

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos

Manual de Procedimientos

Capítulo 7 – Envasado y etiquetado

Tabla de contenido

- [7.1 Introducción](#)
- [7.2 Legislación aplicable y referencias](#)
- [7.3 Tipos de envases y etiquetas](#)
 - [7.3.1 Tipos de envases](#)
 - [7.3.2 Tipos de etiquetas](#)
 - [7.3.3 Directrices de diseño de envasado para mallas plásticas Vexar, tripas coloreadas y bolsas](#)
 - [7.4 Solicitud de registro de etiquetas y recetas](#)
 - [7.4.1 Etiquetas y recetas que requieren registro por la Unidad de Registro de etiquetas y recetas](#)
- [7.5 Aranceles para el registro de las etiquetas](#)
- [7.6 Requisitos obligatorios para el etiquetado de productos cárnicos comestibles en establecimientos registrados](#)
 - [7.6.1 La identidad del producto cárnico](#)
 - [7.6.2 La cantidad neta del producto cárnico](#)
 - [7.6.3 La lista de ingredientes](#)
 - [7.6.4 Nombre y dirección de la empresa](#)
 - [7.6.5 La leyenda de la Inspección de carnes](#)
 - [7.6.6 Instrucciones de almacenamiento](#)
- [7.7 Información no obligatoria en etiquetas para productos cárnicos comestibles en establecimientos registrados](#)
 - [7.7.1 Métodos de declaraciones en producción – procedimientos de evaluación](#)
- [7.8 Otros requisitos de etiquetado](#)
- [7.9 Requisitos de corte y etiquetado de partes de aves de corral](#)
- [7.10 Métodos aceptables para el etiquetado de productos cárnicos en tripas artificiales](#)
- [7.11 Etiquetado de envases de volumen al por menor](#)

- [7.12 Etiquetado de contenedores de transporte](#)
- [7.13 Nomenclatura del jamón](#)
- [7.14 Requisitos de etiquetado para productos alimenticios no cárnicos](#)
- [7.15 Requisitos para las etiquetas que no requieren registro de la Unidad de etiquetado, envasado y evaluación](#)
 - [7.16 Requisitos de etiquetado para productos no alimenticios](#)
 - [7.17 Custodia de etiquetas](#)
 - [7.18 Transferencia de etiquetas que llevan la Leyenda de la Inspección de Carnes, de un establecimiento registrado a otro](#)
 - [7.19 Eliminación de etiquetas obsoletas que llevan la leyenda de Inspección de Carnes](#)
 - [7.20 Autoridad para reproducir la leyenda de Inspección de Carnes](#)
 - [7.21 Etiquetado de productos cárnicos importados](#)
 - [7.21.1 Requisitos obligatorios](#)
- [7.22 Normas de carnes según lo prescrito en el *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990*](#)
 - [7.22.1 Requisitos sobre proteínas](#)
 - [7.22.2 Ingredientes derivados de la leche](#)
 - [7.22.3 Agentes espesantes y aglutinantes](#)
 - [7.22.4 Uso de la piel de cerdo o aves de corral](#)
 - [7.22.5 Uso de la carne separada mecánicamente \(MSM\)](#)
 - [7.22.6 Tocino Wiltshire](#)
 - [7.22.7 Uso y etiquetado de carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada](#)
 - [7.22.8 Uso y etiquetado de carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada obtenida de un proceso de calentamiento a baja temperatura](#)
 - [7.22.9 Uso de sales de fosfato o agua en la preparación de productos cárnicos](#)

Anexos

Anexo A – Solicitud de Registro de Etiquetas, Identificaciones y Envases Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria

[Anexo C – Paneles principales en envases redondos \(latas\)](#)

Anexo E – Sello de registro

Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria

[Anexo F – Requisitos de etiquetado para cajas de envío](#)

[Anexo G – Autorización para reproducir la leyenda de Inspección de Carnes](#)

[Anexo H – Declaración de cumplimiento para las impresoras de materiales de embalaje y etiquetas con la leyenda de Inspección de Carnes y Fabricantes de sellos con la leyenda de Inspección de Carnes](#)

[Anexo I - Diagrama: Diagrama de flujo que muestra las diferencias entre el flujo de un producto con sello de producto cárnico comparado con un producto cárnico sin sello](#)

[Anexo J - Ingredientes y componentes de ingredientes – Requisitos de etiquetado](#)

7.1 Introducción

El propósito de este capítulo del Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne es dar más detalles sobre los requisitos reglamentarios relacionados con el envasado, etiquetado y recetas de productos cárnicos comestibles preparados en establecimientos registrados a nivel federal o productos importados.

