



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

# Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations

# Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

SOR/92-541

DORS/92-541

Current to July 27, 2011

À jour au 27 juillet 2011

Last amended on May 3, 2007

Dernière modification le 3 mai 2007

Published by the Minister of Justice at the following address:  
<http://laws-lois.justice.gc.ca>

Publié par le ministre de la Justice à l'adresse suivante :  
<http://lois-laws.justice.gc.ca>

OFFICIAL STATUS  
OF CONSOLIDATIONS

CARACTÈRE OFFICIEL  
DES CODIFICATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1<sup>er</sup> juin 2009, prévoient ce qui suit:

Published  
consolidation is  
evidence

**31.** (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

**31.** (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

Codifications  
comme élément  
de preuve

...

[...]

Inconsistencies  
in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

Incompatibilité  
— règlements

NOTE

This consolidation is current to July 27, 2011. The last amendments came into force on May 3, 2007. Any amendments that were not in force as of July 27, 2011 are set out at the end of this document under the heading "Amendments Not in Force".

NOTE

Cette codification est à jour au 27 juillet 2011. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 3 mai 2007. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 27 juillet 2011 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

## TABLE OF PROVISIONS

## TABLEAU ANALYTIQUE

Section	Page	Article	Page
Regulations Respecting The Grading of Livestock and Poultry Carcasses		Règlement concernant la classification des carcasses de bétail et de volaille	
1 SHORT TITLE	1	1 TITRE ABRÉGÉ	1
2 INTERPRETATION	1	2 DÉFINITIONS	1
3 PART I		3 PARTIE I	
ADMINISTRATION	13	ADMINISTRATION	13
3 TERMS AND CONDITIONS OF GRADING	13	3 MODALITÉS DE CLASSEMENT	13
4 GRADING CERTIFICATE	16	4 CERTIFICAT DE CLASSIFICATION	16
5 MARKING	18	5 ESTAMPILLAGE	18
13 TRADE	22	13 COMMERCE	22
14 SEIZURE AND DETENTION	26	14 SAISIE ET RÉTENTION	26
17 FORFEITURE	28	17 CONFISCATION	28
18 FEES	29	18 DROITS	29
29 PART III		29 PARTIE III	
GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR BEEF CARCASSES	29	NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE BOEUF	29
29 GENERAL	29	29 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	29
31 GRADE STANDARDS FOR CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA AND CANADA PRIME	31	31 NORMES DES CATÉGORIES CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA ET CANADA PRIMÉ	31
32 GRADE STANDARDS FOR CANADA B1	31	32 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B1	31
33 GRADE STANDARDS FOR CANADA B2	32	33 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B2	32
34 GRADE STANDARDS FOR CANADA B3	32	34 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B3	32
35 GRADE STANDARDS FOR CANADA B4	32	35 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B4	32
36 GRADE STANDARDS FOR CANADA D1	33	36 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D1	33
37 GRADE STANDARDS FOR CANADA D2	33	37 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D2	33
38 GRADE STANDARDS FOR CANADA D3	34	38 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D3	34
39 GRADE STANDARDS FOR CANADA D4	34	39 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D4	34
40 GRADE STANDARDS FOR CANADA E	34	40 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA E	34
SCHEDULE I		ANNEXE I	
MATURITY CHARACTERISTICS FOR BEEF CARCASSES	34	CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE BOEUF	34
SCHEDULE II		ANNEXE II	
MATURITY CHARACTERISTICS FOR BEEF CARCASSES	35	CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE BOEUF	35

Section	Page	Article	Page
SCHEDULE III		ANNEXE III	
GRADE STAMP	35	ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION	35
SCHEDULE IV		ANNEXE IV	
ROLLER BRANDS	36	MARQUES D'ESTAMPILLAGE	36
SCHEDULE V		ANNEXE V	
YIELD STAMP	36	ESTAMPILLE DE RENDEMENT	36
41 PART IV		41 PARTIE IV	
GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR VEAL CARCASSES	37	NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE VEAU	37
41 GENERAL	37	41 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	37
42 GRADE STANDARDS FOR CANADA A1, A2, A3 AND A4	37	42 NORMES DES CATÉGORIES CANADA A1, A2, A3 ET A4	37
43 GRADE STANDARDS FOR CANADA B1, B2, B3 AND B4	38	43 NORMES DES CATÉGORIES CANADA B1, B2, B3 ET B4	38
44 GRADE STANDARDS FOR CANADA C1 AND C2	39	44 NORMES DES CATÉGORIES CANADA C1 ET C2	39
SCHEDULE I		ANNEXE I	
MATURITY CHARACTERISTICS FOR VEAL CARCASSES	39	CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE VEAU	39
SCHEDULE II		ANNEXE II	
VEAL GRADE STAMP	40	ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION DE VEAU	40
45 PART V		45 PARTIE V	
GRADING OF OVINE CARCASSES	40	CLASSIFICATION DES CARCASSES D'OVIN	40
45 GENERAL	40	45 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	40
46 GRADE STANDARDS FOR CANADA AAA	41	46 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA AAA	41
46.1 GRADE STANDARDS FOR CANADA C1	42	46.1 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C1	42
46.2 GRADE STANDARDS FOR CANADA C2	42	46.2 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C2	42
47 GRADE STANDARDS FOR CANADA D1	42	47 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D1	42
47.1 GRADE STANDARDS FOR CANADA D4	43	47.1 NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D4	43
SCHEDULE I		ANNEXE I	
MATURITY CHARACTERISTICS FOR LAMB CARCASSES	43	CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES D'AGNEAU	43

Section	Page	Article	Page
		SCHEDULE II	
		MATURITY CHARACTERISTICS FOR MUTTON CARCASSES	
48	43	PART VI	
		GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR BISON CARCASSES	
48	44	GENERAL	
50	44	GRADE STANDARDS FOR CANADA A1, CANADA A2, CANADA A3 AND CANADA A4	
51	45	GRADE STANDARDS FOR CANADA B1	
52	45	GRADE STANDARDS FOR CANADA B2	
53	46	GRADE STANDARDS FOR CANADA B3	
54	46	GRADE STANDARDS FOR CANADA D1 AND CANADA D2	
54.1	46	GRADE STANDARDS FOR CANADA D3	
		SCHEDULE I	
		MATURITY CHARACTERISTICS FOR BISON CARCASSES	
	47	SCHEDULE II	
		[Repealed, SOR/2007-88, s. 14]	
	47	SCHEDULE III	
		MATURITY CHARACTERISTICS FOR BISON CARCASSES	
	47	SCHEDULE IV	
		BISON GRADE STAMP	
55	48	PART VII	
		GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR POULTRY CARCASSES	
55	48	GENERAL	
57	48	GRADE STANDARDS FOR CANADA A	
58	49	GRADE STANDARDS FOR CANADA UTILITY	
59	51	GRADE STANDARDS FOR CANADA C	
60	51	CERTIFICATE OF INSPECTION	
		ANNEXE II	
		CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE MOUTON	
	43	PARTIE VI	
		NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE BISON	
	44	DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
	44	NORMES DES CATÉGORIES CANADA A1, CANADA A2, CANADA A3 ET CANADA A4	
	45	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B1	
	45	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B2	
	46	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B3	
	46	NORMES DES CATÉGORIES CANADA D1 ET CANADA D2	
	46	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D3	
		ANNEXE I	
		CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE BISON	
	47	ANNEXE II	
		[Abrogée, DORS/2007-88, art. 14]	
	47	ANNEXE III	
		CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE BISON	
	47	ANNEXE IV	
		ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION DE BISON	
	48	PARTIE VII	
		NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE VOLAILLE	
	48	DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
	48	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA A	
	49	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA UTILITÉ	
	51	NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C	
	51	CERTIFICAT D'INSPECTION	

Section	Page	Article	Page		
61	PACKING	52	61	EMBALLAGE	52
63	POULTRY MARKING	53	63	MARQUAGE DE LA VOLAILLE	53
	SCHEDULE I / ANNEXE I	59		SCHEDULE I / ANNEXE I	0

Registration  
SOR/92-541 September 17, 1992

CANADA AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

**Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations**

P.C. 1992-2047 September 17, 1992

His Excellency the Governor General in Council, on the recommendation of the Minister of Agriculture, pursuant to section 32 of the *Canada Agricultural Products Act*<sup>\*</sup>, is pleased hereby to revoke the *Beef Carcass Grading Regulations*<sup>\*\*</sup>, made by Order in Council P.C. 1983-2978 of September 29, 1983<sup>\*\*\*</sup>, the *Hog Carcass Grading Regulations, 1986*<sup>\*\*\*\*</sup>, made by Order in Council P.C. 1986-776 of March 26, 1986<sup>\*\*\*\*\*</sup>, the *Lamb and Mutton carcasses Grading Regulations*<sup>\*\*\*\*\*</sup>, made by Order in Council P.C. 1978-3453 of November 16, 1978<sup>\*\*\*\*\*</sup>, and the *Veal Carcass Grading Regulations*<sup>\*\*\*\*\*</sup>, made by Order in Council P.C. 1984-1953 of June 7, 1984<sup>\*\*\*\*\*</sup>, and to make the annexed Regulations respecting the grading of livestock carcasses, in substitution therefor.

Enregistrement  
DORS/92-541 Le 17 septembre 1992

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES AU CANADA

**Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille**

C.P. 1992-2047 Le 17 septembre 1992

Sur recommandation du ministre de l'Agriculture et en vertu de l'article 32 de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*<sup>\*</sup>, il plaît à Son Excellence le Gouverneur général en conseil d'abroger le *Règlement sur la classification des carcasses de bœuf*<sup>\*\*</sup>, pris par le décret C.P. 1983-2978 du 29 septembre 1983<sup>\*\*\*</sup>, le *Règlement de 1986 sur la classification des carcasses de porc*<sup>\*\*\*\*</sup>, pris par le décret C.P. 1986-776 du 26 mars 1986<sup>\*\*\*\*\*</sup>, le *Règlement sur la classification des carcasses d'agneau et de mouton*<sup>\*\*\*\*\*</sup>, pris par le décret C.P. 1978-3453 du 16 novembre 1978<sup>\*\*\*\*\*</sup> et le *Règlement sur la classification des carcasses de veau*<sup>\*\*\*\*\*</sup>, pris par le décret C.P. 1984-1953 du 7 juin 1984<sup>\*\*\*\*\*</sup>, et de prendre en remplacement le Règlement concernant la classification des carcasses de bétail, ci-après.

\* R.S., c. 20 (4th Supp.)

\*\* SOR/90-85, 1990 *Canada Gazette* Part II, p. 475

\*\*\* SOR/83-735, 1983 *Canada Gazette* Part II, p. 3489

\*\*\*\* SOR/90-107, 1990 *Canada Gazette* Part II, p. 645

\*\*\*\*\* SOR/86-393, 1986 *Canada Gazette* Part II, p. 1657

\*\*\*\*\* SOR/89-166, 1989 *Canada Gazette* Part II, p. 1938

\*\*\*\*\* SOR/78-861, 1978 *Canada Gazette* Part II, p. 4221

\*\*\*\*\* SOR/89-489, 1989 *Canada Gazette* Part II, p. 4355

\*\*\*\*\* SOR/84-434, 1984 *Canada Gazette* Part II, p. 2696

\* L.R., ch. 20 (4<sup>e</sup> suppl.)

\*\* DORS/90-85, *Gazette du Canada* Partie II, 1990, p. 475

\*\*\* DORS/83-735, *Gazette du Canada* Partie II, 1983, p. 3489

\*\*\*\* DORS/90-107, *Gazette du Canada* Partie II, 1990, p. 645

\*\*\*\*\* DORS/86-393, *Gazette du Canada* Partie II, 1986, p. 1657

\*\*\*\*\* DORS/89-166, *Gazette du Canada* Partie II, 1989, p. 1938

\*\*\*\*\* DORS/78-861, *Gazette du Canada* Partie II, 1978, p. 4221

\*\*\*\*\* DORS/89-489, *Gazette du Canada* Partie II, 1989, p.

4355

\*\*\*\*\* DORS/84-434, *Gazette du Canada* Partie II, 1984, p.

2696

REGULATIONS RESPECTING THE GRADING OF  
LIVESTOCK AND POULTRY CARCASSES

SHORT TITLE

1. These Regulations may be cited as the *Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations*.

SOR/95-216, s. 2.

INTERPRETATION

2. In these Regulations,

“Act” means the *Canada Agricultural Products Act*, (*Loi*)

“Agency” means the Canadian Food Inspection Agency established by section 3 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, (*Agence*)

“approved scale” means a scale that is approved under the *Weights and Measures Act*, (*balance approuvée*)

“approved seal” means a seal that is approved by the Minister and is affixed to a probe by the manufacturer, the servicer or a grader, as the case may be, in such a manner that any tampering with the probe that would result in the alteration of the constants of the prediction equation set out for that probe in the Testing Protocol may be detected; (*sceau approuvé*)

“approved weighmaster” means an employee of an establishment who is approved by a grader to operate an approved scale in the establishment; (*peseur attitré*)

“backfat” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“baste” means to inject a poultry carcass, up to a maximum of 3 per cent of the weight of the carcass, with one or more of the following, namely,

- (a) meat broth containing at least 15 per cent solid matter,
- (b) butter, or
- (c) edible fats or oils of vegetable origin; (*imprégner*)

“beef” means the meat of a bovine animal that has

- (a) in the case of a carcass with the maturity characteristics set out in Schedule I to Part III, a carcass weight of more than 180 kg, and

RÈGLEMENT CONCERNANT LA  
CLASSIFICATION DES CARCASSES DE  
BÉTAIL ET DE VOLAILLE

TITRE ABRÉGÉ

1. *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.*

DORS/95-216, art. 2.

DÉFINITIONS

2. Les définitions qui suivent s’appliquent au présent règlement.

«abattis» L’une ou l’autre des parties suivantes de la volaille transformée :

- a) le foie dont la vésicule biliaire a été enlevée;
- b) le cœur dont le feuillet pariétal a été enlevé;
- c) le gésier dont le contenu et la paroi ont été enlevés. (*giblets*)

«Agence» L’Agence canadienne d’inspection des aliments constituée par l’article 3 de la *Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments*. (*Agency*)

«articulation cannelée» Articulation métacarpienne-phalangienne du membre antérieur d’une carcasse de mouton. (*spool joint*)

«articulation dentelée» Articulation métacarpienne-phalangienne du membre antérieur d’une carcasse d’agneau. (*break joint*)

«assaisonnement» Substance inscrite au titre 7 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*seasoning*)

«balance approuvée» Balance approuvée en application de la *Loi sur les poids et mesures*. (*approved scale*)

«bélier» Mouton mâle ayant au moins un testicule externe. (*ram*)

«bœuf» La viande d’un bovin :

- a) dont la carcasse pèse plus de 180 kg, s’il s’agit d’une carcasse ayant les caractéristiques d’âge mentionnées à l’annexe I de la partie III;



(b) in the case of a carcass with the maturity characteristics set out in Schedule II to Part III, any weight; (*bœuf*)

“beef carcass” means the carcass of a slaughtered bovine animal that is produced for beef and has had the following removed, namely,

- (a) the hide,
- (b) that portion of the head and neck forward of the first cervical vertebra,
- (c) that portion of the foreshank below the carpal (knee) joint and that portion of the hindshank below the tarsal (hock) joint,
- (d) the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems and the thoracic and abdominal organs,
- (e) the membranous portion of the diaphragm and the pillar of the diaphragm,
- (f) the spinal cord,
- (g) the kidney fat, pelvic fat, heart fat and scrotal or udder fat,
- (h) the tail posterior to the first coccygeal vertebra, and
- (i) any portion of the carcass the removal of which is required for pathological reasons under the *Meat Inspection Regulations, 1990*; (*carcasse de bœuf*)

“bison carcass” means the carcass of a bison animal that is dressed in accordance with the definition “dress” in subsection 2(1) of the *Meat Inspection Regulations, 1990*; (*carcasse de bison*)

“break joint” means the metacarpo-phalangeal joint of the foreleg of a lamb carcass; (*articulation dentelée*)

“bull” means a male bison or bovine animal that has one or more external testicles; (*taureau*)

“chicken” means a bird of the species *Gallus domesticus* having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*poulet*)

b) de n'importe quel poids, s'il s'agit d'une carcasse ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la partie III. (*beef*)

«canard adulte» Canard dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n'est pas flexible, dont la chair n'est pas tendre et dont la peau n'est ni souple ni de texture lisse. (*mature duck*)

«carcasse d'agneau» Carcasse d'ovine ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la partie V. (*lamb carcass*)

«carcasse de bétail» Carcasse de bœuf, carcasse de bison, carcasse de porc, carcasse d'ovine ou carcasse de veau. (*livestock carcass*)

«carcasse de bison» Carcasse de bison qui est habillée au sens de la définition de «habiller» au paragraphe 2(1) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*. (*bison carcass*)

«carcasse de bœuf» Carcasse d'un bovin abattu pour la production de bœuf, dont on a enlevé les parties suivantes:

- a) la peau;
- b) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;
- c) la partie des membres antérieurs située en dessous de l'articulation carpienne (l'articulation du genou) et la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation tarsienne (l'articulation du jarret);
- d) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux;
- e) la partie membraneuse du diaphragme et le pilier du diaphragme;
- f) la moelle épinière;
- g) les masses graisseuses des rognons, du bassin, du cœur et du scrotum ou du pis;
- h) la partie de la queue postérieure à la première vertèbre coccygienne;

“chicken capon” means a male bird of the species *Gallus domesticus* whose testes are surgically removed before it is six weeks old and who has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*chapon*)

“colour reading” means a reading that is obtained by a light-reflectance measuring instrument capable of objectively comparing colour reflectance to the standards set in 1931 by the Commission internationale de l'éclairage and revised in 1964; (*valeur colorimétrique*)

“common name” means

(a) in respect of the species *Gallus domesticus*, “chicken”, “chicken capon”, “Rock Cornish hen”, “mature chicken” and “old rooster”,

(b) in respect of the species *Meleagris gallopavo*, “young turkey” and “mature turkey”,

(c) in respect of ducks, “young duck” and “mature duck”,

(d) in respect of geese, “young goose” and “mature goose”, and

(e) in respect of the species *Numida meleagris*, “young guinea” and “mature guinea”; (*nom usuel*)

“cutting establishment” means an establishment in which beef, ovine and veal carcasses are divided into primal and sub-primal cuts and hog carcasses are divided into principal cuts; (*établissement de découpe*)

“designated grading equipment” means grading equipment that meets the specifications set out in the Testing Protocol and that is designated by the Minister under section 20 of the Act; (*matériel de classification désigné*)

“establishment” means

(a) a registered establishment as defined in subsection 2(1) of the *Meat Inspection Act*, or

(b) an establishment that is registered under an Act of the legislature of a province that provides for the inspection of livestock or poultry carcasses; (*établissement*)

i) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique en application du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*. (*beef carcass*)

«carcasse de mouton» Carcasse d'ovine ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la partie V. (*mutton carcass*)

«carcasse de porc» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«carcasse de veau» Carcasse d'un bovin abattu pour la production de veau, dont on a enlevé les parties suivantes :

a) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;

b) la partie des membres antérieurs située en dessous de l'articulation carpienne (l'articulation du genou);

c) la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation tarsienne (l'articulation du jarret);

d) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux, à l'exception des rognons;

e) la partie membraneuse du diaphragme;

f) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique en application du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;

g) la peau. (*veal carcass*)

«carcasse de volaille» Carcasse d'une volaille éviscérée ou éviscérée partiellement. (*poultry carcass*)

«carcasse d'ovine» Carcasse d'un ovine abattu, pesant 13,5 kg ou plus, dont on a enlevé :

a) la peau;

b) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;

c) la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation métatarsienne-phalangienne (l'articulation de la cheville);

“establishment number” means the number assigned to an establishment registered under subsection 27(3) of the *Meat Inspection Regulations, 1990* or under an Act of the legislature of a province that provides for the inspection of livestock or poultry carcasses; (*numéro d’établissement*)

“eviscerate” means to remove from a slaughtered poultry the blood, the feathers, the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, the head, the legs at the hock joints and the oil sac; (*éviscérer*)

“excess portion of fat”, in respect of a livestock carcass, means the degree of fatness of the livestock carcass that necessitates an extensive trimming to achieve acceptance of the carcass in the commercial trade; (*excès de gras*)

