of the MOP.

Other Canadian legislation that deals with labelling of meat products are:

Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations
Food and Drugs Act and Regulations
Canada Agricultural Products Act and regulations

2. Registration of Labels and Recipes of Imported Meat Products

In accordance with Section 110 of the MIR, all products sold in Canada requiring label and recipe registration shall be registered by the CFIA Label and Recipe Registration Unit (LRRU). The MIR define a "recipe" to mean:

- a) the ingredients of the meat product and the components of the ingredients thereof, including food additives;
- b) the proportions of those ingredients and components; and
- c) the method of manufacture and the results of any test conducted on the meat product.

The exporter is responsible for registration of labels and recipes prior to export. The information supplied by the exporter will be reviewed for compliance to Canadian food and labelling regulations. The exporter will be provided with notification of the registration or changes required.

Label and recipe registrations for imported products are valid for ten years.

2.1 Submission of Labels and Recipes for Registration

All meat products requiring label and recipe registration are submitted using the CFIA/ACIA form 1478 found in the [CFIA Forms Catalogue](#), and forwarded with the applicable fees to:

CFIA Label and Recipe Registration Unit
1431 Merivale Road
Ottawa Ontario K1A 0Y9

For more information on the registration of labels and recipes and applicable fees refer to Chapter 7 of the Meat Hygiene Manual of Procedures.

2.2. Meat Products Requiring Registration of Labels with the CFIA

The following products must be registered with the CFIA **LRRU** prior to export to Canada. Registration numbers of the labels must be entered on the **Official Meat Inspection Certificate (OMIC)**, next to the appropriate product description:

- a) All labels of the immediate containers of prepared meat products. The **MIR** provide the following definition: **Prepared** means, in respect of an edible meat product, a meat product that has been cooked or dehydrated or to which has been added any substance other than meat, a meat by-product or mechanically separated meat.
- b) All foreign labels of the immediate container of prepackaged single ingredient, non prepared meat products. The **MIR** provide the following definition: **Prepackaged** means, in respect of an edible meat product, packaged in a container in the manner in which it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being repackaged.
- c) All labels with animal production and raising claims.

All foreign labels with a claim in regard to the term “organic” and similar statements such as: “raised without hormones”, “raised without antibiotics”, “free range”, etc., must be evaluated by the CFIA **LRRU** prior to export. The labels will be registered only if the claims can be substantiated with a production protocol.

The following claims are generally not permitted: Natural (naturally raised and naturally grown), antibiotic free, hormone free, residue free, drug free, chemical free, and organically raised.

For additional details please consult: [MOP Chapter 7](#) and the [Guide to Food Labelling and Advertising](#)

2.3. Meat Products Which Do Not Require Registration of Labels

The following meat products do not require label registration but are required to meet all other applicable Canadian legislation.

- a) All meat products exempt under paragraph 3.(1) of the **MIR**.
- b) Salted Kosher meat shipped in bulk. (not prepackaged)
- c) Natural salted animal intestinal casings shipped in bulk. (not prepackaged)
- d) Labels on shipping containers for fully labelled prepackaged meat products.
- e) Labels on shipping containers for single ingredient (contain only meat), not prepared, meat products shipped in bulk. (not prepackaged)
- f) Labels for containers of imported inedible meat products.
- g) Labels for containers of prepared pet foods.
- h) Labels for meat products entering Canada as a “Waiver” (refer to Annex I-1) or for direct delivery to cruise ships in Canadian ports. (refer to Annex G).

3. Verification of Registered Labels

A check should be made that imported prepared and/or prepackaged meat products presented for inspection have labels that are registered. A label registration number must be present on the OMIC for each type of product requiring registration.

The label on the immediate product container must be in compliance with Canadian labelling requirements and the product description on the label must be consistent with the product description on the certificate.

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

**1431 rue Merivale
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) Contenants destinés à la vente au détail :

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

b) Contenants non destinés à la vente au détail :

Camions-citernes
Contenants 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 Contenant de portion individuelle ou couvercle de contenant mono-cup	PS Étiquette autocollante pour portions-consommateurs
CB Contenant « combo »	RS Estampille, pochoir ou étiquette autocollante pour contenant d'expédition
D Description du produit faite au pochoir (seau, fond de baril, baril et tonneau)	S Contenant d'expédition
DC Boîte-présentoir	SB Manchon imprimé
EC Boyau comestible	SL Étiquette pour contenant 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 Médaillon 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

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 7.6.2
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.

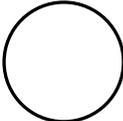
ou

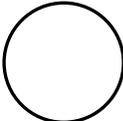
des étiquettes code barré sur les cartons d'expédition peuvent être utilisées. Ces étiquettes code barré peuvent être imprimées avec toutes les mentions obligatoires ou une partie des mentions obligatoires pourvu que les étiquettes soient apposées sur les panneaux principaux.

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

<p>Nom du produit</p> <p>Classification</p> <p>* Pays d'origine</p> <p>Instructions d'entreposage</p> <p>L'estampille (Inspecteur des viandes)</p> <p>Déclaration de la quantité nette</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;">_____kg</p>
--	---

<p>Nom du produit</p> <p>* Pays d'origine</p> <p>Déclaration de la quantité nette</p> <p>Instructions d'entreposage</p> <p>L'estampille (Inspecteur des viandes)</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> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p style="text-align: center;">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.