7.2 Legislación aplicable y referencias

Las siguientes referencias se aplican al envasado, etiquetado y recetas de productos cárnicos preparados, ya sea en establecimientos cárnicos registrados a nivel federal o productos importados:

- i. La [Inspección de la Carne y Reglamento](#)
- ii. La [Ley de etiquetado y envasado](#) y [Reglamento](#)
- iii. La [Ley alimentos y medicamentos](#) y [Reglamento](#)
- iv. La [Ley de productos agrícolas de Canadá](#) y Reglamentación en virtud de la misma
- v. La [Herramienta de etiquetado de la industria](#)
- vi. El [Manual de cortes cárnicos](#) de la CFIA
- vii. El [Kit de herramientas de etiquetado nutricional](#)

viii. La [Ley de pesos y medidas](#) y [Reglamento](#)

Para reducir el volumen de este capítulo, la información contenida en estos materiales de referencia no se repetirá en detalle.

7.3 Tipos de envases y etiquetas

- [7.3.1 Tipos de envases](#)
- [7.3.2 Tipos de etiquetas](#)
- [7.3.3 Directrices de diseño de envasado para mallas plásticas Vexar, tripas coloreadas y bolsas](#)

El material de embalaje no deberá impartir ninguna sustancia no deseada al producto cárnico, ya sea química o físicamente, y deberá proteger al producto alimenticio de manera suficiente para evitar la contaminación. Los envases pueden estar incluidos en la [Lista de Referencia de Materiales de Construcción Aceptados, Materiales de Embalaje y Productos Químicos no alimenticios](#).

Ya no es obligatorio registrar los materiales de embalaje y productos químicos no alimenticios. La lista de referencia existente continuará disponible en el sitio web de la CFIA, pero ya no se la actualizará. Consulte el capítulo 3.6, Programas de prerrequisitos, requisitos para los materiales de embalaje aceptados y productos químicos no alimenticios.

Si los materiales de embalaje y los productos químicos no alimenticios no fueron registrados previamente como parte de la lista de referencia existente, entonces se necesitará una carta de garantía del proveedor para demostrar el cumplimiento, como parte de los programas de prerrequisitos del operador, y debe estar a disposición de los inspectores de la CFIA a su solicitud. Consulte el Manual del Programa de Incremento de la Inocuidad Alimentaria (FSEP por sus siglas en inglés), 3.1.1, Compras / recepción / envío /, B.2.1.1 para obtener información acerca de las cartas de garantía admisibles.

7.3.1 Tipos de envases

Básicamente hay dos tipos de envases: envases minoristas y envases no minoristas.

a. Envases minoristas:

- Bolsas
- Tripas (natural y artificial)
- Cajas de cartón
- Envases individuales (mono-cup)
- Envases Plegables
- Frascos de vidrio
- Envases flexibles (pouches)
- Latas
- Envolturas

b. Envases no minoristas:

Camiones cisternas
Bines combinados
Tanques
Bolsas, incluidos fundas de algodón (estoquinetes)
Envolturas
Cajas de cartón
Latas

7.3.2 Tipos de etiquetas

La Unidad de Registro de etiquetas y recetas (LRRU por sus siglas en inglés) distingue los siguientes tipos de etiquetas y se refiere a ellas con los siguientes códigos. Estos códigos pueden ser incluidos por el solicitante en el CFIA/ACIA 1478. (**Anexo A**)