“Executive Director” means the Executive Director designated by the President of the Agency; (*directeur exécutif*)

“fat” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“giblets”, in respect of processed poultry, means

(a) the liver from which the bile sac has been removed,

(b) the heart from which the pericardial sac has been removed, or

(c) the gizzard from which the contents and lining have been removed; (*abattis*)

“grade designation”, in respect of a poultry carcass, means Grade A, Grade Utility and Grade C; (*désignation de qualité*)

“grade hammer” means the equipment in the shape of a hammer that has a stamp at each end of the head and is used by a grader, or by an employee of the establishment under the direct supervision of a grader, to apply a grade stamp or a yield stamp to a livestock carcass; (*marteau à estampiller*)

“grade name” means

(a) in respect of a beef carcass, a grade name prescribed by section 29,

d) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux;

e) la partie membraneuse du diaphragme;

f) les masses graisseuses du cœur et du scrotum ou du pis;

g) la partie de la queue postérieure à la troisième vertèbre coccygienne;

h) toute partie dont l’enlèvement est exigé pour des raisons d’ordre pathologique en application du *Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes*. (*ovine carcass*)

«catégorie de rendement» La catégorie de rendement déterminée :

a) dans le cas d’une carcasse de bœuf, conformément au paragraphe 30(5);

b) dans le cas d’une carcasse d’agneau, conformément au paragraphe 45(5). (*yield class*)

«certificat de classification» Certificat délivré conformément à l’article 4 qui fournit au producteur des renseignements sur la classification d’une carcasse de bétail. (*grading certificate*)

«chapon» Volaille mâle de l’espèce *Gallus domesticus* dont les testicules ont été retirés par intervention chirurgicale avant l’âge de six semaines et dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*chicken capon*)

«code d’estampillage» Marque apposée à l’aide du rouleau à estampiller sur une carcasse de bétail qui indique le numéro attribué à l’établissement où la carcasse de bétail a été classée. (*roller code*)

«code du classificateur» Le numéro attribué au classificateur qui figure sur chaque estampille de classification ou estampille de rendement utilisée par lui. (*grader’s code*)

«coupe primaire»

(b) in respect of a veal carcass, a grade name prescribed by section 41,

(c) in respect of an ovine carcass, a grade name prescribed by subsection 45(1),

(d) in respect of a bison carcass, a grade name prescribed by section 48, and

(e) in respect of a poultry carcass, a grade name prescribed by section 56; (*nom de catégorie*)

“grade roller” means the equipment that is used in an establishment by an employee of the establishment, under the direct supervision of a grader, to apply a roller brand on each side of a livestock carcass; (*rouleau à estampiller*)

“grade stamp” means the mark that is made on a livestock carcass by a grade hammer that shows the grade name of the livestock carcass and the grader’s code and

(a) in respect of a beef carcass and an ovine carcass, is in the shape of a maple leaf, as illustrated in Schedule III to Part III,

(b) in respect of a veal carcass, is in the shape of a triangle, as illustrated in Schedule II to Part IV, with all sides of 5 cm, or

(c) in respect of a bison carcass, is in the shape of a square, as illustrated in Schedule IV to Part VI, with all sides of 2.5 cm; (*estampille de classification*)

“grader’s code” means the number assigned to a grader that appears on every grade stamp or yield stamp used by the grader; (*code du classificateur*)

“grading certificate” means a certificate issued under section 4 that provides a producer with information concerning the grading of a livestock carcass; (*certificat de classification*)

“grading stand” means a platform that is intended for the use of a grader when grading livestock carcasses in an establishment, is easily adjustable for height and

(a) in the case of a grading stand that is intended for the grading of hog carcasses,

a) Dans le cas d’une carcasse de bœuf ou d’une carcasse de bison, la cuisse, la surlonge, la longe courte, la côte ou le bloc d’épaule de la demi-carcasse;

b) dans le cas d’une carcasse d’ovine ou d’une carcasse de veau, le gigot ou le cuisseau, selon le cas, la longe ou le quartier avant de la demi-carcasse. (*primal cut*)

«coupe sous-primaire» Toute coupe de viande provenant d’une carcasse de bœuf ou d’une coupe primaire de bœuf et dont le volume dépasse 125 cm<sup>3</sup>. (*sub-primal cut*)

«coupes principales» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«dépréciation due au type» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«dépréciation qualitative» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«désignation de qualité» À l’égard d’une carcasse de volaille, la qualité A, la qualité Utilité et la qualité C. (*grade designation*)

«dindon adulte» Dindon dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse. (*mature turkey*)

«directeur exécutif» La personne nommée à ce titre par le président de l’Agence. (*Executive Director*)

«directeur général régional» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«espace principal» S’entend au sens de l’article 2 du Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation. (*principal display panel*)

«estampille de classification» Marque apposée à l’aide du marteau à estampiller sur une carcasse de bétail qui indique le nom de catégorie de la carcasse et le code du classificateur et qui a :

a) la forme d’une feuille d’érable telle qu’elle est illustrée à l’annexe III de la partie III, dans le cas d’une carcasse de bœuf ou d’une carcasse d’ovine;

(i) is not less than 1.5 m long by 1 m wide where the rate of grading is 300 carcasses or less per hour,

(ii) is not less than 2 m long by 1 m wide where the rate of grading is from 301 carcasses to 500 carcasses per hour, or

(iii) is not less than 2.5 m long by 1 m wide where the rate of grading is from 501 carcasses to 700 carcasses per hour, and

(b) in the case of a grading stand that is intended for the grading of beef carcasses or ovine carcasses,

(i) is not less than 3 m long by 2 m wide where the rate of grading is 150 carcasses or less per hour,

(ii) is not less than 4 m long by 2 m wide where the rate of grading is from 151 carcasses to 300 carcasses per hour, or

(iii) is not less than 5 m long by 2 m wide where the rate of grading is from 301 carcasses to 400 carcasses per hour; (*plate-forme de classement*)

“height” with reference to the size of type on a label, has the same meaning as in section 16 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*hauteur*)

“hog carcass” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“knife-rib” means to cut the left side, or the left and right sides, of a carcass between the following ribs by severing the vertebrae and cutting 15 cm or more beyond the *Longissimus* muscles in order to expose them for evaluation by a grader:

(a) in respect of a beef carcass, the twelfth and thirteenth ribs, or

(b) in respect of a bison carcass, the eleventh and twelfth ribs; (*incision transversale*)

“lamb carcass” means an ovine carcass that has the maturity characteristics set out in Schedule I to Part V; (*carcasse d’agneau*)

“livestock carcass” means a beef carcass, a bison carcass, a hog carcass, an ovine carcass or a veal carcass; (*carcasse de bétail*)

b) la forme d’un triangle mesurant 5 cm de côté, tel qu’il est illustré à l’annexe II de la partie IV, dans le cas d’une carcasse de veau;

c) la forme d’un carré mesurant 2,5 cm de côté, tel qu’il est illustré à l’annexe IV de la partie VI, dans le cas d’une carcasse de bison. (*grade stamp*)

«estampille de rendement» Marque apposée à l’aide du marteau à estampiller sur une carcasse de bœuf ou une carcasse d’agneau qui indique la catégorie de rendement de la carcasse et le code du classificateur et qui a la forme d’un triangle, tel qu’il est illustré à l’annexe V de la partie III. (*yield stamp*)

«estampille d’inspection des viandes» Estampille établie en vertu de l’alinéa 20a) de la *Loi sur l’inspection des viandes* ou autorisée par une loi provinciale, qui est apposée ou utilisée pour l’inspection des carcasses de bétail ou de volaille. (*meat inspection legend stamp*)

«établissement»

a) Établissement agréé au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur l’inspection des viandes*;

b) établissement agréé en vertu d’une loi provinciale régissant l’inspection des carcasses de bétail ou de volaille. (*establishment*)

«établissement de découpe» Établissement où les carcasses de bœuf, les carcasses d’ovine et les carcasses de veau sont découpées en coupes primaires et en coupes sous-primaires et où les carcasses de porc sont découpées en coupes principales. (*cutting establishment*)

«éviscérer» Enlever le sang, les plumes, les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, la tête, les pattes à l’articulation tibiotarsienne (jarret) et la glande uropygienne d’une volaille après l’abattage. (*eviscerate*)

«éviscérer partiellement» Enlever le sang, les plumes, les poumons ainsi que les systèmes digestif, reproducteur et urinaire d’une volaille après l’abattage. (*partially eviscerate*)

«excès de gras» Degré d’engraissement d’une carcasse de bétail qui exige un parage considérable afin de la

“marbling” means the amount, size and distribution of intramuscular fat deposits in the *Longissimus* muscles of a livestock carcass that have been exposed by knife-ribbing; (*persillage*)

“marketing agency” means a board or commission established under an Act of the legislature of a province that provides for the marketing of bovine, ovine or porcine animals; (*office de commercialisation*)

“mature chicken” means a mature female bird of the species *Gallus domesticus* that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*poulet adulte*)

“mature duck” means a duck that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*canard adulte*)

“mature guinea” means a guinea fowl that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*pin-tade adulte*)

“mature goose” means a goose that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*oie adulte*)

“mature turkey” means a turkey that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*dindon adulte*)

“meat inspection legend stamp” means a stamp that is prescribed pursuant to paragraph 20(a) of the *Meat Inspection Act* or that is authorized under an Act of the legislature of a province and that is applied or used for the inspection of livestock or poultry carcasses; (*estampille d’inspection des viandes*)

“muscle” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“muscling” means the general outline of the muscle formation of a livestock carcass; (*musculature*)

rendre acceptable pour le commerce. (*excess portion of fat*)

«exploitant» Personne responsable de l’exploitation de l’établissement. (*operator*)

«farcir» Mettre une préparation alimentaire assaisonnée dans la cavité d’une carcasse de volaille. (*stuff*)

«gras» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«gras dorsal» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«hauteur» Dans le cas des dimensions des caractères d’impression de l’étiquette, s’entend au sens de l’article 16 du *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*. (*height*)

«imprégner» Injecter dans une carcasse de volaille un ou plusieurs des ingrédients suivants, jusqu’à un maximum de 3 pour cent du poids de la carcasse :

a) du bouillon de viande contenant au moins 15 pour cent de matières solides;

b) du beurre;

c) des graisses ou des huiles d’origine végétale alimentaires. (*baste*)

«incision transversale» L’action d’entailler le côté gauche, ou les côtés gauche et droit, de la carcasse entre les côtes suivantes en sectionnant les vertèbres et en coupant au moins 15 cm au-delà des muscles *longissimus* de façon à exposer ces muscles en vue de l’évaluation par le classificateur :

a) les douzième et treizième côtes, dans le cas d’une carcasse de bœuf;

b) les onzième et douzième côtes, dans le cas d’une carcasse de bison. (*knife-rib*)

«jeune canard» Canard dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*young duck*)

«jeune dindon» Dindon dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*young turkey*)

“mutton carcass” means an ovine carcass that has the maturity characteristics set out in Schedule II to Part V; (*carcasse de mouton*)

“official languages” has the same meaning as in section 6 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*langues officielles*)

“old rooster” means a cock of the species *Gallus domesticus* that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture; (*vieux coq*)

“operator” means the person who is responsible for the operation of an establishment; (*exploitant*)

“ovine carcass” means the carcass of a slaughtered ovine animal that has a carcass weight of 13.5 kg or more and that has had the following removed, namely,

- (a) the pelt,
- (b) that portion of the head and neck forward of the first cervical vertebra,
- (c) that portion of the hind leg below the metatarsophalangeal (ankle) joint,
- (d) the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems and the thoracic and abdominal organs,
- (e) the membranous portion of the diaphragm,
- (f) the heart fat and scrotal or udder fat,
- (g) the tail posterior to the third coccygeal vertebra, and
- (h) any portion of the carcass the removal of which is required for pathological reasons under the *Meat Inspection Regulations, 1990*; (*carcasse d’ovin*)

“partially eviscerate” means to remove from a slaughtered poultry the blood, the feathers, the lungs and the digestive, reproductive and urinary systems; (*éviscérer partiellement*)

“poultry” means a bird of the species *Gallus domesticus*, a turkey, a duck, a goose or a guinea fowl; (*volaille*)

“poultry carcass” means an eviscerated or partially eviscerated carcass of poultry; (*carcasse de volaille*)

«jeune oie» Oie dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*young goose*)

«jeune pintade» Pintade dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, dont la chair est tendre et dont la peau est souple et de texture lisse. (*young guinea*)

«langues officielles» S’entend au sens de l’article 6 du *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*. (*official languages*)

«Loi» La *Loi sur les produits agricoles au Canada*. (*Act*)

«mâle castré» Bison, bovin ou ovin mâle adulte qui a été castré avant d’être abattu et qui présente des caractéristiques masculines prononcées au moment où il est classé. (*stag*)

«marque d’estampillage» Marque apposée à l’aide du rouleau à estampiller sur une carcasse de bœuf qui indique le nom de catégorie et le code d’estampillage. (*roller brand*)

«marteau à estampiller» Instrument en forme de marteau muni d’une estampille à chaque extrémité de la tête au moyen duquel le classificateur ou un employé de l’établissement, sous la surveillance directe du classificateur, appose l’estampille de classification ou l’estampille de rendement sur une carcasse de bétail. (*grade hammer*)

«matériel de classification désigné» Matériel de classification qui satisfait aux exigences du protocole d’essai et qui est désigné par le ministre en vertu de l’article 20 de la Loi. (*designated grading equipment*)

«médaillon» Dispositif de métal ou d’un autre matériau durable. (*tag*)

«muscle» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«musculature» Aspect général du développement musculaire d’une carcasse de bétail. (*muscling*)

«nom de catégorie»

- a) Dans le cas d’une carcasse de bœuf, l’un des noms de catégorie prévus à l’article 29;

“prepackaged product” means processed poultry that is packed in a container in such a manner that it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being re-packaged; (*produit préemballé*)

“primal cut” means

(a) in respect of a beef or bison carcass, the hip, sirloin, short loin, rib or chuck of the side of the carcass, and

(b) in respect of an ovine or a veal carcass, the leg, loin or foresaddle of the side of the carcass; (*coupe primaire*)

“principal cuts” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“principal display panel” has the same meaning as in section 2 of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; (*espace principal*)

“probe” means an electronic grading instrument that meets the specifications set out in the Testing Protocol; (*sonde*)

“processed poultry” means an eviscerated or partially eviscerated poultry carcass; (*volaille transformée*)

“producer” means an individual or a corporation that sells bison, bovine, ovine or porcine animals for the purpose of slaughter; (*producteur*)

“quality demerit” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“ram” means a male ovine animal that has one or more external testicles; (*bélier*)

“Regional Director General” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“Rock Cornish hen” means a bird of the species *Gallus domesticus*, the carcass of which weighs no more than 900 g, that has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*poule Rock Cornish*)

“roller brand” means the mark that is made on a beef carcass by a grade roller that shows the grade name and the roller code; (*marque d’estampillage*)

b) dans le cas d’une carcasse de veau, l’un des noms de catégorie prévus à l’article 41;

c) dans le cas d’une carcasse d’ovine, l’un des noms de catégorie prévus au paragraphe 45(1);

d) dans le cas d’une carcasse de bison, l’un des noms de catégorie prévus à l’article 48;

e) dans le cas d’une carcasse de volaille, l’un des noms de catégorie prévus à l’article 56. (*grade name*)

«nom usuel» À l’égard :

a) de l’espèce *Gallus domesticus*, « poulet », « chapon », « poule Rock Cornish », « poulet adulte » et « vieux coq »;

b) de l’espèce *Meleagris gallopavo*, « jeune dindon » et « dindon adulte »;

c) des canards, « jeune canard » et « canard adulte »;

d) des oies, « jeune oie » et « oie adulte »;

e) de l’espèce *Numida meleagris*, « jeune pintade » et « pintade adulte ». (*common name*)

«numéro d’établissement» Numéro assigné à un établissement agréé en vertu du paragraphe 27(3) du *Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes* ou en vertu d’une loi provinciale régissant l’inspection des carcasses de bétail ou de volaille. (*establishment number*)

«office de commercialisation» Office établi en vertu d’une loi d’une législature provinciale qui régit la commercialisation des bovins, des ovins ou des porcins. (*marketing agency*)

«oie adulte» Oie dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse. (*mature goose*)

«parer» Enlever tout ou partie du gras de couverture d’une carcasse de bétail. (*trim*)

«persillage» La quantité, le volume et la distribution de la graisse intramusculaire dans les muscles *longissimus* d’une carcasse de bétail exposés par l’incision transversale. (*marbling*)



“roller code” means the mark that is made on a livestock carcass by a grade roller that shows the number assigned to the establishment at which the livestock carcass is graded; (*code d’estampillage*)

“seasoning” means a substance listed in Division 7 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*assaisonnement*)

“sow” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“spool joint” means the metacarpo-phalangeal joint of the foreleg of a mutton carcass; (*articulation cannelée*)

“stag” means a mature male bison, bovine or ovine animal that has been castrated before slaughter and exhibits pronounced masculinity at the time of grading; (*mâle castré*)

“stuff” means to place a seasoned food preparation into the cavity of a poultry carcass; (*farcir*)

“sub-primal cut” means a cut of meat that is greater than 125 cm<sup>3</sup> and is derived from a beef carcass or a primal cut thereof; (*coupe sous-primaire*)

“tag” means a device made of metal or other durable material; (*médaille*)

“Testing Protocol” means the *Specification and Testing Protocol for an Electronic Instrument for Canadian Livestock Grading*, (Department of Agriculture Publication No. 5199/B, July 1989), as amended from time to time, made by the Minister under section 20 of the Act; (*protocole d’essai*)

“trim” means to remove all or part of the external fat from a livestock carcass; (*parer*)

“type demerit” [Repealed, SOR/2000-184, s. 39]

“veal” means the meat of a bovine animal with the hide off that has the maturity characteristics set out in Schedule I to Part IV and a maximum carcass weight of 180 kg; (*veau*)

“veal carcass” means the carcass of a slaughtered bovine animal that is produced for veal and has had the following removed, namely,

«peseur attitré» Employé d’un établissement qui est autorisé par le classificateur à faire usage dans l’établissement d’une balance approuvée. (*approved weighmaster*)

«pintade adulte» Pintade dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse. (*mature guinea*)

«plate-forme de classement» Plate-forme destinée à être utilisée par le classificateur au moment où il classe les carcasses de bétail dans un établissement, dont la hauteur est facilement réglable et dont les dimensions sont les suivantes :

a) dans le cas d’une plate-forme de classement destinée aux carcasses de porc :

(i) au moins 1,5 m de long sur 1 m de large, si le taux de classement est d’au plus 300 carcasses l’heure,

(ii) au moins 2 m de long sur 1 m de large, si le taux de classement est de 301 à 500 carcasses l’heure,

(iii) au moins 2,5 m de long sur 1 m de large, si le taux de classement est de 501 à 700 carcasses l’heure;

b) dans le cas d’une plate-forme de classement destinée aux carcasses de bœuf ou aux carcasses d’ovins :

(i) au moins 3 m de long sur 2 m de large, si le taux de classement est d’au plus 150 carcasses l’heure,

(ii) au moins 4 m de long sur 2 m de large, si le taux de classement est de 151 à 300 carcasses l’heure,

(iii) au moins 5 m de long sur 2 m de large, si le taux de classement est de 301 à 400 carcasses l’heure. (*grading stand*)

«poids» Poids à chaud d’une carcasse de bétail, déterminé par le peseur attitré au moyen d’une balance approuvée. (*weight*)

«poule Rock Cornish» Volaille de l’espèce *Gallus domesticus* dont la carcasse pèse au plus 900 g et dont

(a) that portion of the head and neck forward of the first cervical vertebra,

(b) that portion of the foreleg below the carpal (knee) joint,

(c) that portion of the hind leg below the tarsal (hock) joint,

(d) the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems and the thoracic and abdominal organs, except the kidneys,

(e) the membranous portion of the diaphragm,

(f) any portion of the carcass the removal of which is required for pathological reasons under the *Meat Inspection Regulations, 1990*, and

(g) the hide; (*carcasse de veau*)

“weight” means the warm weight of a livestock carcass as determined by an approved weighmaster using an approved scale; (*poids*)

“yield” means

(a) in respect of a beef carcass, the estimated percentage of lean meat in the beef carcass derived from the primal cuts, the brisket, the flank, the plate and the shank of the carcass, as determined by a grader in accordance with subsection 30(4), and

(b) in respect of a lamb carcass, the estimated percentage of lean meat in the lamb carcass derived from the primal cuts thereof, as determined by a grader using the prediction equation set out in the Testing Protocol; (*rendement*)

“yield class” means

(a) in respect of a beef carcass, the yield class determined in accordance with subsection 30(5), and

(b) in respect of a lamb carcass, the yield class determined in accordance with subsection 45(5); (*catégorie de rendement*)

“yield ruler” [Repealed, SOR/95-130, s. 1]

“yield stamp” means the mark that is made on a beef carcass or a lamb carcass by a grade hammer that shows the

l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*Rock Cornish hen*)

«poulet» Volaille de l’espèce *Gallus domesticus* dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*chicken*)

«poulet adulte» Volaille femelle adulte de l’espèce *Gallus domesticus* dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n’est pas flexible, dont la chair n’est pas tendre et dont la peau n’est ni souple ni de texture lisse. (*mature chicken*)

«producteur» Personne physique ou morale qui vend des bisons, des bovins, des ovins ou des porcins pour l’abattage. (*producer*)

«produit préemballé» Volaille transformée qui est emballée de telle manière qu’elle est ordinairement vendue au consommateur, ou utilisée ou achetée par lui, dans son contenant d’origine. (*prepackaged product*)

«protocole d’essai» Le document intitulé *Particularités et protocole d’essai d’un appareil de classement électronique du bétail au Canada* (publication n° 5199/B du ministère de l’Agriculture, juillet 1989), compte tenu de ses modifications successives, établi par le ministre en vertu de l’article 20 de la Loi. (*Testing Protocol*)

«réglette de rendement» [Abrogée, DORS/95-130, art. 1]

«rendement»

a) Dans le cas d’une carcasse de bœuf, le pourcentage estimatif de viande maigre dans la carcasse provenant des coupes primaires, de la pointe de poitrine, du flanc, de la poitrine et du jarret, déterminé par le classificateur conformément au paragraphe 30(4);

b) dans le cas d’une carcasse d’agneau, le pourcentage estimatif de viande maigre dans la carcasse provenant des coupes primaires, déterminé par le classificateur selon l’équation de prédiction prévue dans le protocole d’essai. (*yield*)

yield class of the carcass and the grader's code and is in the outline of a triangle, as set out in Schedule V to Part III; (*estampille de rendement*)

“young duck” means a duck having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune canard*)

“young guinea” means a guinea fowl that has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune pintade*)

“young goose” means a goose having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune oie*)

“young turkey” means a turkey having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture. (*jeune dindon*)

SOR/93-342, s. 1; SOR/95-129, s. 1; SOR/95-130, s. 1; SOR/95-216, s. 3; SOR/97-292, s. 20; SOR/97-368, s. 1; SOR/97-370, s. 1; SOR/98-587, s. 1; SOR/99-214, s. 1; SOR/2000-184, s. 39; SOR/2001-342, s. 1; SOR/2007-88, s. 1.