ANNEXE E

Vérification de la conformité des étiquettes pour produits de viande importés

1. Introduction et fondement juridique

La présente annexe du chapitre 10 du Manuel des méthodes - Hygiène des viandes (MDM) contient des directives sur les exigences et les procédures d'inspection à l'intention des inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) chargés de vérifier la conformité de l'étiquetage des produits de viande importés.

L'alinéa 9.(1)(d) de la *Loi sur l'inspection des viandes* stipule qu'il est interdit à quiconque d'importer un produit de viande, sauf si le produit de viande est emballé et étiqueté de la manière réglementaire.

L'article 123 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV) stipule que les normes de composition et les exigences en matière d'étiquetage pour un produit de viande importé au Canada sont les mêmes que celles qui s'appliqueraient si ce produit était fabriqué au Canada dans un établissement agréé, sauf que :

- a) dans le cas d'un produit de viande désigné comme comestible, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation, et non un code de remplacement, doit figurer d'une manière permanente sur le récipient hermétiquement fermé dans lequel le produit de viande est emballé;
- b) la marque d'inspection officielle prescrite par la législation du pays d'origine doit être utilisée au lieu de l'estampille d'inspection des viandes du Canada; et
- c) les mentions « Produit de » et « Product of », suivies du nom du pays d'origine, doivent être apposées bien en vue sur l'étiquette, près du nom usuel du produit de viande.

Les articles 89 à 120 et l'alinéa 60 d) du RIV prescrivent les exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des produits de viande dans les établissements agréés. Les exigences réglementaires sont interprétées plus en détail au chapitre 7 du MDM.

Autres lois et règlements canadiens traitant de l'étiquetage des produits de viande :

Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Loi et Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada et ses règlements d'application

2. Enregistrement des étiquettes et des recettes de produits de viande importés

Conformément à l'article 110 du RIV, la recette et l'étiquette de tous les produits vendus au Canada doivent être enregistrées par la Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes (SEER) de l'ACIA. Le RIV définit le mot « recette » relativement à un produit de viande comme étant :

- 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.

L'exportateur est responsable de l'enregistrement des étiquettes et des recettes avant l'exportation. L'information fournie par l'exportateur est examinée afin de vérifier qu'elle est conforme aux exigences de la réglementation canadienne relative aux aliments et à l'étiquetage. L'exportateur reçoit une notification de l'enregistrement ou des changements requis.

L'enregistrement des étiquettes et des recettes des produits importés est valide pour une période de dix ans.

2.1 Soumission des étiquettes et des recettes pour l'enregistrement

Pour tous les produits de viande nécessitant un enregistrement de l'étiquette et de la recette, il faut remplir le formulaire CFIA/ACIA 1478, qui se trouve dans le [Catalogue de formulaires de l'ACIA](#) et le soumettre avec les droits applicables à l'adresse suivante :

Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes de l'ACIA
1431 rue Merivale
Ottawa (Ontario) K1A OY9

Pour de plus amples renseignements concernant l'enregistrement des étiquettes, des recettes et des droits applicables, voir le chapitre 7 du MDM.

2.2. Produits de viande nécessitant un enregistrement de l'étiquette auprès de l'ACIA

Les étiquettes des produits suivants doivent être soumises à la SEER avant l'exportation au Canada. Les numéros d'enregistrement des étiquettes doivent être inscrits sur le **Certificat officiel d'inspection des viandes (COIV)** vis-à-vis la description du produit appropriée.

- a) Toutes les étiquettes de contenants immédiats renfermant des produits de viande préparés. **Préparé** est défini comme suit dans le RIV: Qualifie le produit de viande comestible qui a été cuit ou déshydraté ou auquel a été ajoutée une substance autre que de la viande, un sous-produit de viande ou de la viande séparée mécaniquement.
- b) Toutes les étiquettes étrangères de contenants immédiats renfermant des produits non préparés à ingrédient unique qui sont préemballés. **Préemballé** est défini comme suit dans le RIV : Qualifie le produit de viande comestible emballé de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine.
- c) Toutes les étiquettes avec des allégations concernant la production animale ou l'élevage.

Toutes les étiquettes portant une allégation relative au terme « biologique » et des énoncés semblables (p. ex. « aucune hormonothérapie durant l'élevage », « aucune antibiothérapie durant l'élevage », « élevé en liberté ») doivent être évaluées par la SEER de l'ACIA avant l'exportation. Les étiquettes ne seront enregistrées que si elles sont étayées d'un protocole de production.

Les allégations suivantes ne sont généralement pas permises : naturel (élevé et cultivé naturellement), sans antibiotique, sans hormone, sans résidu, sans médicament, sans produit chimique et élevé biologiquement.

Pour plus de détails, consulter le [chapitre 7](#) du MDM, et le [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#).

2.3. Produits de viande ne nécessitant pas un enregistrement de l'étiquette auprès de l'ACIA

Les produits de viande suivants ne nécessitent pas un enregistrement de l'étiquette, mais ils doivent satisfaire à toutes les autres exigences législatives canadiennes pertinentes.

- a) Tous les produits de viande exemptés en vertu du paragraphe 3.(1) du RIV.
- b) Viandes kasher salées qui sont expédiés en vrac (non préemballés).
- c) Boyaux naturels salés qui sont expédiés en vrac (non préemballés).