«rouleau à estampiller» Instrument utilisé dans un éta-blissement au moyen duquel un employé de celui-ci, sous la surveillance directe du classificateur, appose une marque d'estampillage sur chaque côté de la carcasse de bétail. (*grade roller*)

«sceau approuvé» Sceau approuvé par le ministre qui est fixé à une sonde par le fabricant, le réparateur ou le classificateur, selon le cas, de manière à permettre la dé-tectation de toute altération de la sonde qui entraînerait une modification des constantes de l'équation de prédic-tion applicable prévue dans le protocole d'essai. (*ap-proved seal*)

«sonde» Instrument de classification électronique qui satisfait aux exigences énoncées dans le protocole d'es-sai. (*probe*)

«taureau» Bison ou bovin mâle ayant au moins un testi-cule externe. (*bull*)

«truite» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 39]

«valeur colorimétrique» Valeur obtenue à l'aide d'un appareil servant à mesurer la réflectance à la lumière qui est capable de comparer objectivement la réflexion de la couleur à celle de l'étalon établi en 1931 par la Commis-sion internationale de l'éclairage et révisé en 1964. (*colour reading*)

«veau» La viande d'un bovin ayant les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la partie IV et dont la carcasse sans peau a un poids maximal de 180 kg. (*veal*)

«vieux coq» Mâle adulte de l'espèce *Gallus domesticus* dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet n'est pas flexible, dont la chair n'est pas tendre et dont la peau n'est ni souple ni de texture lisse. (*old rooster*)

«volaille» Volaille de l'espèce *Gallus domesticus*, din-don, canard, oie ou pintade. (*poultry*)

«volaille transformée» Carcasse de volaille éviscérée ou éviscérée partiellement. (*processed poultry*)

DORS/93-342, art. 1; DORS/95-129, art. 1; DORS/95-130, art. 1; DORS/95-216, art. 3; DORS/97-292, art. 20; DORS/97-368, art. 1; DORS/97-370, art. 1; DORS/98-587, art. 1; DORS/99-214, art. 1; DORS/2000-184, art. 39; DORS/2001-342, art. 1; DORS/2007-88, art. 1.

PART I

ADMINISTRATION

TERMS AND CONDITIONS OF GRADING

3. (1) No person other than a grader shall grade a livestock carcass or a poultry carcass for the purposes of the Act and these Regulations.

(2) No grader shall grade a livestock carcass at an establishment or a cutting establishment unless one of the following persons has requested grading for the livestock carcass:

- (a) a person in authority at the establishment or cutting establishment;
- (b) the producer;
- (c) the agent of the producer; or
- (d) the person in possession of the livestock carcass.

(3) No grader shall grade a livestock carcass unless

(a) it bears a meat inspection legend stamp or, in the case of an imported beef carcass, the official inspection mark of the government of the country of origin;

(b) is graded

(i) in the case of a bison carcass, a hog carcass or an ovine carcass, at the establishment in which the animal was slaughtered,

(ii) in the case of a veal carcass, at the establishment in which the animal was slaughtered or at the cutting establishment, or

(iii) in the case of a beef carcass, at the establishment in which the animal was slaughtered or at a cutting establishment that is registered under the *Meat Inspection Act*;

(c) has been weighed by an approved weighmaster using an approved scale; and

(d) is presented for grading

(i) at a grading stand where the lighting intensity, measured at the grading stand, is not less than 1 000 lx, or

PARTIE I

ADMINISTRATION

MODALITÉS DE CLASSEMENT

3. (1) Seul le classificateur peut classer une carcasse de bétail ou de volaille pour l'application de la Loi et du présent règlement.

(2) Le classificateur ne peut classer une carcasse de bétail dans un établissement ou un établissement de découpe que si l'une des personnes suivantes en a fait la demande :

- a) un responsable de l'établissement ou de l'établissement de découpe;
- b) le producteur;
- c) le mandataire du producteur;
- d) la personne qui a la carcasse en sa possession.

(3) Le classificateur ne peut classer une carcasse de bétail que si celle-ci :

a) porte l'estampille d'inspection des viandes ou, dans le cas d'une carcasse de bœuf importée, la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine;

b) est classée :

(i) dans le cas d'une carcasse de bison, d'une carcasse de porc ou d'une carcasse d'ovin, dans l'établissement où l'animal a été abattu,

(ii) dans le cas d'une carcasse de veau, dans l'établissement où l'animal a été abattu ou dans l'établissement de découpe,

(iii) dans le cas d'une carcasse de bœuf, dans l'établissement où l'animal a été abattu ou dans un établissement de découpe agréé en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*;

c) a été pesée par le peseur attitré au moyen d'une balance approuvée;

d) est amenée pour être classée :

(ii) in a cooler where the lighting intensity, measured at the loin level of the livestock carcass, is not less than 200 lx.

(4) No grader shall, when grading a livestock carcass, assign a grade to the livestock carcass unless it meets the standards set out in these Regulations for that grade.

(5) [Repealed, SOR/2000-184, s. 40]

(6) No grader shall grade a beef carcass or a bison carcass unless the carcass has, at least 10 minutes before grading and to the satisfaction of the grader, been knifed by an employee of the establishment.

(7) No grader shall grade a veal carcass unless an employee of the establishment or cutting establishment, as the case may be, has, at least 10 minutes before grading and to the satisfaction of the grader, made a fresh cut on the lean of the brisket in order to enable the grader to determine the colour reading of the veal carcass.

(8) No grader shall grade a livestock carcass at an establishment or a cutting establishment, as the case may be, unless, at the time of grading, the establishment or cutting establishment has adequate facilities for weighing and grading livestock carcasses.

(8.1) A grader may grade a livestock carcass with designated grading equipment only if the equipment is functioning properly and is accurate.

(9) Where, at an establishment with a single grading stand, the rate of grading at the grading stand rises to more than 400 beef carcasses per hour, the establishment shall not be considered to have adequate facilities for the purposes referred to in subsection (8) unless the establishment provides a second grading stand for the grading of those carcasses.

(i) soit sur une plate-forme de classement où l'intensité lumineuse mesurée au niveau de la plate-forme est d'au moins 1 000 lx,

(ii) soit dans une chambre froide où l'intensité lumineuse mesurée au niveau de la longe de la carcasse est d'au moins 200 lx.

(4) Le classificateur, lorsqu'il classe une carcasse de bétail, ne peut lui assigner une catégorie que si elle satisfait aux normes applicables établies dans le présent règlement.

(5) [Abrogé, DORS/2000-184, art. 40]

(6) Le classificateur ne peut classer une carcasse de bœuf ou une carcasse de bison que si la carcasse a subi, au moins 10 minutes avant d'être classée, une incision transversale — pratiquée par un employé de l'établissement — que le classificateur juge satisfaisante.

(7) Le classificateur ne peut classer une carcasse de veau que si un employé de l'établissement ou de l'établissement de découpe, selon le cas, au moins 10 minutes avant le classement de la carcasse, a pratiqué une incision dans le maigre de la pointe de poitrine, que le classificateur juge satisfaisante, afin de permettre à celui-ci de déterminer la valeur colorimétrique de la carcasse.

(8) Le classificateur ne peut classer une carcasse de bétail dans l'établissement ou l'établissement de découpe, selon le cas, que si cet établissement, au moment du classement, dispose des installations nécessaires pour le pesage et le classement des carcasses de bétail.

(8.1) Le classificateur ne peut classer une carcasse de bétail au moyen de matériel de classification désigné que si celui-ci est précis et en bon état de fonctionnement.

(9) Lorsque, dans l'établissement doté d'une seule plate-forme de classement, le taux de classement dépasse 400 carcasses de bœuf l'heure, l'établissement n'est considéré comme disposant des installations nécessaires aux fins visées au paragraphe (8) que si une seconde plate-forme de classement y est installée pour le classement des carcasses.

- (10) and (11) [Repealed, SOR/2000-184, s. 40]      (10) et (11) [Abrogés, DORS/2000-184, art. 40]
- (12) A grader who uses a probe in an establishment shall      (12) Le classificateur qui utilise une sonde dans un établissement doit :
- (a) verify the accuracy of the probe;      a) vérifier la précision de la sonde;
- (b) notify a person in authority at the establishment of any probe malfunction; and      b) signaler toute défectuosité de la sonde à un responsable de l'établissement;
- (c) after grading, store the probe in a compartment at the grading stand.      c) une fois le classement terminé, entreposer la sonde dans un compartiment de la plate-forme de classement.
- (13) [Repealed, SOR/2000-184, s. 40]      (13) [Abrogé, DORS/2000-184, art. 40]
- (14) Subject to subsection (15), no employee of an establishment shall trim a livestock carcass before it is weighed, except on the direction of an inspector.      (14) Sous réserve du paragraphe (15), il est interdit à tout employé d'un établissement de parer une carcasse de bétail avant qu'elle soit pesée, sauf sur l'ordre de l'inspecteur.
- (15) [Repealed, SOR/2000-184, s. 40]      (15) [Abrogé, DORS/2000-184, art. 40]
- (16) No grader shall grade an eviscerated poultry carcass unless      (16) Le classificateur ne peut classer une carcasse de volaille éviscérée que si :
- (a) the carcass is from poultry slaughtered in an establishment;      a) la carcasse est celle d'une volaille abattue dans un établissement;
- (b) the carcass has been inspected under the *Meat Inspection Act* or under an Act of the legislature of a province that provides for the inspection of processed poultry;      b) la carcasse a été inspectée en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* ou en vertu d'une loi provinciale régissant l'inspection de la volaille transformée;
- (c) the flesh or skin of a chilled carcass is not dried out;      c) la chair ou la peau n'est pas déshydratée dans le cas d'une carcasse refroidie;
- (d) the carcass is not discoloured from insufficient draining of blood;      d) la carcasse n'est pas décolorée à cause d'une saignée insuffisante;
- (e) the carcass has no more than one heart, liver, gizzard and neck packed with it or inserted into it;      e) au plus un cœur, un foie, un gésier et un cou se trouvent dans l'emballage ou à l'intérieur de la carcasse;
- (f) the breast bone is intact, in the case of a chicken carcass weighing more than 900 g;      f) le bréchet est intact dans le cas d'une carcasse de poulet de plus de 900 g;
- (g) the carcass has not been basted or stuffed; and      g) la carcasse n'a été ni imprégnée ni farcie;
- (h) the carcass meets the standards for a grade set out in Part VII.      h) la carcasse répond aux normes de l'une des catégories établies à la partie VII.

(17) No grader shall grade a partially eviscerated poultry carcass unless, in addition to meeting the terms and conditions of grading set out in subsection (16),

- (a) the epidermis is removed from the feet and shanks;
- (b) the toenails are removed;
- (c) the head, if present, is wrapped; and
- (d) the mouth, if present, is clean.

(18) No grader shall grade a poultry carcass in a place other than an establishment.

SOR/95-129, s. 2; SOR/95-216, s. 4; SOR/97-368, s. 2; SOR/2000-184, s. 40; SOR/2000-229, s. 1; SOR/2001-342, s. 2.

#### GRADING CERTIFICATE

4. (1) A grading certificate may be issued by a grader, or by an establishment or a marketing agency under the direction of a grader, in respect of a livestock carcass or a lot of livestock carcasses, if

(a) at the time of delivery of the animal or lot of animals to the establishment for slaughter, the producer or the agent of the producer has

- (i) requested a grading certificate,
- (ii) identified each animal to be slaughtered with a distinct identification code, and
- (iii) completed and filed with a person in authority at the establishment a manifest that identifies each animal by its producer; and

(b) a person in authority at the establishment has, after slaughter, retained on each livestock carcass or transferred thereto an identification code referred to in subparagraph (a)(ii).

(2) A grading certificate issued under subsection (1) shall contain the following information:

- (a) the name and address of the producer;
- (b) the name of the agent of the producer, if applicable;

(17) Le classificateur ne peut classer une carcasse de volaille éviscérée partiellement que si elle répond à la fois aux exigences du paragraphe (16) et aux exigences suivantes:

- a) l'épiderme des pattes, y compris le jarret, a été enlevé;
- b) les griffes ont été enlevées;
- c) la tête, si elle est présente, est enveloppée;
- d) le bec, s'il est présent, est propre.

(18) Le classificateur ne peut classer une carcasse de volaille ailleurs que dans un établissement.

DORS/95-129, art. 2; DORS/95-216, art. 4; DORS/97-368, art. 2; DORS/2000-184, art. 40; DORS/2000-229, art. 1; DORS/2001-342, art. 2.

#### CERTIFICAT DE CLASSIFICATION

4. (1) Le classificateur, ou l'établissement ou l'office de commercialisation agissant sous la direction du classificateur, peut délivrer un certificat de classification à l'égard d'une carcasse de bétail ou d'un lot de carcasses de bétail si les conditions suivantes sont réunies:

a) au moment de la livraison de l'animal ou du lot d'animaux à l'établissement aux fins d'abattage, le producteur ou son mandataire:

- (i) a demandé un certificat de classification,
- (ii) a identifié chaque animal destiné à l'abattage en lui attribuant un code d'identification distinct,
- (iii) a rempli et remis à un responsable de l'établissement un relevé dans lequel chaque animal est désigné selon son producteur;

b) un responsable de l'établissement a, après l'abattage, gardé ou transféré sur chaque carcasse de bétail le code d'identification visé au sous-alinéa a)(ii).

(2) Le certificat de classification visé au paragraphe (1) contient les renseignements suivants:

- a) les nom et adresse du producteur;
- b) le nom du mandataire du producteur, le cas échéant;

(c) the name and address of the establishment or cutting establishment where the livestock carcasses have been graded;

(d) the certificate number;

(e) the date of slaughter;

(f) the identification code of each livestock carcass;

(g) the weight of each livestock carcass;

(h) the grade of each livestock carcass;

(i) the number of livestock carcasses graded;

(j) the number of livestock carcasses graded, listed by grade or yield class;

(k) the number of livestock carcasses condemned pursuant to the *Meat Inspection Regulations, 1990*;

(l) in the case of a grading certificate issued in respect of a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime, the yield of the beef carcass;

(m) and (n) [Repealed, SOR/2000-184, s. 41]

(o) in the case of a grading certificate issued in respect of a beef carcass or a bison carcass, the designation symbol, if any, assigned to the carcass for

(i) age,

(ii) muscling,

(iii) meat colour,

(iv) marbling,

(v) fat colour or texture,

(vi) fat measurement, and

(vii) pronounced masculinity;

(p) in the case of a grading certificate issued in respect of a lamb carcass,

(i) the fat measurement,

(ii) the muscling score of each primal cut and the average muscling score,

(iii) the yield, in the case of a carcass that is graded Canada AAA, and

c) les nom et adresse de l'établissement ou l'établissement de découpe où les carcasses de bétail ont été classées;

d) le numéro du certificat;

e) la date d'abattage;

f) le code d'identification de chaque carcasse de bétail;

g) le poids de chaque carcasse de bétail;

h) la catégorie de chaque carcasse de bétail;

i) le nombre de carcasses de bétail classées;

j) le nombre de carcasses de bétail classées, par catégorie ou catégorie de rendement;

k) le nombre de carcasses de bétail condamnées en application du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;

l) s'il s'agit d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé, le rendement de la carcasse de bœuf;

m) et n) [Abrogés, DORS/2000-184, art. 41]

o) s'il s'agit d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf ou d'une carcasse de bison, le symbole attribué à la carcasse, le cas échéant, qui indique :

(i) l'âge,

(ii) la musculature,

(iii) la couleur de la viande,

(iv) le persillage,

(v) la couleur ou la texture du gras,

(vi) l'épaisseur de gras mesurée,

(vii) les caractéristiques masculines prononcées;

p) s'il s'agit d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse d'agneau :

(i) l'épaisseur de gras mesurée,



(iv) the designation symbol for muscling demerits, for meat colour demerits and fat colour demerits, if any, assigned to the lamb carcass;

(q) in the case of a grading certificate issued in respect of a mutton carcass, the fat measurement; and

(r) in the case of a grading certificate issued in respect of a beef carcass, a bison carcass, a veal carcass or an ovine carcass, the signature of the grader.

(ii) la cote musculaire de chaque coupe primaire et la cote musculaire moyenne,

(iii) le rendement, s'il s'agit d'une carcasse classée dans la catégorie Canada AAA,

(iv) le symbole indicatif des dépréciations attribuables à la musculature, à la couleur de la viande et à la couleur du gras attribué à la carcasse, le cas échéant;

q) s'il s'agit d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de mouton, l'épaisseur de gras mesurée;

r) s'il s'agit d'un certificat de classification délivré à l'égard d'une carcasse de bœuf, d'une carcasse de bison, d'une carcasse de veau ou d'une carcasse d'ovin, la signature du classificateur.

(3) The information required by subsection (2) shall, except for the signature referred to in paragraph (2)(r), be recorded on the grading certificate by an employee of the establishment or of the marketing agency that issues the grading certificate.

SOR/95-129, s. 3; SOR/97-368, s. 3; SOR/99-214, s. 2; SOR/2000-184, s. 41.

(3) Les renseignements visés au paragraphe (2), sauf la signature mentionnée à l'alinéa (2)r), sont consignés sur le certificat de classification par un employé de l'établissement ou de l'office de commercialisation qui délivre le certificat.

DORS/95-129, art. 3; DORS/97-368, art. 3; DORS/99-214, art. 2; DORS/2000-184, art. 41.

#### MARKING

5. (1) No person other than a grader, or an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall apply a grade stamp, roller brand or yield stamp to a livestock carcass or a primal cut.

(2) Subject to subsection (3), no grade stamp, roller brand or yield stamp shall be removed from a livestock carcass or a primal cut unless

(a) the removal is at the direction of and under the supervision of a grader; or

(b) the livestock carcass or primal cut is being trimmed for further processing.

(3) Where fat to which a grade stamp, roller brand or yield stamp has been applied is removed from a live-

#### ESTAMPILLAGE

5. (1) Seul le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, peut apposer sur une carcasse de bétail ou une coupe primaire une estampille de classification, une marque d'estampillage ou une estampille de rendement.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), il est interdit d'enlever d'une carcasse de bétail ou d'une coupe primaire l'estampille de classification, la marque d'estampillage ou l'estampille de rendement, sauf dans les cas suivants :

a) l'enlèvement se fait sur l'ordre et sous la surveillance du classificateur;

b) la carcasse de bétail ou la coupe primaire est parée en vue d'une transformation ultérieure.

(3) Le gras portant l'estampille de classification, la marque d'estampillage ou l'estampille de rendement

stock carcass or a primal cut in accordance with paragraph (2)(a) or (b), the fat shall be disposed of or destroyed to the satisfaction of a grader unless

(a) the fat bearing the mark is reapplied to the same livestock carcass or primal cut from which it was removed;

(b) the fat bearing the mark is reapplied, to the satisfaction of a grader, to another livestock carcass or primal cut that has the same grade name, grade stamp, roller brand or yield stamp as the livestock carcass or primal cut from which the fat was removed; or

(c) in the case of fat that is removed from a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA or Canada AAA, the fat bearing the grade stamp or roller brand is reapplied, to the satisfaction of a grader, to the rib of any other beef carcass that is graded Canada A, Canada AA or Canada AAA.

SOR/93-342, s. 2.

**6.** No person shall mark a livestock carcass using ink that is not approved for that purpose.

**7.** (1) Subject to subsection (2), no person shall mark a livestock carcass that bears a grade name, a grade stamp, a yield stamp or a roller brand with a mark in addition to the grade name, grade stamp, yield stamp or roller brand.

(2) A person other than a grader may mark a livestock carcass that bears a grade name, a grade stamp, a yield stamp or a roller brand with a mark, other than a grade name, a grade stamp, a yield stamp or a roller brand, if

(a) the mark is shown only once on the livestock carcass or once on each primal cut;

(b) the mark is shown alone or in combination with a date;

(c) the size of the mark or of the date and mark together does not exceed 76 mm in height or width; and

doit, s'il est enlevé d'une carcasse de bétail ou d'une coupe primaire en application des alinéas (2)a) ou b), être éliminé ou détruit de la manière que le classificateur juge acceptable, sauf s'il est :

a) soit remis sur la même carcasse de bétail ou coupe primaire;

b) soit remis, d'une manière que le classificateur juge acceptable, sur une autre carcasse de bétail ou coupe primaire qui porte le même nom de catégorie, la même estampille de classification, la même marque d'estampillage ou la même estampille de rendement que la carcasse de bétail ou la coupe primaire de laquelle le gras a été enlevé;

c) soit, dans le cas du gras enlevé d'une carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA ou Canada AAA, remis, d'une manière que le classificateur juge acceptable, sur la côte de toute autre carcasse de bœuf des catégories Canada A, Canada AA ou Canada AAA.

DORS/93-342, art. 2.

**6.** Il est interdit d'utiliser, pour estampiller une carcasse de bétail, une encre qui n'a pas été approuvée à cette fin.

**7.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'apposer toute autre estampille sur une carcasse de bétail qui porte déjà un nom de catégorie, une estampille de classification, une estampille de rendement ou une marque d'estampillage.

(2) Une personne autre que le classificateur peut apposer toute autre estampille sur une carcasse de bétail qui porte déjà un nom de catégorie, une estampille de classification, une estampille de rendement ou une marque d'estampillage, si les conditions suivantes sont réunies :

a) l'estampille figure une seule fois sur la carcasse ou une seule fois sur chaque coupe primaire;

b) l'estampille figure seule ou est accompagnée d'une date;

(d) the mark or the date and the mark together do not touch the grade name, the grade stamp, the yield stamp or the roller brand.

SOR/97-151, s. 8.

8. A grader who grades a veal carcass shall mark the veal carcass with a grade stamp, in red ink, on the primal cuts on both sides of the veal carcass.

SOR/97-370, s. 2; SOR/2001-342, s. 3; SOR/2007-88, s. 2.

9. (1) A grader, or an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall, when requested by a person in authority at the establishment to grade-stamp a beef carcass, mark the beef carcass with a grade stamp, in red ink, on the short loin and rib, on both sides of the beef carcass.

(2) Where, for any reason, the short loin or rib cannot be marked with a grade stamp, the grade stamp shall be marked on another primal cut of the beef carcass.

(3) Every beef carcass that is grade-stamped Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime by a grader, or by an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall also be yield-stamped by a grader or by an employee of the establishment under the direct supervision of a grader.

(4) A beef carcass that meets the standards for grade Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime shall be marked with the yield stamp Canada 1, Canada 2 or Canada 3, in accordance with the yield class determined under subsection 30(5).

(5) A yield stamp referred to in subsection (4) shall be applied in red ink, on the short loin and rib, on both sides of the carcass.

SOR/93-342, s. 3; SOR/97-368, s. 4.

c) l'estampille seule ou l'estampille avec la date mesure au plus 76 mm de hauteur ou de largeur;

d) l'estampille seule ou l'estampille avec la date ne touche pas au nom de catégorie, à l'estampille de classification, à l'estampille de rendement ou à la marque d'estampillage.

DORS/97-151, art. 8.

8. Le classificateur qui classe une carcasse de veau appose une estampille de classification, à l'encre rouge, sur les coupes primaires de chaque côté de la carcasse.

DORS/97-370, art. 2; DORS/2001-342, art. 3; DORS/2007-88, art. 2.

9. (1) Le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, qui, à la demande d'un responsable de l'établissement, appose l'estampille de classification sur une carcasse de bœuf doit le faire à l'encre rouge sur les deux côtés de celle-ci, sur la longe courte et la côte.

(2) Si l'estampille de classification ne peut être apposée sur la longe courte ou la côte pour quelque raison que ce soit, elle doit être apposée sur une autre coupe primaire de la carcasse de bœuf.

(3) Toute carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé doit, après que le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, y a apposé l'estampille de classification, être marquée de l'estampille de rendement par le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur.

(4) La carcasse de bœuf qui satisfait aux normes de l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé doit être marquée de l'estampille de rendement Canada 1, Canada 2 ou Canada 3, selon la catégorie de rendement déterminée conformément au paragraphe 30(5).

(5) L'estampille de rendement visée au paragraphe (4) doit être apposée à l'encre rouge sur la longe courte et la côte de chaque côté de la carcasse.

DORS/93-342, art. 3; DORS/97-368, art. 4.

**10.** (1) Subject to subsection (1.1), every beef carcass that is grade-stamped by a grader, or by an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall be roller-branded by an employee of the establishment under the direct supervision of a grader.

(1.1) In the case of a carcass that is grade-stamped Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime, the carcass need not be roller-branded if the carcass is further processed into primal or sub-primal cuts at the establishment, or at a cutting establishment that is owned by the same person or persons who own the establishment.

(2) When a beef carcass of a grade set out in column I of an item of Schedule IV to Part III is roller-branded, the roller brand that shall be used is the one set out in column II of the item and the colour of ink that shall be used is the one set out in column III of the item.

(3) A roller brand referred to in subsection (2) shall show the grade name in block capitals not less than 8 mm in height and shall be applied on both sides of the beef carcass in one continuous strip, 35 mm in width, extending the full length of the beef carcass along the dorsal side, adjacent to the spinous processes and over the primal cuts.

(4) [Repealed, SOR/93-342, s. 4]

SOR/93-342, s. 4; SOR/2001-342, s. 4.

**11.** Where a beef carcass is assigned a grade established by these Regulations, the beef carcass may be grade-stamped, yield-stamped and roller-branded after it is trimmed.

SOR/93-342, s. 5.

**11.1** (1) No person shall package a primal cut of beef or a sub-primal cut in a container that is marked with a grade name unless the cut is from a beef carcass that meets the standards set out in Part III for that grade.

**10.** (1) Sous réserve du paragraphe (1.1), toute carcasse de bœuf doit, après que le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, y a apposé l'estampille de classification, être marquée de la marque d'estampillage par un employé de l'établissement sous la surveillance directe du classificateur.

(1.1) Dans le cas d'une carcasse marquée de l'estampille de classification Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé, l'apposition de la marque d'estampillage sur la carcasse est facultative si la carcasse subit, à l'établissement ou à un établissement de découpe appartenant au même propriétaire que l'établissement, une transformation ultérieure en coupes primaires ou en coupes sous-primaires.

(2) L'apposition de la marque d'estampillage sur une carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories visées à la colonne I de l'annexe IV de la partie III est faite au moyen de la marque d'estampillage indiquée à la colonne II, à l'encre de la couleur prévue à la colonne III.

(3) La marque d'estampillage visée au paragraphe (2) doit porter le nom de catégorie en majuscules d'imprimerie d'au moins 8 mm de hauteur et doit être apposée sur chaque côté de la carcasse de bœuf en une bande continue d'une largeur de 35 mm s'étendant sur toute la longueur de la partie dorsale de la carcasse, près de l'échine et suivant les coupes primaires.

(4) [Abrogé, DORS/93-342, art. 4]

DORS/93-342, art. 4; DORS/2001-342, art. 4.

**11.** La carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories établies par le présent règlement peut être marquée de l'estampille de classification, de l'estampille de rendement et de la marque d'estampillage après avoir été parée.

DORS/93-342, art. 5.

**11.1** (1) Il est interdit d'emballer une coupe primaire de bœuf ou une coupe sous-primaire dans un contenant qui porte un nom de catégorie, à moins que la coupe ne provienne d'une carcasse de bœuf qui satisfait aux normes applicables établies à la partie III.

(2) No person shall mark a container with a grade name unless the beef cut in the container meets the standards set out in Part III for that grade.

SOR/95-249, s. 1.

**12.** (1) A grader, or an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall, when requested by a person in authority at the establishment to grade-stamp an ovine carcass, mark the ovine carcass with a grade stamp, in red ink, on the leg and foresaddle, on both sides of the carcass.

(2) A lamb carcass that meets the standards for grade Canada AAA shall, when requested by a person in authority at the establishment, be marked with the yield stamp Canada 1, Canada 2, Canada 3 or Canada 4, in accordance with the yield class determined in subsection 45(5).

(3) No lamb carcass shall be marked with a yield stamp unless the carcass has been grade-stamped Canada AAA.

(4) A yield stamp referred to in subsection (2) shall be applied in red ink, on the leg and foresaddle, on both sides of the carcass.

SOR/93-342, s. 6; SOR/99-214, s. 3.

**12.1** A grader, or an employee of an establishment under the direct supervision of a grader, shall, when requested by a person in authority at the establishment to grade-stamp a bison carcass, mark the bison carcass with a grade stamp, in purple ink, on the primal cuts on both sides of the carcass.

SOR/95-129, s. 4.

#### TRADE

**13.** (1) Subject to subsection (2), no person shall export a beef carcass or a primal cut thereof unless it meets the standards of one of the grades established by these Regulations and is marked in accordance with sections 9 and 10.

(2) Il est interdit d'apposer un nom de catégorie sur un contenant, à moins que la coupe de bœuf qu'il contient ne satisfasse aux normes applicables établies à la partie III.

DORS/95-249, art. 1.

**12.** (1) Le classificateur, ou un employé de l'établissement agissant sous la surveillance directe du classificateur, qui, à la demande d'un responsable de l'établissement, appose l'estampille de classification sur une carcasse d'ovin doit le faire à l'encre rouge sur les deux côtés de celle-ci, sur le gigot et le quartier avant.

(2) La carcasse d'agneau qui satisfait aux normes de la catégorie Canada AAA doit, à la demande d'un responsable de l'établissement, être marquée de l'estampille de rendement Canada 1, Canada 2, Canada 3 ou Canada 4, selon la catégorie de rendement déterminée au paragraphe 45(5).

(3) Il est interdit d'apposer l'estampille de rendement sur une carcasse d'agneau, à moins que la carcasse n'ait été marquée avec l'estampille de classification Canada AAA.

(4) L'estampille de rendement visée au paragraphe (2) doit être apposée à l'encre rouge sur les deux côtés de la carcasse, sur le gigot et le quartier avant.

DORS/93-342, art. 6; DORS/99-214, art. 3.

**12.1** Le classificateur ou un employé de l'établissement, sous la surveillance directe du classificateur, qui, à la demande d'un responsable de l'établissement, appose l'estampille de classification sur une carcasse de bison doit le faire à l'encre pourpre sur les deux côtés de celle-ci, sur les coupes primaires.

DORS/95-129, art. 4.

#### COMMERCE

**13.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'exporter une carcasse de bœuf ou une coupe primaire de bœuf à moins qu'elle ne satisfasse aux normes de l'une des catégories établies par le présent règlement et ne soit marquée conformément aux articles 9 et 10.

(2) A beef carcass or a primal cut thereof that does not meet the grading standards or marking requirements established by these Regulations may be exported where the shipper provides the grader with a signed statement that

(a) sets out the quality specifications of the contract under which the beef carcass or primal cut is being exported; and

(b) confirms that the beef carcass or primal cut meets the requirements of the importing country.

(3) No person shall convey from an establishment a beef carcass or a complete side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut thereof unless

(a) if packed in a container, the container

(i) in the case of a graded product, is marked with the grade name of the product contained therein, and

(ii) in the case of an ungraded product, is marked with the words “Ungraded Beef” and “Boeuf non classé”; and

(b) if not packed in a container, it is grade-stamped and roller-branded in accordance with these Regulations or is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or a grader at the point of inspection, that

(i) in the case of a graded product, indicates the grade name of the product, and

(ii) in the case of an ungraded product, includes a declaration that the product is ungraded.

(4) No person shall import into Canada a beef carcass or a complete side, hind quarter, front quarter, primal cut or sub-primal cut thereof unless

(a) if packed in a container, the container

(i) in the case of a graded product, is marked with the grade name of the product contained therein, and

(2) La carcasse de bœuf ou la coupe primaire de bœuf qui ne satisfait pas aux normes de classification ou aux exigences de marquage prévues par le présent règlement peut être exportée si l'expéditeur fournit au classificateur une déclaration signée qui, à la fois :

a) précise les exigences de qualité stipulées dans le contrat aux termes duquel la carcasse ou la coupe primaire est exportée;

b) atteste que la carcasse ou la coupe primaire est conforme aux exigences du pays de destination.

(3) Il est interdit d'acheminer d'un établissement une carcasse de bœuf ou une demi-carcasse, un quartier arrière, un quartier avant, une coupe primaire ou une coupe sous-primaire de bœuf, sauf si :

a) lorsqu'il est emballé dans un contenant, celui-ci porte :

(i) dans le cas d'un produit classé, le nom de catégorie de celui-ci,

(ii) dans le cas d'un produit non classé, les mentions « Bœuf non classé » et « Ungraded Beef »;

b) lorsqu'il n'est pas emballé dans un contenant, il est marqué de l'estampille de classification et de la marque d'estampillage conformément au présent règlement ou est accompagné de documents, à présenter à l'inspecteur ou au classificateur au point d'inspection, qui :

(i) dans le cas d'un produit classé, font mention du nom de catégorie de celui-ci,

(ii) dans le cas d'un produit non classé, indiquent que le produit n'a pas été classé.

(4) Il est interdit d'importer au Canada une carcasse de bœuf ou une demi-carcasse, un quartier arrière, un quartier avant, une coupe primaire ou une coupe sous-primaire de bœuf, sauf si :

a) lorsqu'il est emballé dans un contenant, celui-ci porte :

(i) dans le cas d'un produit classé, le nom de catégorie de celui-ci,

(ii) in the case of an ungraded product, is marked with the words “Ungraded Beef” and “Boeuf non classé”; and

(b) if not packed in a container, it is graded and marked in accordance with the grading requirements of the country of origin or is accompanied by documentation, for presentation to an inspector or grader at the point of inspection, that

(i) in the case of a graded product, indicates the grade name of the product, and

(ii) in the case of an ungraded product, includes a declaration that the product is ungraded.

(5) Despite section 11.1 and subsections (1) and (3), if a container that is to be exported contains cuts from a beef carcass that is grade-stamped and roller-branded Canada AAA, the container may be marked with the grade name Canada AAA or the expression “Canada Choice”.

SOR/93-342, s. 7(F); SOR/97-368, s. 5.

**13.1** (1) No person shall export any processed poultry marked with a grade name unless the processed poultry

(a) has been prepared in an establishment registered under the *Meat Inspection Act*;

(b) meets the standards established by these Regulations for the grade name; and

(c) is accompanied by a certificate of inspection signed by an inspector, if required by the importing country.

(2) No person shall import into Canada any processed poultry marked with a grade designation unless

(a) the processed poultry originated in a country that has grade standards for a poultry carcass substantially equivalent to those prescribed by these Regulations;

(b) the processed poultry meets the standards of one of the grades established by these Regulations;

(ii) dans le cas d'un produit non classé, les mentions «Bœuf non classé» et «Ungraded Beef»;

b) lorsqu'il n'est pas emballé dans un contenant, il est classé et marqué conformément aux exigences de classification du pays d'origine ou est accompagné de documents, à présenter à l'inspecteur ou au classificateur au point d'inspection, qui :

(i) dans le cas d'un produit classé, font mention du nom de catégorie de celui-ci,

(ii) dans le cas d'un produit non classé, indiquent que le produit n'a pas été classé.

(5) Malgré l'article 11.1 et les paragraphes (1) et (3), lorsque le contenant destiné à l'exportation contient des coupes d'une carcasse de bœuf qui est marquée de l'estampille de classification et de la marque d'estampillage Canada AAA, ce contenant peut être marqué du nom de catégorie Canada AAA ou de la mention « Choix Canada ».

DORS/93-342, art. 7(F); DORS/97-368, art. 5.

**13.1** (1) Il est interdit d'exporter de la volaille transformée portant un nom de catégorie, sauf si celle-ci :

a) a été conditionnée dans un établissement agréé en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*;

b) répond aux normes établies par le présent règlement pour le nom de catégorie;

c) est accompagnée d'un certificat d'inspection signé par l'inspecteur, si le pays importateur l'exige.

(2) Il est interdit d'importer au Canada de la volaille transformée portant une désignation de qualité, sauf si :

a) elle provient d'un pays dont les normes de classification des carcasses de volaille sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par le présent règlement;

b) elle répond aux normes de l'une des catégories établies par le présent règlement;

(c) the processed poultry has been prepared under conditions substantially equivalent to those prescribed by the *Meat Inspection Regulations, 1990*;

(d) the processed poultry meets the standards established by these Regulations for processed poultry of the grade corresponding to the grade designation marked on the container or the label attached to the carcass or container;

(e) the processed poultry is packed in accordance with section 62;

(f) where the processed poultry is a prepackaged product, it bears a label setting out

(i) the information to be shown as required under the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*,

(ii) the common name and the grade designation, shown in bold face type of a height not less than the height set out in section 65 for a prepackaged product of the same weight as the processed poultry and in the colour for the outline of a maple leaf set out in subsection 66(3) for a prepackaged product of equivalent grade to the processed poultry, and

(iii) the words “Product of” and “Produit de” followed by the name of the country of origin, shown in the same colour as the information required by subparagraph (ii);

(g) where the processed poultry bears a label, the label meets the requirements set out in paragraph (f); and

(h) the processed poultry is accompanied by inspection documentation, for presentation to an inspector at the point of inspection, certifying that the requirements of paragraphs (a) to (c) have been met.

(3) Where graded processed poultry that is not a prepackaged product is imported into Canada in a quantity in excess of 20 kg, the containers of the processed poultry shall, in addition to the information required by paragraph 64(1)(c), be marked with the following information:

c) elle a été conditionnée dans des conditions qui sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par le *Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes*;

d) elle répond aux normes établies par le présent règlement pour la volaille transformée de la catégorie correspondant à la désignation de qualité marquée sur le contenant ou sur l’étiquette fixée à la carcasse ou au contenant;

e) elle est emballée conformément à l’article 62;

f) dans le cas d’un produit préemballé, elle porte une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

(i) les renseignements exigés par le *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*,

(ii) le nom usuel et la désignation de qualité, en caractères gras dont la hauteur est au moins égale à celle prescrite par l’article 65 pour un produit préemballé du même poids que celle-ci et dont la couleur du contour de la feuille d’érable est celle prescrite par le paragraphe 66(3) à l’égard de la catégorie correspondante,

(iii) les mentions « Produit de » et « Product of » suivies du nom du pays d’origine, en la même couleur que celle des renseignements exigés au sous-alinéa (ii);

g) dans le cas où elle porte une étiquette, celle-ci est conforme aux exigences de l’alinéa f);

h) elle est accompagnée de documents d’inspection, pour présentation à l’inspecteur au point d’inspection, qui attestent que les exigences des alinéas a) à c) sont respectées.

(3) Lorsque de la volaille transformée classée qui n’est pas un produit préemballé est importée en quantité supérieure à 20 kg, les contenants de volaille transformée doivent porter à la fois les renseignements exigés à l’alinéa 64(1)c) et les renseignements suivants :

a) la désignation de qualité;



- (a) the grade designation of the processed poultry;
- (b) the words “With Giblets” or “Avec abattis” if giblets are packed with the processed poultry; and
- (c) the words “Product of” or “Produit de” followed by the name of the country in which the processed poultry was produced, or other words indicating that it was produced in that country.

(4) Where graded processed poultry that is a prepackaged product is imported into Canada in a quantity in excess of 20 kg, the containers of the prepackaged product shall be marked with the information required by subsection (3) and by paragraph 64(1)(c) and subsection 64(2).

(5) No label affixed to imported processed poultry shall contain any information declaring or implying that the imported processed poultry is of a superior grade than the grade marked on it.

SOR/95-216, s. 5.

#### SEIZURE AND DETENTION

**14.** (1) Where an inspector seizes and detains a livestock carcass or any part of one, processed poultry or any other thing pursuant to section 23 of the Act, the inspector shall affix a detention tag to it, marked with

- (a) the words “UNDER DETENTION” and “RETENU”, in bold-face letters;
- (b) an identification number;
- (c) a description of the livestock carcass or part, the processed poultry or the other thing;
- (d) the reason for the seizure and detention;
- (e) the date of the seizure and detention; and
- (f) the name of the inspector, in block letters, and the signature of the inspector.

(2) No person shall alter, deface or remove a detention tag that is affixed to a livestock carcass or a part of one, to processed poultry or to any other thing unless the person is authorized by an inspector to do so.

SOR/95-216, s. 6.

b) la mention « Avec abattis » ou « With Giblets », si la volaille en contient;

c) la mention « Produit de » ou « Product of » suivies du nom du pays où la volaille a été produite ou d'autres mentions indiquant qu'elle a été produite dans ce pays.

(4) Lorsque de la volaille transformée classée qui est un produit préemballé est importée en quantité supérieure à 20 kg, les contenants du produit doivent porter les renseignements exigés au paragraphe (3), à l'alinéa 64(1)c) et au paragraphe 64(2).

(5) L'étiquette fixée à la volaille transformée importée ne peut contenir aucun renseignement signalant ou suggérant que la volaille est d'une catégorie supérieure à celle indiquée.

DORS/95-216, art. 5.

#### SAISIE ET RÉTENTION

**14.** (1) Lorsque l'inspecteur saisit et retient une carcasse de bétail, une partie de celle-ci, de la volaille transformée ou tout autre objet en vertu de l'article 23 de la Loi, il y fixe une étiquette de rétention sur laquelle figurent les renseignements suivants :

- a) les mentions « RETENU » et « UNDER DETENTION » en caractères gras;
- b) le numéro d'identification;
- c) la description de la carcasse de bétail, de la partie de carcasse, de la volaille transformée ou de l'objet saisi;
- d) les motifs de la saisie et de la rétention;
- e) la date de la saisie et de la rétention;
- f) le nom de l'inspecteur en lettres moulées et sa signature.

(2) Il est interdit, sans l'autorisation de l'inspecteur, de modifier, de rendre illisible ou d'enlever l'étiquette de rétention fixée sur une carcasse de bétail, une partie de celle-ci, la volaille transformée ou tout autre objet.

DORS/95-216, art. 6.

**15.** (1) An inspector shall, after seizing and detaining a livestock carcass or a part of one, processed poultry or other thing pursuant to subsection 14(1), forthwith deliver or mail a notice of detention to

- (a) the person having the care or custody of the livestock carcass or part, the processed poultry or the other thing at the place where it was seized;
- (b) the owner of the livestock carcass or part, the processed poultry or the other thing, or the owner's agent; and
- (c) where a detained livestock carcass or part, processed poultry or any other thing is removed from the place where it was seized to another place in accordance with subsection 19(5) or 25(1) of the Act, the person having the care or custody of the livestock carcass or part, the processed poultry or the other thing at that other place.

(2) A notice of detention referred to in subsection (1) shall state that the livestock carcass or a part of one, the processed poultry or the other thing has been seized and detained pursuant to section 23 of the Act and shall set out

- (a) the detention tag identification number;
- (b) a description of the livestock carcass or part, the processed poultry or the other thing;
- (c) the reason for the seizure and detention;
- (d) the date of the seizure and detention;
- (e) the name of the inspector, in block letters, and the signature of the inspector;
- (f) the place of detention; and
- (g) the telephone number to call for further information in respect of the seizure and detention.

SOR/95-216, s. 7.

**16.** (1) A livestock carcass or a part of one, processed poultry or any other thing detained pursuant to section 23 of the Act shall be detained under storage conditions that are appropriate to its preservation.

**15.** (1) Après avoir saisi et retenu une carcasse de bétail, une partie de celle-ci, de la volaille transformée ou tout autre objet conformément au paragraphe 14(1), l'inspecteur remet ou envoie par la poste, sans délai, un avis de rétention aux personnes suivantes :

- a) la personne qui a la garde de la carcasse, de la partie de carcasse, de la volaille transformée ou de l'objet au lieu où la saisie a été effectuée;
- b) le propriétaire de la carcasse, de la partie de carcasse, de la volaille transformée ou de l'objet, ou son mandataire;
- c) lorsque la carcasse, la partie de carcasse, la volaille transformée ou l'objet est transféré du lieu de la saisie à un autre lieu conformément aux paragraphes 19(5) ou 25(1) de la Loi, la personne qui en a la garde à cet autre lieu.

(2) L'avis de rétention précise que la carcasse de bétail, la partie de carcasse, la volaille transformée ou l'objet a été saisi et retenu en vertu de l'article 23 de la Loi et contient les renseignements suivants :

- a) le numéro d'identification de l'étiquette de rétention;
- b) la description de la carcasse de bétail, de la partie de carcasse, de la volaille transformée ou de l'objet;
- c) les motifs de la saisie et de la rétention;
- d) la date de la saisie et de la rétention;
- e) le nom de l'inspecteur en lettres moulées et sa signature;
- f) le lieu de rétention;
- g) le numéro de téléphone à composer pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de la saisie et de la rétention.

DORS/95-216, art. 7.

**16.** (1) La carcasse de bétail, la partie de celle-ci, la volaille transformée ou tout autre objet retenu en vertu de l'article 23 de la Loi est entreposé dans des conditions propres à en assurer la conservation.

(2) Where an inspector determines that the detained livestock carcass or a part of one, processed poultry or other thing meets the requirements of the Act and these Regulations, the inspector shall release it and shall deliver or mail one copy of a notice of release to each person to whom a copy of the notice of detention referred to in subsection 15(1) was delivered or mailed.

SOR/95-216, s. 8.

#### FORFEITURE

17. (1) A livestock carcass or a part of one, processed poultry or any other thing forfeited under subsection 28(1) of the Act shall be disposed of in the manner ordered by the court directing the forfeiture and, if no order for its disposition is made by that court, it shall be disposed of in the following manner:

(a) in the case of a livestock carcass or part or processed poultry that is fit for human consumption, it shall be

(i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) donated to a charitable institution;

(b) in the case of a livestock carcass or part or processed poultry that is not fit for human consumption, it shall be sold for preparation as animal food or as a non-food product and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General; and

(c) in the case of a thing other than a livestock carcass or part or processed poultry, it shall be sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General.

(2) A livestock carcass or a part of one, processed poultry or any other thing forfeited under subsection 28(2) of the Act shall be disposed of in the manner set out in subsection (1).

(3) A livestock carcass or a part of one or processed poultry forfeited under subsection 30(2) of the Act shall be disposed of in the following manner:

(2) Lorsque l'inspecteur constate que la carcasse de bétail, la partie de carcasse, la volaille transformée ou l'objet est conforme à la Loi et au présent règlement, il lève la saisie et remet ou envoie par la poste un avis de levée à chaque personne à qui l'avis de rétention visé au paragraphe 15(1) a été remis ou envoyé.

DORS/95-216, art. 8.

#### CONFISCATION

17. (1) La carcasse de bétail, la partie de celle-ci, la volaille transformée ou tout autre objet confisqué en vertu du paragraphe 28(1) de la Loi fait l'objet des mesures ordonnées par le tribunal; à défaut d'une ordonnance du tribunal :

a) la carcasse, la partie de carcasse ou la volaille transformée qui est propre à la consommation humaine est :

(i) soit vendue, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit donnée à une œuvre de charité;

b) la carcasse, la partie de carcasse ou la volaille transformée qui est impropre à la consommation humaine est vendue pour être conditionnée en tant qu'aliment pour animaux ou que produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général;

c) l'objet autre que la carcasse, la partie de carcasse ou la volaille transformée est vendu, et le produit de la vente est versé au compte du receveur général.

(2) La carcasse de bétail, la partie de carcasse, la volaille transformée ou l'objet confisqué en vertu du paragraphe 28(2) de la Loi fait l'objet des mesures visées au paragraphe (1).

(3) La carcasse de bétail, la partie de carcasse ou la volaille transformée confisquée en vertu du paragraphe 30(2) de la Loi fait l'objet des mesures suivantes :

(a) in the case of a livestock carcass or part or processed poultry that is fit for human consumption, it shall be

- (i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or
- (ii) donated to a charitable institution; and

(b) in the case of a livestock carcass or part or processed poultry that is not fit for human consumption, it shall be sold for preparation as animal food or as a non-food product and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General.

SOR/95-216, s. 9.

a) la carcasse, la partie de carcasse ou la volaille transformée qui est propre à la consommation humaine est :

- (i) soit vendue, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,
- (ii) soit donnée à une œuvre de charité;

b) la carcasse, la partie de carcasse ou la volaille transformée qui est impropre à la consommation humaine est vendue pour être conditionnée en tant qu'aliment pour animaux ou que produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général.

DORS/95-216, art. 9.

#### FEEES

- 18.** [Repealed, SOR/2000-184, s. 42]
- 18.1** [Repealed, SOR/2000-183, s. 28]
- 19.** [Repealed, SOR/2000-184, s. 43]
- 19.1** [Repealed, SOR/2000-183, s. 29]
- 20.** [Repealed, SOR/2000-184, s. 44]

#### PART II

[Repealed, SOR/2000-184, s. 45]

#### PART III

### GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR BEEF CARCASSES

#### GENERAL

**29.** There shall be 13 grades of beef carcasses with the grade names Canada A, Canada AA, Canada AAA, Canada Prime, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada D1, Canada D2, Canada D3, Canada D4 and Canada E.

SOR/97-368, s. 6.

**30.** (1) Subject to subsection (2), a grader shall determine the fat level of a beef carcass by measuring the fat on the left side between the twelfth and thirteenth ribs at the minimum point of thickness in the fourth quarter

#### DROITS

- 18.** [Abrogé, DORS/2000-184, art. 42]
- 18.1** [Abrogé, DORS/2000-183, art. 28]
- 19.** [Abrogé, DORS/2000-184, art. 43]
- 19.1** [Abrogé, DORS/2000-183, art. 29]
- 20.** [Abrogé, DORS/2000-184, art. 44]

#### PARTIE II

[Abrogée, DORS/2000-184, art. 45]

#### PARTIE III

### NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE BŒUF

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**29.** Sont établies 13 catégories de carcasses de bœuf portant les noms suivants: Canada A, Canada AA, Canada AAA, Canada Primé, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada D1, Canada D2, Canada D3, Canada D4 et Canada E.

DORS/97-368, art. 6.

**30.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), le classificateur détermine l'épaisseur de gras d'une carcasse de bœuf en prenant une mesure du gras sur le côté gauche entre les douzième et treizième côtes au point d'épais-

from the vertebrae along the longitudinal axis of the *Longissimus* muscles and perpendicularly to the outside surface of the fat.

(2) Where it is impossible to take an accurate fat measurement of a beef carcass, the grader shall determine the fat level through an assessment of the external fat on the beef carcass or by an examination of the fat on the right side of the beef carcass after it has been knifed.

(3) A grader shall determine the yield and yield class of every beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime.

(4) A grader shall determine the yield of a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime by using the prediction equation approved by the Minister.

(5) The yield class of a beef carcass that is graded Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime and that has a yield set out in column I of an item of the table to this section is the yield class set out in column II of that item.

TABLE

DETERMINATION OF YIELD CLASS FOR CARCASSES GRADED CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA AND CANADA PRIME

	Column I	Column II
Item	Determined Yield (%)	Yield Class
1.	59 or more	Canada 1
2.	54 to 58	Canada 2
3.	53 or less	Canada 3

SOR/93-342, s. 8; SOR/97-368, s. 7.

seur minimale dans le quatrième quartier, au niveau des vertèbres, le long de l'axe longitudinal des muscles *longissimus* et perpendiculairement à la surface extérieure du gras.

(2) S'il est impossible de prendre une mesure précise du gras de la carcasse de bœuf, le classificateur détermine l'épaisseur de gras de la carcasse par une appréciation du gras de couverture de celle-ci ou par un examen du gras sur le côté droit de la carcasse, après que l'incision transversale a été pratiquée.

(3) Le classificateur détermine le rendement et la catégorie de rendement de chaque carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé.

(4) Le classificateur calcule le rendement de la carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé à l'aide de l'équation de prédiction approuvée par le ministre.

(5) La catégorie de rendement de la carcasse de bœuf classée dans l'une des catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé est celle prévue à la colonne II du tableau du présent article d'après le rendement calculé qui est indiqué à la colonne I.

TABLEAU

DÉTERMINATION DE LA CATÉGORIE DE RENDEMENT DES CARCASSES CLASSÉES DANS L'UNE DES CATÉGORIES CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA ET CANADA PRIMÉ

	Colonne I	Colonne II
Article	Rendement calculé (%)	Catégorie de rendement
1.	59 ou plus	Canada 1
2.	de 54 à 58	Canada 2
3.	53 ou moins	Canada 3

DORS/93-342, art. 8; DORS/97-368, art. 7.

GRADE STANDARDS FOR CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA AND CANADA PRIME

**31.** The standards for a beef carcass of the grade Canada A, Canada AA, Canada AAA or Canada Prime are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from good, with some deficiencies, to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are firm and bright red in colour;
- (d) for the grade set out in column I of an item of the table to this section, the marbling level set out in column II of that item; and
- (e) a fat covering that is
  - (i) firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour, and
  - (ii) not less than 2 mm in thickness at the measurement site.

TABLE

MARBLING LEVELS FOR CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA AND CANADA PRIME

Item	Column I Grade	Column II Marbling Level
1.	Canada A	At the least, traces, but less than a slight amount
2.	Canada AA	At the least, a slight amount, but less than a small amount
3.	Canada AAA	At the least, a small amount
4.	Canada Prime	At the least, slightly abundant

SOR/97-368, s. 8; SOR/2001-342, s. 5.

GRADE STANDARDS FOR CANADA B1

**32.** The standards for a beef carcass of the grade Canada B1 are the following:

NORMES DES CATÉGORIES CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA ET CANADA PRIMÉ

**31.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de catégories Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Primé sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de bonne, avec quelques déficiences, à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
- d) le persillage applicable indiqué à la colonne II du tableau du présent article;
- e) une couche de gras qui :
  - (i) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
  - (ii) mesure au moins 2 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure est effectuée.

TABLEAU

PERSILLAGE POUR LES CATÉGORIES CANADA A, CANADA AA, CANADA AAA ET CANADA PRIMÉ

Article	Colonne I Catégorie	Colonne II Persillage
1.	Canada A	Présence de traces allant à une quantité moins que très faible
2.	Canada AA	Quantité allant de très faible à moins que faible
3.	Canada AAA	Quantité égale ou supérieure à faible
4.	Canada Primé	Quantité égale ou supérieure à légèrement abondante

DORS/97-368, art. 8; DORS/2001-342, art. 5.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B1

**32.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B1 sont les suivantes :

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from good, with some deficiencies, to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are firm and bright red in colour; and
- (d) a fat covering that is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour.

SOR/2001-342, s. 6.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B2

**33.** The standards for a beef carcass of the grade Canada B2 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from deficient to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are bright red in colour; and
- (d) a fat covering that is yellow.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B3

**34.** The standards for a beef carcass of the grade Canada B3 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from deficient to good;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are bright red in colour; and
- (d) a fat covering that is white or slightly tinged with a reddish or amber colour.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B4

**35.** The standards for a beef carcass of the grade Canada B4 are the following:

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de bonne, avec quelques déficiences, à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
- d) une couche de gras qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée.

DORS/2001-342, art. 6.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B2

**33.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B2 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge vif;
- d) une couche de gras de couleur jaune.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B3

**34.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B3 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de déficiente à bonne;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge vif;
- d) une couche de gras qui est blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B4

**35.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada B4 sont les suivantes :

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from deficient to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are dark red in colour; and
- (d) a fat covering that has a colour ranging from white to yellow.

GRADE STANDARDS FOR CANADA D1

**36.** The standards for a beef carcass of the grade Canada D1 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part;
- (b) muscling that is excellent; and
- (c) a fat covering that
  - (i) extends well over the ribs and loins and moderately well over the hips and chucks,
  - (ii) is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour, and
  - (iii) is less than 15 mm in thickness at the measurement site.

GRADE STANDARDS FOR CANADA D2

**37.** The standards for a beef carcass of the grade Canada D2 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part;
- (b) muscling that ranges from medium, with some deficiencies, to excellent; and
- (c) a fat covering that
  - (i) extends moderately well over the ribs and loins and lightly over the hips and chucks,
  - (ii) ranges from firm to slightly soft,
  - (iii) has a colour ranging from white to yellow, and

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont d'un rouge foncé;
- d) une couche de gras dont la couleur varie du blanc au jaune.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D1

**36.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D1 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;
- b) une musculature qui est excellente;
- c) une couche de gras qui :
  - (i) recouvre bien les côtes et les longes et modérément bien les cuisses et les blocs d'épaule,
  - (ii) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
  - (iii) mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D2

**37.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D2 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de moyenne, avec quelques déficiences, à excellente;
- c) une couche de gras qui :
  - (i) recouvre modérément bien les côtes et les longes et légèrement les cuisses et les blocs d'épaule,
  - (ii) est de texture ferme à légèrement molle,
  - (iii) est d'une couleur variant du blanc au jaune,



(iv) is less than 15 mm in thickness at the measurement site.

GRADE STANDARDS FOR CANADA D3

**38.** The standards for a beef carcass of the grade Canada D3 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part;
- (b) muscling that is deficient to a degree of emaciation; and
- (c) a fat covering that is less than 15 mm in thickness at the measurement site.

GRADE STANDARDS FOR CANADA D4

**39.** The standards for a beef carcass of the grade Canada D4 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part;
- (b) muscling that ranges from deficient to excellent; and
- (c) a fat covering that is 15 mm or more in thickness at the measurement site.

GRADE STANDARDS FOR CANADA E

**40.** The standards for a beef carcass of the grade Canada E are the following:

- (a) the beef carcass is the carcass of a bull or stag; and
- (b) the beef carcass has pronounced masculinity.

SCHEDULE I

(Sections 2 and 31 to 35)

MATURITY CHARACTERISTICS FOR BEEF CARCASSES

1. Cartilaginous caps on the thoracic vertebrae that are no more than half-ossified.

(iv) mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D3

**38.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D3 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;
- b) une musculature déficiente allant jusqu'à l'émaciation;
- c) une couche de gras qui mesure moins de 15 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D4

**39.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada D4 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de déficiente à excellente;
- c) une couche de gras qui mesure 15 mm ou plus d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA E

**40.** Les normes applicables aux carcasses de bœuf de la catégorie Canada E sont les suivantes :

- a) une carcasse provenant d'un taureau ou d'un mâle castré;
- b) des caractéristiques masculines prononcées.

ANNEXE I

(articles 2 et 31 à 35)

CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE BŒUF

1. Les prolongements cartilagineux des vertèbres thoraciques ne sont pas ossifiés plus que de la moitié.

2. Lumbar vertebrae that have evidence of cartilage or at least a red line present on the tips of the spinous processes.
3. Spinous processes that are generally porous and red when split.
4. Ribs that are narrow, round and red.
5. A sternum that shows distinct divisions.

2. Les vertèbres lombaires ont des prolongements cartilagineux ou au moins une ligne rouge apparaissant sur le bout des apophyses épineuses.
3. Lorsqu'elles sont fendues, les apophyses épineuses sont généralement poreuses et rouges.
4. Les côtes sont étroites, arrondies et rouges.
5. Le sternum montre des séparations distinctes.

SCHEDULE II  
(Sections 2 and 36 to 39)

MATURITY CHARACTERISTICS FOR BEEF  
CARCASSES

1. Cartilaginous caps on the thoracic vertebrae that are more than half-ossified.
2. Lumbar vertebrae that have no evidence of cartilage or of a red line present on the tips of the spinous processes.
3. Spinous processes that are generally hard, white and flinty when split.
4. Ribs that are wide, flat and white.
5. A sternum that shows advanced ossification.

ANNEXE II  
(articles 2 et 36 à 39)

CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE  
BŒUF

1. Les prolongements cartilagineux des vertèbres thoraciques sont ossifiés plus que la moitié.
2. Les vertèbres lombaires n'ont pas de prolongements cartilagineux ni de ligne rouge sur le bout des apophyses épineuses.
3. Lorsqu'elles sont fendues, les apophyses épineuses sont généralement dures, blanches et cassantes.
4. Les côtes sont larges, plates et blanches.
5. Le sternum présente un état avancé d'ossification.

SCHEDULE III  
(Section 2)

GRADE STAMP



ANNEXE III  
(article 2)

ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION



SCHEDULE IV  
(Subsection 10(2))

ROLLER BRANDS

Item	Column I Grade	Column II Roller Brand*	Column III Colour of Ink
1.	Canada A	Canada A	Red
2.	Canada AA	Canada AA	Red
3.	Canada AAA	Canada AAA	Red
4.	Canada Prime	Canada Prime	Red
5.	Canada B1	Canada B1	Blue
6.	Canada B2	Canada B	Blue
7.	Canada B3	Canada B	Blue
8.	Canada B4	Canada B	Blue
9.	Canada D1	Canada D1	Brown
10.	Canada D2	Canada D	Brown
11.	Canada D3	Canada D	Brown
12.	Canada D4	Canada D	Brown
13.	Canada E	Canada E	Brown

\* Roller brands are shown in this Schedule without roller codes.

SOR/93-342, s. 9; SOR/97-368, s. 9.

ANNEXE IV  
(paragraphe 10(2))

MARQUES D'ESTAMPILLAGE

Article	Colonne I Catégorie	Colonne II Marque d'estampillage*	Colonne III Couleur de l'encre
1.	Canada A	Canada A	Rouge
2.	Canada AA	Canada AA	Rouge
3.	Canada AAA	Canada AAA	Rouge
4.	Canada Primé	Canada Primé	Rouge
5.	Canada B1	Canada B1	Bleu
6.	Canada B2	Canada B	Bleu
7.	Canada B3	Canada B	Bleu
8.	Canada B4	Canada B	Bleu
9.	Canada D1	Canada D1	Brun
10.	Canada D2	Canada D	Brun
11.	Canada D3	Canada D	Brun
12.	Canada D4	Canada D	Brun
13.	Canada E	Canada E	Brun

\* Les marques d'estampillage sont indiquées dans la présente annexe sans le code d'estampillage.

DORS/93-342, art. 9; DORS/97-368, art. 9.

SCHEDULE V  
(Section 2)

YIELD STAMP



SOR/93-342, s. 10.

ANNEXE V  
(article 2)

ESTAMPILLE DE RENDEMENT



DORS/93-342, art. 10.

PART IV

GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR  
VEAL CARCASSES

GENERAL

**41.** There shall be 10 grades of veal carcasses with the grade names Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada C1 and Canada C2.

GRADE STANDARDS FOR CANADA A1, A2, A3 AND A4

**42.** The standards for a veal carcass of the grade Canada A1, Canada A2, Canada A3 or Canada A4 are the following:

- (a) a carcass weight of no less than 80 kg and no greater than 180 kg;
- (b) [Repealed, SOR/2007-88, s. 3]
- (c) muscling that ranges from good to excellent, is free of depressions and has at least two of the following characteristics, namely,
  - (i) a profile, ranging from straight to convex, of the upper portion of the leg from the tail head to the tarsal joint,
  - (ii) loins that are wide and thick, and
  - (iii) racks that have spinous processes that are well covered by flesh;
- (d) flesh of the required colour set out for the grade in the table to this section; and
- (e) fat deposits that are creamy white or tinged with pink and that
  - (i) cover the kidneys but not excessively, or
  - (ii) cover the flanks well and are evident on the brisket.

PARTIE IV

NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE  
CARCASSES DE VEAU

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**41.** Sont établies 10 catégories de carcasses de veau portant les noms suivants: Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada B4, Canada C1 et Canada C2.

NORMES DES CATÉGORIES CANADA A1, A2, A3 ET A4

**42.** Les normes applicables aux carcasses de veau des catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 ou Canada A4 sont les suivantes :

- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 180 kg;
- b) [Abrogé, DORS/2007-88, art. 3]
- c) une musculature qui varie de bonne à excellente, est exempte de dépressions et possède au moins deux des caractéristiques suivantes :
  - (i) un profil allant du rectiligne au convexe dans la partie supérieure du cuisseau, de l'attache de la queue à l'articulation tarsienne,
  - (ii) des longes larges et épaisses,
  - (iii) un carré comportant des apophyses épineuses bien recouvertes de chair;
- d) une chair d'une couleur conforme aux exigences énoncées dans le tableau du présent article;
- e) des dépôts de gras de couleur blanc crème ou teintés de rose qui :
  - (i) soit recouvrent les rognons en une couche non excessive,
  - (ii) soit recouvrent bien les flancs et sont visibles sur la pointe de poitrine.

TABLE

COLOUR CRITERIA FOR CANADA A GRADES

Item	Column I Grade	Column II Colour of Flesh
1.	Canada A1	Flesh that is bright pink or lighter in colour and has a colour reading of 50 or more
2.	Canada A2	Flesh that is pink in colour and has a colour reading of 40 to 49
3.	Canada A3	Flesh that is pale red in colour and has a colour reading of 30 to 39
4.	Canada A4	Flesh that is red in colour and has a colour reading of 0 to 29

SOR/97-370, s. 3; SOR/2001-342, s. 7; SOR/2007-88, s. 3.

GRADE STANDARDS FOR CANADA B1, B2, B3 AND B4

**43.** (1) The standards for a veal carcass of the grade Canada B1, Canada B2, Canada B3 or Canada B4 are the following:

- (a) a carcass weight of no less than 80 kg and no greater than 180 kg;
- (b) [Repealed, SOR/2007-88, s. 4]
- (c) muscling that ranges from low-medium to excellent, has some or no depressions but does not have more than two of the following characteristics, namely,
  - (i) hip points that are noticeable but not prominent,
  - (ii) loins that have depressions on both sides of the dorsal processes, and
  - (iii) spinous processes of the rack that are sparsely covered by flesh;
- (d) flesh of the required colour for the grade referred to in subsection (2); and
- (e) fat deposits ranging from light to excessive on the kidneys or flanks.

TABLEAU

EXIGENCES DE COULEUR DES CATÉGORIES CANADA A

Article	Colonne I Catégorie	Colonne II Couleur de la chair
1.	Canada A1	La couleur de la chair est rose clair ou plus pâle et correspond à une valeur colorimétrique de 50 ou plus
2.	Canada A2	La couleur de la chair est rose et correspond à une valeur colorimétrique de 40 à 49
3.	Canada A3	La couleur de la chair est rouge pâle et correspond à une valeur colorimétrique de 30 à 39
4.	Canada A4	La couleur de la chair est rouge et correspond à une valeur colorimétrique de 0 à 29

DORS/97-370, art. 3; DORS/2001-342, art. 7; DORS/2007-88, art. 3.

NORMES DES CATÉGORIES CANADA B1, B2, B3 ET B4

**43.** (1) Les normes applicables aux carcasses de veau des catégories Canada B1, Canada B2, Canada B3 ou Canada B4 sont les suivantes :

- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 180 kg;
- b) [Abrogé, DORS/2007-88, art. 4]
- c) une musculature qui varie de moyennement faible à excellente, présente quelques dépressions ou n'en présente aucune et ne possède pas plus de deux des caractéristiques suivantes :
  - (i) pointes de hanche visibles mais non proéminentes,
  - (ii) longes présentant des dépressions de chaque côté des apophyses des vertèbres dorsales,
  - (iii) apophyses épineuses du carré légèrement recouvertes de chair;
- d) une chair d'une couleur conforme aux exigences visées au paragraphe (2);
- e) des dépôts de gras sur les rognons ou les flancs qui varient de minces à excessifs.

(2) The required colour criteria for the grades Canada B1, Canada B2, Canada B3 and Canada B4 are the same as those set out in the table to section 42 for the grades Canada A1, Canada A2, Canada A3 and Canada A4, respectively.

SOR/97-370, s. 4; SOR/2001-342, s. 8; SOR/2007-88, s. 4.

GRADE STANDARDS FOR CANADA C1 AND C2

44. The standards for a veal carcass of the grade Canada C1 or Canada C2 are the following:

- (a) a carcass weight of no less than 80 kg and no greater than 180 kg;
- (b) [Repealed, SOR/2007-88, s. 5]
- (c) muscling that ranges from deficient to excellent or that does not meet the standards for the Canada B grades;
- (d) flesh of the required colour set out for the grade in the table to this section; and
- (e) fat deposits ranging from light to nil on the kidneys or flanks.

TABLE

COLOUR CRITERIA FOR CANADA C GRADES

Item	Column I Grade	Column II Colour of Flesh
1.	Canada C1	Flesh that is pink or lighter in colour and has a colour reading of 40 or more
2.	Canada C2	Flesh that is pale red or dark red in colour and has a colour reading of 39 or less

SOR/97-370, s. 5; SOR/2001-342, s. 9; SOR/2007-88, s. 5.

SCHEDULE I  
(Section 2)

MATURITY CHARACTERISTICS FOR VEAL CARCASSES

- 1. Bones that are soft and reddish in colour.

(2) Les exigences de couleur des catégories Canada B1, Canada B2, Canada B3 et Canada B4 sont les mêmes que celles énoncées respectivement pour les catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4 dans le tableau de l'article 42.

DORS/97-370, art. 4; DORS/2001-342, art. 8; DORS/2007-88, art. 4.

NORMES DES CATÉGORIES CANADA C1 ET C2

44. Les normes applicables aux carcasses de veau des catégories Canada C1 ou Canada C2 sont les suivantes :

- a) un poids d'au moins 80 kg et d'au plus 180 kg;
- b) [Abrogé, DORS/2007-88, art. 5]
- c) une musculature qui varie de déficiente à excellente ou qui ne satisfait pas aux normes des catégories Canada B;
- d) une chair d'une couleur conforme aux exigences énoncées dans le tableau du présent article;
- e) des dépôts de gras sur les rognons ou les flancs qui varient de minces à inexistantes.

TABLEAU

EXIGENCES DE COULEUR DES CATÉGORIES CANADA C

Article	Colonne I Catégorie	Colonne II Couleur de la chair
1.	Canada C1	La couleur de la chair est rose ou plus pâle et correspond à une valeur colorimétrique de 40 ou plus
2.	Canada C2	La couleur de la chair est rouge pâle ou rouge foncé et correspond à une valeur colorimétrique de 39 ou moins

DORS/97-370, art. 5; DORS/2001-342, art. 9; DORS/2007-88, art. 5.

ANNEXE I  
(article 2)

CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE VEAU

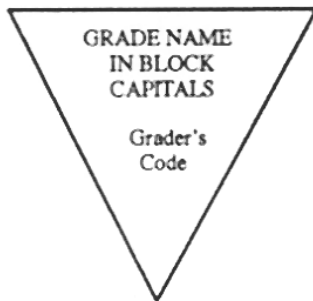
- 1. Les os sont tendres et rougeâtres.

2. Ribs that are narrow and slightly rounded.
3. A sternum that shows distinct divisions.
4. An aitchbone that is covered by cartilage.

2. Les côtes sont étroites et légèrement arrondies.
3. Le sternum présente des séparations distinctes.
4. L'os de la croupe est recouvert de cartilage.

SCHEDULE II  
(Section 2)

VEAL GRADE STAMP



PART V

GRADING OF OVINE CARCASSES

GENERAL

45. (1) There shall be five grades of ovine carcasses with the grade names Canada AAA, Canada C1, Canada C2, Canada D1 and Canada D4.

(2) A grader, or an employee of an establishment, shall determine the maturity of an ovine carcass

- (a) by examining its dentition; or
- (b) by determining the presence of a break joint or spool joint and examining the colour and distribution of blood deposits in the joint.

(3) A grader shall determine the fat level of an ovine carcass by measuring the fat with a ruler over the twelfth rib and 11 cm off the midline of the ovine carcass.

(4) A grader shall determine the yield class of every lamb carcass that is graded Canada AAA.

ANNEXE II  
(article 2)

ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION DE VEAU



PARTIE V

CLASSIFICATION DES CARCASSES D'OVIN

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

45. (1) Sont établies cinq catégories de carcasses d'ovin portant les noms suivants : Canada AAA, Canada C1, Canada C2, Canada D1 et Canada D4.

(2) Le classificateur ou un employé de l'établissement détermine l'âge d'une carcasse d'ovin :

- a) soit en examinant la dentition de celle-ci;
- b) soit en décelant la présence d'une articulation dentelée ou d'une articulation cannelée et en examinant la couleur et la répartition des dépôts sanguins présents dans l'articulation.

(3) Le classificateur détermine l'épaisseur de gras d'une carcasse d'ovin en mesurant au moyen d'une règle le gras couvrant la douzième côte, à 11 cm de la ligne dorsale de la carcasse.

(4) Le classificateur détermine la catégorie de rendement de chaque carcasse d'agneau classée dans la catégorie Canada AAA.

(5) The yield class of a lamb carcass that is graded Canada AAA and that has a fat measurement set out in column I of an item of the table to this subsection is the yield class set out in column II of that item.

TABLE

DETERMINATION OF YIELD CLASS FOR LAMB CARCASSES GRADED CANADA AAA

Item	Column I Fat Measurement (mm)	Column II Yield Class
1.	Less than 13	Canada 1
2.	13 to 18.9	Canada 2
3.	19 to 24.9	Canada 3
4.	25 or more	Canada 4

(6) A grader shall determine the average muscling score of every lamb carcass by evaluating the muscling of each primal cut, by assigning a score ranging from a minimum of 1 to a maximum of 5 for the muscling of each primal cut, by determining the total muscling score for the primal cuts and by dividing the total muscling score by 3.

SOR/99-214, s. 4.

GRADE STANDARDS FOR CANADA AAA

**46.** The standards for an ovine carcass of the grade Canada AAA are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) a minimum muscling score of 2 for each primal cut and a minimum average muscling score of 2.6;
- (c) flank muscles that are pink to light red in colour;
- (d) a fat covering that
  - (i) is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour,
  - (ii) is not less than 4 mm in thickness at the measurement site, and

(5) La catégorie de rendement de la carcasse d'agneau classée dans la catégorie Canada AAA est celle prévue à la colonne II du tableau du présent paragraphe d'après l'épaisseur de gras mesurée qui est indiquée à la colonne I.

TABLEAU

DÉTERMINATION DE LA CATÉGORIE DE RENDEMENT DES CARCASSES D'AGNEAU CLASSÉES DANS LA CATÉGORIE CANADA AAA

Article	Colonne I Épaisseur de gras (mm)	Colonne II Catégorie de rendement
1.	Moins de 13	Canada 1
2.	13 à 18,9	Canada 2
3.	19 à 24,9	Canada 3
4.	25 ou plus	Canada 4

(6) Le classificateur détermine la cote musculaire moyenne de chaque carcasse d'agneau en évaluant la musculature de chaque coupe primaire afin d'y accorder une cote qui peut varier d'un minimum de 1 à un maximum de 5 pour chaque coupe et en divisant le total des cotes par trois.

DORS/99-214, art. 4.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA AAA

**46.** Les normes applicables aux carcasses d'ovin de la catégorie Canada AAA sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une cote musculaire d'au moins 2 pour chacune des coupes primaires et une cote musculaire moyenne d'au moins 2,6;
- c) des muscles dans les flancs dont la couleur varie de rose à rouge pâle;
- d) une couche de gras qui :
  - (i) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,



(iii) extends to provide at least a thin cover over the top of the shoulders, the back and the outside of the centre part of the legs; and

(e) a minimum of traces of fat streakings on the inside flank muscles.

SOR/99-214, s. 4.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA C1

**46.1** The standards for an ovine carcass of the grade Canada C1 are the following:

(a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;

(b) a minimum muscling score of 1 for each primal cut or a minimum average muscling score of less than 2.6;

(c) flank muscles that are pink to light red in colour; and

(d) a fat covering that

(i) is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour, and

(ii) is less than 4 mm in thickness at the measurement site.

SOR/99-214, s. 4.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA C2

**46.2** The standards for an ovine carcass of the grade Canada C2 are the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part and either of the following:

(a) flank muscles that are dark red in colour; or

(b) a fat covering that is yellow in colour.

SOR/99-214, s. 4.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA D1

**47.** The standards for an ovine carcass of the grade Canada D1 are the following:

(ii) mesure au moins 4 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée,

(iii) recouvre au moins en une mince pellicule le dessus des épaules, le dos et l'extérieur du milieu des gigots;

e) une présence de trace des stries de gras à l'intérieur des muscles dans les flancs.

DORS/99-214, art. 4.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C1

**46.1** Les normes applicables aux carcasses d'ovin de la catégorie Canada C1 sont les suivantes :

a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;

b) une cote musculaire d'au moins 1 pour chacune des coupes primaires ou une cote musculaire moyenne de moins de 2,6;

c) des muscles dans les flancs dont la couleur varie de rose à rouge pâle;

d) une couche de gras qui :

(i) est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,

(ii) mesure moins de 4 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

DORS/99-214, art. 4.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C2

**46.2** Les normes applicables aux carcasses d'ovin de la catégorie Canada C2 sont les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie et au moins l'une des normes suivantes :

a) des muscles dans les flancs dont la couleur est rouge foncé;

b) une couche de gras qui est jaune.

DORS/99-214, art. 4.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D1

**47.** Les normes applicables aux carcasses d'ovin de la catégorie Canada D1 sont les suivantes :

(a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part; and

(b) a fat covering that is less than 13 mm in thickness at the measurement site.

SOR/99-214, s. 4.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA D4

**47.1** The standards for an ovine carcass of the grade Canada D4 are the following:

(a) the maturity characteristics set out in Schedule II to this Part; and

(b) a fat covering that is 13 mm or more in thickness at the measurement site.

SOR/99-214, s. 4.

#### SCHEDULE I

*(Sections 2 and 46 to 46.2)*

##### MATURITY CHARACTERISTICS FOR LAMB CARCASSES

**1.** Fewer than two permanent incisors.

**2.** Two break joints or, in the case of a carcass with one break joint and one spool joint, the break joint has four intact and well-defined ridges with at least a slightly red and slightly damp surface.

**3.** Ribs that are no more than slightly wide, tend to be rounded rather than flat and are reddish in colour.

SOR/99-214, s. 4.

#### SCHEDULE II

*(Sections 2, 47 and 47.1)*

##### MATURITY CHARACTERISTICS FOR MUTTON CARCASSES

**1.** Two or more permanent incisors.

a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;

b) une couche de gras qui mesure moins de 13 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

DORS/99-214, art. 4.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D4

**47.1** Les normes applicables aux carcasses d'ovin de la catégorie Canada D4 sont les suivantes :

a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe II de la présente partie;

b) une couche de gras qui mesure au moins 13 mm d'épaisseur à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

DORS/99-214, art. 4.

#### ANNEXE I

*(articles 2 et 46 à 46.2)*

##### CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES D'AGNEAU

**1.** Moins de deux dents incisives permanentes.

**2.** Deux articulations dentelées ou, dans le cas d'une carcasse qui a une articulation dentelée et une articulation cannelée, l'articulation dentelée compte quatre arêtes intactes et bien définies dont la surface est au moins légèrement rouge et légèrement humide.

**3.** Les côtes qui sont tout au plus légèrement larges, sont en général arrondies plutôt que plates et sont rougeâtres.

DORS/99-214, art. 4.

#### ANNEXE II

*(articles 2, 47 et 47.1)*

##### CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE MOUTON

**1.** Au moins deux dents incisives permanentes.

2. Two spool joints or, in the case of a carcass with one break joint and one spool joint, the break joint has a dry and mainly white surface.

3. Ribs that are wide, flat and white.

SOR/99-214, s. 4.

## PART VI

### GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR BISON CARCASSES

#### GENERAL

48. There shall be 10 grades of bison carcasses with the grade names Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada D1, Canada D2 and Canada D3.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 6.

49. (1) Subject to subsection (2), a grader shall determine the fat level of a bison carcass by measuring the fat on the left side between the eleventh and twelfth ribs at the minimum point of thickness in the fourth quarter from the vertebrae along the longitudinal axis of the *Longissimus* muscles and perpendicularly to the outside surface of the fat.

(2) Where it is impossible to take an accurate fat measurement of a bison carcass in the manner set out in subsection (1), the grader shall determine the fat level through an assessment of the external fat on the bison carcass or by an examination of the fat on the right side of the bison carcass after it has been knife-ribbed.

SOR/95-129, s. 6.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA A1, CANADA A2, CANADA A3 AND CANADA A4

[SOR/2007-88, s. 7]

50. The standards for a bison carcass of the grade Canada A1, Canada A2, Canada A3 or Canada A4 are the following:

(a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;

2. Deux articulations cannelées ou, dans le cas d'une carcasse ayant une articulation dentelée et une articulation cannelée, la surface de l'articulation dentelée est sèche et principalement blanche.

3. Les côtes sont larges, plates et blanches.

DORS/99-214, art. 4.

## PARTIE VI

### NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE CARCASSES DE BISON

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

48. Sont établies dix catégories de carcasses de bison portant les noms de catégorie suivants: Canada A1, Canada A2, Canada A3, Canada A4, Canada B1, Canada B2, Canada B3, Canada D1, Canada D2 et Canada D3.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 6.

49. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le classificateur détermine l'épaisseur de gras d'une carcasse de bison en prenant une mesure du gras sur le côté gauche entre les onzième et douzième côtes au point d'épaisseur minimale dans le quatrième quartier, au niveau des vertèbres, le long de l'axe longitudinal des muscles *longissimus* et perpendiculairement à la surface extérieure du gras.

(2) S'il est impossible de prendre une mesure précise du gras de la carcasse de bison, le classificateur détermine l'épaisseur de gras de la carcasse par une appréciation du gras de couverture de celle-ci ou par un examen du gras sur le côté droit de la carcasse, après que l'incision transversale a été pratiquée.

DORS/95-129, art. 6.

#### NORMES DES CATÉGORIES CANADA A1, CANADA A2, CANADA A3 ET CANADA A4

[DORS/2007-88, art. 7]

50. Les normes applicables aux carcasses de bison des catégories Canada A1, Canada A2, Canada A3 et Canada A4 sont les suivantes :

a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;

- (b) muscling that ranges from good to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are firm and bright red in colour;
- (d) a fat covering that is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour; and
- (e) a fat thickness at the measurement site that
  - (i) ranges from 2 mm to 6 mm, in the case of the grade Canada A1,
  - (ii) ranges from 7 mm to 12 mm, in the case of the grade Canada A2,
  - (iii) ranges from 13 mm to 18 mm, in the case of the grade Canada A3, or
  - (iv) is greater than 18 mm, in the case of the grade Canada A4.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 8.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B1

**51.** The standards for a bison carcass of the grade Canada B1 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from good to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, are firm and bright red in colour; and
- (d) a fat covering that
  - (i) is firm and white or slightly tinged with a reddish or amber colour, and
  - (ii) is less than 2 mm in thickness at the measurement site.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 9.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B2

**52.** The standards for a bison carcass of the grade Canada B2 are the following:

- b) une musculature qui varie de bonne à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
- d) une couche de gras qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée;
- e) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui, selon le cas :
  - (i) varie de 2 mm à 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada A1,
  - (ii) varie de 7 mm à 12 mm, dans le cas de la catégorie Canada A2,
  - (iii) varie de 13 mm à 18 mm, dans le cas de la catégorie Canada A3,
  - (iv) mesure plus de 18 mm, dans le cas de la catégorie Canada A4.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 8.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B1

**51.** Les normes applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B1 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de bonne à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, sont fermes et d'un rouge vif;
- d) une couche de gras :
  - (i) qui est ferme et blanche ou légèrement rougeâtre ou ambrée,
  - (ii) dont l'épaisseur est inférieure à 2 mm à l'endroit où la mesure du gras est effectuée.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 9.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B2

**52.** Les normes applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B2 sont les suivantes :

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part;
- (b) muscling that ranges from medium to excellent;
- (c) *Longissimus* muscles that, 10 minutes after being exposed by knife-ribbing, have a colour ranging from dark red to bright red; and
- (d) a fat covering that has a colour ranging from white to yellow.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 10.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA B3

**53.** The standards for a bison carcass of the grade Canada B3 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule I to this Part; and
- (b) muscling that ranges from deficient to medium.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 11.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA D1 AND CANADA D2

**54.** The standards for a bison carcass of the grade Canada D1 or Canada D2 are the following:

- (a) the maturity characteristics set out in Schedule III to this Part;
- (b) muscling that ranges from medium to excellent; and
- (c) a fat thickness at the measurement site that
  - (i) ranges from 2 to 6 mm, in the case of the grade Canada D1, or
  - (ii) is greater than 6 mm, in the case of the grade Canada D2.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 12.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA D3

**54.1** The standards for a bison carcass of the grade Canada D3 are the following:

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de moyenne à excellente;
- c) des muscles *longissimus* qui, 10 minutes après avoir été exposés par l'incision transversale, ont une couleur variant du rouge foncé au rouge vif;
- d) une couche de gras dont la couleur varie du blanc au jaune.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 10.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA B3

**53.** Les normes applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada B3 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe I de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de faible à moyenne.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 11.

#### NORMES DES CATÉGORIES CANADA D1 ET CANADA D2

**54.** Les normes applicables aux carcasses de bison des catégories Canada D1 et Canada D2 sont les suivantes :

- a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe III de la présente partie;
- b) une musculature qui varie de moyenne à excellente;
- c) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui :
  - (i) varie de 2 mm à 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada D1,
  - (ii) mesure plus de 6 mm, dans le cas de la catégorie Canada D2.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 12.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA D3

**54.1** Les normes applicables aux carcasses de bison de la catégorie Canada D3 sont les suivantes :

(a) the maturity characteristics set out in Schedule III to this Part; and

(b) a fat thickness at the measurement site that

(i) is less than 2 mm, in the case of a carcass with medium to excellent muscling, or

(ii) has no maximum, in the case of a carcass with less than medium muscling.

SOR/2007-88, s. 12.

a) les caractéristiques d'âge mentionnées à l'annexe III de la présente partie;

b) une épaisseur de gras à l'endroit où la mesure du gras est effectuée qui :

(i) mesure moins de 2 mm, dans le cas des carcasses dont la musculature varie de moyenne à excellente,

(ii) n'a aucun maximum, dans le cas des carcasses dont la musculature est inférieure à «moyenne».

DORS/2007-88, art. 12.

SCHEDULE I  
(Sections 50 to 53)

MATURITY CHARACTERISTICS FOR BISON  
CARCASSES

1. Cartilaginous caps on the 9th, 10th and 11th thoracic vertebrae immediately anterior to the knife rib site that are no more than 80 per cent ossified.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 13.

ANNEXE I  
(articles 50 à 53)

CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE  
BISON

1. Les prolongements cartilagineux des 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> vertèbres thoraciques – avant l'incision transversale – sont ossifiés à au plus 80 pour cent.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 13.

SCHEDULE II

[Repealed, SOR/2007-88, s. 14]

ANNEXE II

[Abrogée, DORS/2007-88, art. 14]

SCHEDULE III  
(Sections 54 and 54.1)

MATURITY CHARACTERISTICS FOR BISON  
CARCASSES

1. Cartilaginous caps on the 9th, 10th and 11th thoracic vertebrae immediately anterior to the knife rib site that are more than 80 per cent ossified.

SOR/95-129, s. 6; SOR/2007-88, s. 15.

ANNEXE III  
(articles 54 et 54.1)

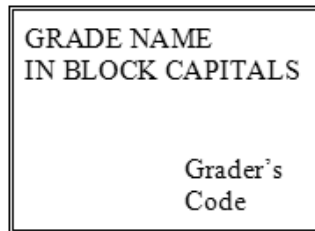
CARACTÉRISTIQUES D'ÂGE DES CARCASSES DE  
BISON

1. Les prolongements cartilagineux des 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> vertèbres thoraciques — avant l'incision transversale — sont ossifiés à plus de 80 pour cent.

DORS/95-129, art. 6; DORS/2007-88, art. 15.

SCHEDULE IV  
(Section 2)

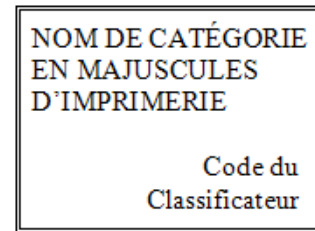
BISON GRADE STAMP



SOR/95-129, s. 6.

ANNEXE IV  
(article 2)

ESTAMPILLE DE CLASSIFICATION DE BISON



DORS/95-129, art. 6.

PART VII

GRADE NAMES AND GRADE STANDARDS FOR  
POULTRY CARCASSES

GENERAL

**55.** Every operator of an establishment where poultry is slaughtered shall keep weekly records of the number and total weight of processed poultry prepared at the establishment during the week and retain the records for not less than one year.

SOR/95-216, s. 12; SOR/2000-184, s. 46; SOR/2002-354, s. 17.

**56.** There shall be three grades of poultry carcasses with the grade names Canada A, Canada Utility and Canada C.

SOR/95-216, s. 12.

GRADE STANDARDS FOR CANADA A

**57.** A poultry carcass of the grade Canada A shall meet the requirements set out in subsections 3(16) to (18) and the following standards:

- (a) in the case of a chicken, chicken capon, Rock Cornish hen, mature chicken, old rooster, young turkey and mature turkey, not more than the wing tips and the tail have been removed from the carcass;
- (b) in the case of a young duck, mature duck, young goose, mature goose, young guinea and mature guinea, not more than the wing tips and the flat wings have been removed from the carcass;

PARTIE VII

NOMS ET NORMES DES CATÉGORIES DE  
CARCASSES DE VOLAILLE

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**55.** L'exploitant d'un établissement où la volaille est abattue doit tenir un registre hebdomadaire du nombre et du poids total de la volaille transformée qui a été conditionnée à l'établissement au cours de la semaine et conserver le registre pendant au moins un an.

DORS/95-216, art. 12; DORS/2000-184, art. 46; DORS/2002-354, art. 17.

**56.** Sont établies trois catégories de carcasses de volaille portant les noms suivants : Canada A, Canada Utilité et Canada C.

DORS/95-216, art. 12.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA A

**57.** Les carcasses de volaille de la catégorie Canada A doivent répondre à la fois aux exigences des paragraphes 3(16) à (18) et aux normes suivantes :

- a) dans le cas du poulet, du chapon, de la poule Rock Cornish, du poulet adulte, du vieux coq, du jeune dindon et du dindon adulte, au plus les ailerons et la queue ont été enlevés de la carcasse;
- b) dans le cas du jeune canard, du canard adulte, de la jeune oie, de l'oie adulte, de la jeune pintade et de la pintade adulte, au plus les ailerons et les milieux d'aile ont été enlevés de la carcasse;

(c) the carcass is not deformed except for a slightly crooked keel bone that does not interfere with the normal placement of the meat;

(d) the carcass is moderately plump breasted on both sides of the keel bone at the anterior end, with a moderate tapering of flesh towards the posterior end, and the keel bone at the anterior end does not project more than 3 mm beyond the flesh;

(e) in the case of poultry, other than a turkey, the breast, thighs and back show evidence of fat cover;

(f) in the case of a turkey, the carcass has deposits of fat in the main feather tract on each side of the breast as indicated by a pronounced thickening at the centre of each such area;

(g) the carcass has no prominent discolourations exceeding

(i) an area of 1.6 cm<sup>2</sup> in the aggregate on the breast, and

(ii) an area of 6.5 cm<sup>2</sup> in the aggregate elsewhere on the carcass;

(h) where the carcass weighs less than 5.5 kg, the skin on the breast is not torn in excess of 6 mm in length and any tears on the skin elsewhere on the carcass do not exceed 2.5 cm in length in the aggregate;

(i) where the carcass weighs 5.5 kg or more, the skin on the breast is not torn in excess of 1.2 cm in length and any tears on the skin elsewhere on the carcass do not exceed 3.5 cm in length in the aggregate;

(j) the carcass has no broken or dislocated bones; and

(k) the carcass does not have more than 3 cm of exposed flesh at the posterior end of the keel bone.

SOR/95-216, s. 12; SOR/98-587, s. 2.

#### GRADE STANDARDS FOR CANADA UTILITY

**58.** (1) Subject to subsections (2) and (3), a poultry carcass of the grade Canada Utility shall meet the re-

c) la carcasse ne présente pas de difformité, à l'exception d'une légère déviation du bréchet qui ne nuit pas à la répartition normale de la chair;

d) la poitrine de la carcasse est modérément bien garnie en chair des deux côtés du bréchet à la partie antérieure et décroît modérément vers l'extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 3 mm à la partie antérieure;

e) dans le cas de la volaille, sauf le dindon, il y a une couche perceptible de gras sur la poitrine, les cuisses et le dos;

f) dans le cas du dindon, la carcasse possède une couche de gras sur les ptéryles principales de chaque côté de la poitrine, comme l'indique un renflement prononcé au centre de ces zones;

g) la carcasse ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant :

(i) une surface globale de 1,6 cm<sup>2</sup> sur la poitrine,

(ii) une surface globale de 6,5 cm<sup>2</sup> sur toute autre partie de la carcasse;

h) dans le cas d'une carcasse de moins de 5,5 kg, la peau de la poitrine n'est pas déchirée sur une longueur de plus de 6 mm, et toutes les déchirures de peau ailleurs sur la carcasse ne dépassent pas une longueur globale de 2,5 cm;

i) dans le cas d'une carcasse de 5,5 kg ou plus, la peau de la poitrine n'est pas déchirée sur une longueur de plus de 1,2 cm, et toutes les déchirures de peau ailleurs sur la carcasse ne dépassent pas une longueur globale de 3,5 cm;

j) la carcasse n'a pas d'os fracturés ni disloqués;

k) la longueur de la chair exposée à l'extrémité postérieure du bréchet ne dépasse pas 3 cm.

DORS/95-216, art. 12; DORS/98-587, art. 2.

#### NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA UTILITÉ

**58.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), les carcasses de volaille de la catégorie Canada Utilité



quirements set out in subsections 3(16) to (18) and the following standards:

- (a) the carcass is not missing more than
  - (i) the wings,
  - (ii) one leg including the thigh or both drumsticks,
  - (iii) the tail,
  - (iv) small areas of flesh, and
  - (v) skin not exceeding an area equivalent to one half of the area of the breast;
- (b) where no flesh has been removed, the carcass breast has sufficient fullness of flesh on both sides of the keel bone to prevent a sharp falling away of flesh from the anterior to the posterior end and the keel bone does not project more than 3 mm beyond the flesh;
- (c) the carcass has at least a minimum fat cover to prevent the flesh from appearing prominently through the skin;
- (d) the carcass has no prominent discolourations exceeding
  - (i) an area of 6.5 cm<sup>2</sup> in the aggregate on the breast, and
  - (ii) an area of 8 cm<sup>2</sup> in the aggregate elsewhere on the carcass;
- (e) the carcass has no dislocated bones other than in the wings or legs; and
- (f) the carcass has no broken bones.

(2) A poultry carcass may not be graded Canada Utility if

- (a) the wings or any part of them has been removed elsewhere than at a joint; and
- (b) only a part of the drumsticks has been removed.

(3) A poultry carcass may not be graded Canada Utility if it meets the standards for the grade Canada A.

doivent à la fois répondre aux exigences des paragraphes 3(16) à (18) et aux normes suivantes :

- a) il manque à la carcasse au plus :
  - (i) les ailes,
  - (ii) une patte, y compris la cuisse ou les deux pilons,
  - (iii) la queue,
  - (iv) de petites surfaces de chair,
  - (v) des morceaux de peau n'excédant pas, en surface, l'équivalent de la moitié de la surface de la poitrine;
- b) lorsqu'il n'y a pas de chair d'enlevée, la poitrine de la carcasse est suffisamment garnie en chair des deux côtés du bréchet pour empêcher qu'elle ne s'affaisse abruptement de l'extrémité antérieure du bréchet vers son extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 3 mm;
- c) la carcasse possède au moins une couche de gras minimale de sorte que la chair ne soit pas trop visible sous la peau;
- d) la carcasse ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant :
  - (i) une surface globale de 6,5 cm<sup>2</sup> sur la poitrine,
  - (ii) une surface globale de 8 cm<sup>2</sup> sur toute autre partie de la carcasse;
- e) la carcasse n'a pas d'os disloqués ailleurs que dans les ailes ou les pattes;
- f) la carcasse n'a pas d'os fracturés.

(2) La carcasse de volaille ne peut être classée Canada Utilité si :

- a) les ailes ou une de leurs parties ont été sectionnées ailleurs qu'à une articulation;
- b) seulement une partie des pilons a été enlevée.

(3) La carcasse de volaille ne peut être classée Canada Utilité si elle répond aux normes de la catégorie Canada A.

(4) Notwithstanding subsection (1), mature chicken may be graded Canada Utility if the carcass

- (a) weighs less than 1.8 kg;
- (b) meets the standards set out in paragraphs 59(1)(b) and (c); and
- (c) is trimmed in accordance with paragraph (1)(a).

SOR/95-216, s. 12.

GRADE STANDARDS FOR CANADA C

**59.** (1) Subject to subsection (2), a poultry carcass of the grade Canada C shall meet the requirements set out in subsections 3(16) to (18) and the following standards:

- (a) the poultry carcass is the carcass of a mature chicken;
- (b) the carcass breast has sufficient fullness of flesh on both sides of the keel bone to prevent an extremely sharp falling away of flesh from the anterior to the posterior end and the keel bone does not project more than 5 mm beyond the flesh; and
- (c) the carcass has no prominent discolourations exceeding an area of 14.5 cm<sup>2</sup> in the aggregate.

(2) Mature chicken may not be graded Canada C if the carcass meets the standards for the grade Canada A or the grade Canada Utility.

SOR/95-216, s. 12.

CERTIFICATE OF INSPECTION

**60.** (1) Every person who requests a certificate of inspection for processed poultry for which a grade prescribed by these Regulations was assigned shall make an application to an inspector for an inspection.

(2) Where an inspector inspects processed poultry and finds that it meets the grade requirements and standards of these Regulations and is packaged, marked and labelled in accordance with these Regulations, the inspector shall issue a certificate of inspection.

SOR/95-216, s. 12.

(4) Par dérogation au paragraphe (1), le poulet adulte peut être classé Canada Utilité si, à la fois, la carcasse :

- a) pèse moins de 1,8 kg;
- b) répond aux normes énoncées aux alinéas 59(1)b) et c);
- c) est parée conformément à l'alinéa (1)a).

DORS/95-216, art. 12.

NORMES DE LA CATÉGORIE CANADA C

**59.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), les carcasses de volaille de la catégorie Canada C doivent à la fois répondre aux exigences des paragraphes 3(16) à (18) et aux normes suivantes :

- a) il s'agit de la carcasse d'un poulet adulte;
- b) la poitrine de la carcasse est suffisamment garnie en chair des deux côtés du bréchet pour empêcher qu'elle ne s'affaisse très abruptement de l'extrémité antérieure du bréchet vers son extrémité postérieure, et le bréchet ne dépasse pas la chair de plus de 5 mm;
- c) la carcasse ne présente pas de taches de décoloration marquées dépassant une surface globale de 14,5 cm<sup>2</sup>.

(2) Le poulet adulte ne peut être classé Canada C si la carcasse répond aux normes des catégories Canada A ou Canada Utilité.

DORS/95-216, art. 12.

CERTIFICAT D'INSPECTION

**60.** (1) Toute personne qui demande un certificat d'inspection pour la volaille transformée portant un nom de catégorie établi par le présent règlement doit présenter à l'inspecteur une demande d'inspection.

(2) L'inspecteur délivre un certificat d'inspection si, après inspection de la volaille transformée, il conclut que celle-ci répond aux exigences et normes de classement prévues au présent règlement et est emballée, marquée et étiquetée conformément à celui-ci.

DORS/95-216, art. 12.

PACKING

**61.** As a condition to the application or use of a grade name prescribed by these Regulations, processed poultry shall be packed in accordance with section 62.

SOR/95-216, s. 12.

**62.** (1) Every container in which processed poultry is packed shall

- (a) be strong enough to protect the poultry;
- (b) if constructed of corrugated fibreboard, be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours; and
- (c) if constructed of material other than corrugated fibreboard,
  - (i) be suitable for cleaning and disinfection and free from noxious substances, and
  - (ii) be cleaned and disinfected before being reused.

(2) Every poultry carcass in a container shall be individually wrapped to prevent the processed poultry from adhering to the container, except where

- (a) the container is lined with wax paper or other material; or
- (b) the inner walls of the container are treated with wax or other material.

(3) Material used in packing or wrapping processed poultry shall not come into contact with the poultry unless the material

- (a) is of a kind that does not impart to processed poultry any obnoxious quality;
- (b) is durable and effective having regard to the manner in which it is used; and
- (c) will not tear when it is wet.

(4) No shrinkable material shall be used to wrap processed poultry for freezing unless the material is fitted to the shape of the poultry to form a package that is undamaged.

(5) No processed poultry shall be packed in a container with other processed poultry unless that other poultry

EMBALLAGE

**61.** Pour qu'un nom de catégorie établi par le présent règlement puisse être apposé ou utilisé, la volaille transformée doit être emballée conformément à l'article 62.

DORS/95-216, art. 12.

**62.** (1) Le contenant utilisé pour la volaille transformée doit être :

- a) suffisamment résistant pour protéger celle-ci;
- b) de bonne construction, propre et exempt de taches de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé;
- c) s'il est fait d'un matériau autre que le carton ondulé :
  - (i) facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives,
  - (ii) nettoyé et désinfecté avant d'être réutilisé.

(2) Chaque carcasse de volaille dans un contenant doit être enveloppée séparément de manière à ne pas adhérer à celui-ci, sauf s'il s'agit :

- a) d'un contenant doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau;
- b) d'un contenant dont les parois intérieures sont traitées à la paraffine ou autre matériau.

(3) Le matériau utilisé pour emballer ou envelopper la volaille transformée ne peut entrer en contact avec la volaille à moins qu'il ne réponde aux exigences suivantes :

- a) il est de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;
- b) il est efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite;
- c) il ne se déchire pas quand il est mouillé.

(4) Un matériel thermorétractable ne peut être utilisé pour envelopper la volaille transformée destinée à la congélation que s'il moule la forme de la volaille pour constituer un emballage en bon état.

(5) La volaille transformée ne peut être emballée dans un contenant avec d'autre volaille transformée que si

bears the same common name and has a grade name prescribed by these Regulations.

SOR/95-216, s. 12.

#### POULTRY MARKING

**63.** As a condition to the application or use of a grade name prescribed by these Regulations, every container of processed poultry shall, subject to this Part, be marked in accordance with sections 64 to 67, the *Food and Drug Regulations*, the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

SOR/95-216, s. 12.

**64.** (1) Every container of processed poultry shall be marked with the following information:

- (a) the grade name of the poultry;
- (b) the words “With Giblets” and “Avec abattis”, if giblets are packed with the poultry;
- (c) the establishment number of the establishment at which the processed poultry was prepared, unless the establishment number is
  - (i) marked on a label attached to the container or clearly engraved on a metal clip that seals the wrapping containing the poultry, or
  - (ii) marked on every tag attached to the poultry;
- (d) in the case of a container of processed poultry that is a prepackaged product,
  - (i) the common name of the poultry,
  - (ii) the identity and principal place of business of the person by or for whom the poultry was produced for sale, and
  - (iii) all markings required by these Regulations to be shown on the label of the poultry in the form and manner required by subsection 6(2) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; and
- (e) in the case of a container of processed poultry that is not a prepackaged product,

celle-ci porte le même nom usuel et un nom de catégorie établi par le présent règlement.

DORS/95-216, art. 12.

#### MARQUAGE DE LA VOLAILLE

**63.** Pour qu'un nom de catégorie établi par le présent règlement puisse être apposé ou utilisé, chaque contenant de volaille transformée doit, sous réserve des autres dispositions de la présente partie, être marqué conformément aux articles 64 à 67, au *Règlement sur les aliments et drogues*, au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

DORS/95-216, art. 12.

**64.** (1) Tout contenant de volaille transformée doit porter les renseignements suivants :

- a) le nom de catégorie de la volaille;
- b) les mentions « Avec abattis » et « With Giblets », si la volaille en contient;
- c) le numéro d'établissement de l'établissement où la volaille transformée a été conditionnée, sauf si ce numéro est :
  - (i) soit marqué sur une étiquette fixée au contenant ou clairement gravé sur une agrafe métallique scellant l'enveloppe ou le sac contenant la volaille transformée,
  - (ii) soit marqué sur chaque médaillon fixé à la volaille transformée;
- d) dans le cas d'un contenant qui renferme de la volaille transformée qui est un produit préemballé :
  - (i) le nom usuel de la volaille,
  - (ii) l'identité et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui la volaille a été produite pour la vente,
  - (iii) toutes les marques devant aux termes du présent règlement figurer sur l'étiquette de la volaille, de la façon prescrite au paragraphe 6(2) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;

- (i) the common name of the poultry,
- (ii) the words “For Further Processing” or “Pour transformation ultérieure”, where the container contains poultry that is not individually marked and is intended for further processing,
- (iii) the name and address of the establishment,
- (iv) the net weight of the poultry, and
- (v) the words “May Contain Kidneys” or “Peut contenir les reins”, where the kidneys have not been removed, the poultry in the container is not marked with those words and
  - (A) the poultry is chicken or Rock Cornish hen and the poultry carcass weighs no more than 2 kg, or
  - (B) the poultry is a duck and the poultry carcass weighs no more than 3 kg.

(2) Where processed poultry is prepackaged, it shall be marked with the following information in addition to the information referred to in subsection (1):

- (a) if the container is a wrapping,
  - (i) the common name of the ingredients and components of the poultry if the poultry has been basted, and
  - (ii) the instructions for storage in the form and manner required under the *Food and Drugs Act*;
- (b) the words “basted — imprégné”, “pre-basted — pré-imprégné”, “deep basted — imprégné en profondeur” or “self basted — auto-imprégné” and the words “graded before basting — classé avant imprégnation” if the poultry has been basted;
- (c) the words “may have parts missing — des parties peuvent manquer”, if the poultry is graded Canada Utility;
- (d) the words “breast bone removed — bréchet enlevé”, if the breast bone has been removed;

e) dans le cas d’un contenant qui renferme de la volaille transformée autre qu’un produit préemballé :

- (i) le nom usuel de la volaille,
- (ii) la mention « Pour transformation ultérieure » ou « For Further Processing », si le contenant renferme de la volaille non marquée individuellement et destinée à une transformation ultérieure,
- (iii) le nom et l’adresse de l’établissement,
- (iv) le poids net de la volaille,
- (v) la mention « Peut contenir les reins » ou « May Contain Kidneys », si les reins n’ont pas été enlevés, si la volaille transformée dans le contenant ne porte pas cette mention et si la carcasse pèse au plus :
  - (A) 2 kg dans le cas d’un poulet ou d’une poule Rock Cornish,
  - (B) 3 kg dans le cas d’un canard.

(2) Lorsque la volaille transformée est préemballée, elle doit porter à la fois les renseignements visés au paragraphe (1) et les renseignements suivants :

- a) si le contenant consiste en une enveloppe :
  - (i) le nom usuel des ingrédients et composants de la volaille si elle a été imprégnée,
  - (ii) les instructions de conservation, de la manière prescrite en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*;
- b) la mention « imprégné — basted », « pré-imprégné — pre-basted », « imprégné en profondeur — deep basted » ou « auto-imprégné — self-basted » et la mention « classé avant imprégnation — graded before basting », si la volaille a été imprégnée;
- c) la mention « des parties peuvent manquer — may have parts missing », si la volaille est classée Canada Utility;
- d) la mention « bréchet enlevé — breast bone removed », si le bréchet a été enlevé;

(e) the words “May Contain Kidneys” and “Peut contenir les reins”, if the kidneys have not been removed and

(i) the poultry is chicken or Rock Cornish hen and the poultry carcass weighs no more than 2 kg, or

(ii) the poultry is a duck and the poultry carcass weighs no more than 3 kg;

(f) the words “Stuffed” and “Farci” and the words “Graded Before Stuffing” and “Classé avant d’être farci”, if the processed poultry has been stuffed; and

(g) the words “Seasoned” and “Assaisonné” and the words “Graded Before Seasoning” and “Classé avant assaisonnement”, if the processed poultry has been seasoned.

(3) Subject to this Part, the information required to be shown on a container of processed poultry or on tag attached to processed poultry shall be shown in the official language or languages and in the form and manner that information is required by the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* to be shown.

(4) Subject to subsections (5) and (6), where a poultry carcass is not individually wrapped, the following information shall be shown on a tag attached to the V of the wishbone of the carcass:

(a) the common name of the poultry;

(b) the grade name of the carcass, shown in white letters within the outline of a maple leaf in the same proportion as that illustrated in Schedule I to this Part;

(c) the identity and principal place of business of the person by or for whom the carcass was packaged for resale;

(d) the establishment number; and

(e) the words “May Contain Kidneys” and “Peut contenir les reins”, if the kidneys have not been removed and

(i) the poultry is chicken or Rock Cornish hen and the poultry carcass weighs no more than 2 kg, or

e) les mentions « Peut contenir les reins » et « May Contain Kidneys », si les reins n’ont pas été enlevés et si la carcasse pèse au plus :

(i) 2 kg dans le cas d’un poulet ou d’une poule Rock Cornish,

(ii) 3 kg dans le cas d’un canard.

f) les mentions « Farci » et « Stuffed » et les mentions « Classé avant d’être farci » et « Graded Before Stuffing », si la volaille transformée a été farcie;

g) les mentions « Assaisonné » et « Seasoned » et les mentions « Classé avant assaisonnement » et « Graded Before Seasoning », si la volaille transformée a été assaisonnée.

(3) Sous réserve des autres dispositions de la présente partie, les renseignements exigés sur un contenant de volaille transformée ou sur un médaillon fixé à la volaille transformée doivent figurer dans la ou les langues officielles et de la façon prescrite par le *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*.

(4) Sous réserve des paragraphes (5) et (6), si la carcasse de volaille n’est pas enveloppée séparément, le médaillon fixé sur la dépression en « V » des clavicules de la carcasse doit indiquer :

a) le nom usuel de la volaille;

b) le nom de catégorie de la carcasse, inscrit en lettres blanches à l’intérieur du contour d’une feuille d’érable, selon les proportions illustrées à l’annexe I de la présente partie;

c) l’identité et le principal lieu d’affaires de la personne par ou pour qui la carcasse a été emballée pour la vente;

d) le numéro d’établissement;

e) les mentions « Peut contenir les reins » et « May Contain Kidneys », si les reins n’ont pas été enlevés et si la carcasse pèse au plus :

(i) 2 kg dans le cas d’un poulet ou d’une poule Rock Cornish,

(ii) the poultry is a duck and the poultry carcass weighs no more than 3 kg.

(5) The information required by subsection (4) to be shown on a tag shall be shown in a size of type not less than 1.5 mm in height.

(6) Subsection (4) does not apply to a poultry carcass packed in a container marked with the words “For Further Processing” or “Pour transformation ultérieure”.

(7) Where processed poultry is individually wrapped, the identity referred to in paragraph 12(b) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and the grade name of the poultry shall be shown on that part of the wrapping lying immediately on or over the anterior centre of the breast of the poultry.

(8) Where processed poultry is not a prepackaged product, the information required by subsection (1) may be shown on the container or on a label attached to the container.

(9) Where processed poultry is not a prepackaged product and the information required by subsection (1) is shown on a label, the label shall be not less than 7.5 cm by 10 cm in dimension and the information on it shall be shown in a size of type not less than 6 mm in height for the common name and grade name and 3 mm in height for the other information.

(10) Where processed poultry is not a prepackaged product and the information required by subsection (1) is shown on a container, the information shall be shown in a size of type not less than 6 mm in height.

SOR/95-216, s. 12; SOR/98-587, s. 3.

**65.** (1) In the case of a prepackaged product graded Canada A or Canada C, the identity referred to in paragraph 12(b) of the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and the letter A or C in the grade name shall be shown in bold face type and shall be of not less than the following height:

(a) 3 mm where the net weight of the processed poultry is 1 kg or less;

(ii) 3 kg dans le cas d'un canard.

(5) Les renseignements qui doivent figurer sur le médaillon conformément au paragraphe (4) doivent être inscrits en caractères d'au moins 1,5 mm de hauteur.

(6) Le paragraphe (4) ne s'applique pas à la carcasse de volaille emballée dans un contenant portant la mention « Pour transformation ultérieure » ou « For Further Processing ».

(7) Lorsque la volaille transformée est enveloppée individuellement, l'identité du produit visée à l'alinéa 12b) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* ainsi que le nom de catégorie de la volaille doivent figurer sur la partie de l'enveloppe recouvrant le centre de la partie antérieure de la poitrine de la volaille.

(8) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé, les renseignements visés au paragraphe (1) peuvent figurer sur le contenant ou sur une étiquette fixée à celui-ci.

(9) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et que les renseignements exigés au paragraphe (1) figurent sur une étiquette, celle-ci doit mesurer au moins 7,5 sur 10 cm et les renseignements doivent y être inscrits en caractères d'une hauteur minimale de 6 mm pour le nom usuel et le nom de catégorie, et de 3 mm pour les autres renseignements.

(10) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et que les renseignements exigés au paragraphe (1) figurent sur le contenant, ceux-ci doivent être inscrits en caractères d'au moins 6 mm de hauteur.

DORS/95-216, art. 12; DORS/98-587, art. 3.

**65.** (1) Dans le cas d'un produit préemballé classé Canada A ou Canada C, l'identité du produit visée à l'alinéa 12b) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et la lettre A ou C du nom de catégorie doivent figurer en caractères gras d'une hauteur minimale

a) de 3 mm, si le poids net de la volaille transformée est de 1 kg ou moins;

(b) 6 mm where the net weight of the processed poultry is more than 1 kg but not more than 5 kg; and

(c) 9 mm where the net weight of the processed poultry is more than 5 kg.

(2) In the case of a prepackaged product graded Canada Utility, the word “Utility” in the grade name shall be shown in bold face type in letters of not less than the following height:

(a) 3 mm where the net weight of the processed poultry is 5 kg or less; and

(b) 5 mm where the net weight of the processed poultry is more than 5 kg.

SOR/95-216, s. 12.

**66.** (1) Subject to subsections (2) and (5), where processed poultry is graded Canada A, Canada Utility or Canada C, the grade name shall be shown in white letters within the outline of a maple leaf in the same proportion as that illustrated in Schedule I to this Part and shall be shown

(a) where the poultry is a prepackaged product, on the container;

(b) where the poultry is not a prepackaged product and is in a container, on the container or on a label attached to the container; or

(c) where a tag is attached to the poultry, on the tag.

(2) Where processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the grade name may be shown in black letters within the outline of the maple leaf.

(3) Subject to subsection (4), the outline of a maple leaf required to be shown on a container, tag or label pursuant to subsection (1) or (2) shall be

(a) red, where the poultry is graded Canada A;

(b) blue, where the poultry is graded Canada Utility; and

(c) brown, where the poultry is graded Canada C.

b) de 6 mm, si le poids net de la volaille transformée est supérieur à 1 kg sans dépasser 5 kg;

c) de 9 mm, si le poids net de la volaille transformée est supérieur à 5 kg.

(2) Dans le cas d'un produit préemballé classé Canada Utilité, le mot « Utilité » du nom de catégorie doit figurer en caractères gras d'une hauteur minimale :

a) de 3 mm, si le poids net de la volaille transformée est de 5 kg ou moins;

b) de 5 mm, si le poids net de la volaille transformée est supérieur à 5 kg.

DORS/95-216, art. 12.

**66.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (5), lorsque la volaille transformée est classée Canada A, Canada Utilité ou Canada C, le nom de catégorie doit figurer en caractères blancs à l'intérieur du contour d'une feuille d'érable, selon les proportions illustrées à l'annexe I de la présente partie, et doit être inscrit :

a) soit sur le contenant, si la volaille est un produit préemballé;

b) soit sur le contenant ou sur une étiquette fixée à celui-ci, si la volaille n'est pas un produit préemballé et est dans un contenant;

c) soit sur le médaillon fixé à la volaille, si celle-ci porte un médaillon.

(2) Lorsque la volaille transformée n'est pas un produit préemballé et qu'elle est dans un contenant, le nom de catégorie peut figurer en caractères noirs à l'intérieur du contour de la feuille d'érable.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), le contour de la feuille d'érable qui doit figurer sur le contenant, le médaillon ou l'étiquette conformément aux paragraphes (1) ou (2) doit être :

a) en rouge, si la volaille est classée Canada A;

b) en bleu, si la volaille est classée Canada Utilité;

c) en brun, si la volaille est classée Canada C.



(4) Where the processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the outline of a maple leaf required by subsection (1) to be shown may be the colour for the grade set out in subsection (3) or may be black.

(5) Where a container of processed poultry is a box, case or other enclosure, the grade name required by subsection (1) to be shown is not required to be within the outline of a maple leaf.

(6) Subject to subsection (7), the common name of processed poultry and the words “Product of Canada — Produit du Canada”, if marked, shall be shown in the same colour as the maple leaf for the grade set out in subsection (3) and

(a) where the poultry is a prepackaged product, shall be shown on the container; or

(b) where the grade name of the poultry is marked on a tag attached to the poultry, shall be shown on the tag.

(7) Where processed poultry is not a prepackaged product and is in a container, the common name of the processed poultry and the words “Product of Canada — Produit du Canada” may be shown in black letters on the container or on a label attached to the container.

SOR/95-216, s. 12.

**67.** No label on processed poultry shall be marked with any word or words declaring or implying that the processed poultry is superior in quality to the grade marked on it.

SOR/95-216, s. 12; SOR/98-587, s. 4(F).

(4) Lorsque la volaille transformée n’est pas un produit préemballé et qu’elle est dans un contenant, le contour de la feuille d’érable exigé au paragraphe (1) peut être en noir ou de la couleur prescrite pour la catégorie au paragraphe (3).

(5) Si le contenant est une boîte, une caisse ou un autre récipient, le nom de catégorie exigé au paragraphe (1) n’a pas à figurer à l’intérieur du contour d’une feuille d’érable.

(6) Sous réserve du paragraphe (7), le nom usuel de la volaille transformée et la mention « Produit du Canada — Product of Canada », s’ils sont indiqués, doivent figurer dans la même couleur que celle de la feuille d’érable prescrite au paragraphe (3) selon la catégorie :

a) sur le contenant, si la volaille est un produit préemballé;

b) sur le médaillon fixé à la volaille, si celle-ci porte un médaillon indiquant le nom de catégorie.

(7) Lorsque la volaille transformée n’est pas un produit préemballé et qu’elle est dans un contenant, son nom usuel et la mention « Produit du Canada — Product of Canada » peuvent figurer en caractères noirs sur le contenant ou sur une étiquette fixée à celui-ci.

DORS/95-216, art. 12.

**67.** L’étiquetage de la volaille transformée ne peut porter aucune mention signalant ou suggérant que celle-ci est d’une qualité supérieure au nom de catégorie indiqué.

DORS/95-216, art. 12; DORS/98-587, art. 4(F).

SCHEDULE I / ANNEXE I  
(Sections 64 and 66) / (articles 64 et 66)