A Tripa artificial
B Bolsa impresa
BL Etiquetas autoadhesivas para bolsas
C Caja individual y tapa de envase individual (mono-cup)
CB Bines combinados
D Descripción de producto en esténcil, (balde, tapa de barrica, barriles y tambores)
DC Expositor de cartón
EC Tripa comestible
F Envase para tocino en rebanadas
G Etiqueta de papel para frascos de vidrio
HB Bolsa de arpillera
HL Etiqueta colgante
I Etiquetas para insertar
K Etiqueta Kemex
L Etiqueta de papel
M Etiqueta de pechuga; clip para bolsa o tripa
P Pouch, film, papel aluminio o papel
PB Bolsa para aves de corral
PL Placa indicadora para vagones, vagón cisterna o camión
PS Etiquetas autoadhesivas para productos de tamaño para el consumidor
RS Sello, esténcil o etiquetas autoadhesivas para usar con contenedor de transporte
S Contenedores de transporte
SB Bandas impresas
SL Etiqueta para contenedores de transporte
SV Vehículo precintado
T Lata litografiada
W Envolturas, celofán, foil o papel
X Etiquetas de envíos
Y Estoniquetes
Z Etiqueta para embutidos en tripa natural

Tenga en cuenta que en los envases totalmente identificados cerrados a presión y a prueba de manipulación con una etiqueta que también funciona como un precinto, la etiqueta autoadhesiva deberá mostrar tanto la leyenda de inspección de la carne como una etiqueta completa.

Todas las demás etiquetas autoadhesivas no tienen que ser a prueba de manipulación, sino que deben atenerse firmemente a las cajas de transporte o envases inmediatos.

7.3.3 Directrices de diseño de envasado para mallas plásticas Vexar, tripas coloreadas y bolsas

a. General

- Se aceptan bolsas opacas, tripas o envolturas de cualquier color, incluido las bolsas para carcasas de aves de corral.
- Se permiten bolsas transparentes y semitransparentes con un tinte de color, envolturas o films según las siguientes condiciones (ver punto (b)).
- El enmallado debe ser de un color significativamente contrastante al producto que cubre.

Los envoltorios no deben ser de un color, diseño o clase que pueda resultar engañosa con respecto al color, la calidad o el tipo de producto al que se aplican. Los envoltorios transparentes o semitransparentes para artículos tales como tocino en rodajas o productos cárnicos (sin cocinar) crudos no incluirán líneas u otros diseños de color de rojo o de otro tipo que puedan dar una falsa impresión de la magnitud del producto. Los envoltorios transparentes o semitransparentes, tripas o bolsas que se utilizan en el envasado, curado y ahumado, o curados y productos embutidos cocidos, y productos feteados listos para consumo no deben incluir diseños en color rojo que realcen la apariencia del producto.

En el caso de envases de tocino feteado (panza o costado), el área de la ventana en el paquete debe ser lo suficientemente grande como para exponer al menos 2/3 (66%) de la longitud de la tira de tocino, así como el ancho completo de la misma.

b. El uso de envases transparentes o semitransparentes de color

i. Productos cárnicos pre envasados

Esta categoría de productos cárnicos se refiere a aquellos productos cárnicos destinados a la venta directa al consumidor. Estos productos no deberán estar envasados en recipientes transparentes o semitransparentes de color a menos que:

A. Una declaración que acredite que el envase está coloreado en:

1. La etiqueta muy cerca del nombre del producto (por ejemplo. "salchicha de carne vacuna en envoltorio de color"); o
2. El envase impreso de manera repetida.

y

- B. En una sección transversal del producto cárnico visible a través de un film transparente incoloro.

Nota: el tamaño de la letra de la declaración debe ser como mínimo la mitad del tamaño del nombre del producto.

ii. Productos cárnicos no envasados

Esta categoría de productos cárnicos se refiere a los productos cárnicos que no están destinados a ser vendidos directamente al consumidor en su envase original, sino que requieren el feteado y corte por parte del minorista antes de ser puesto a la venta. No es obligatorio que dichos productos lleven identificaciones / o una declaración especial o muestren una superficie bien definida. Esto incluye a los productos cárnicos que se proveen a establecimientos donde se venden comidas deli, hoteles y restaurantes. No hay ninguna restricción en cuanto al peso de estos productos.

7.4 Solicitud de registro de etiquetas y recetas

- [7.4.1 Etiquetas y recetas que requieren registro por la Unidad de Registro de etiquetas y recetas](#)

El término **etiqueta** como se lo define en la *Ley de Inspección de Carnes*, incluye toda leyenda, palabra, señal, símbolo, diseño, impresión, sello, marca, ticket o etiqueta o cualquier combinación de los mismos que se encuentra aplicada o debe ser aplicada o adherida o incluida, o que acompaña o va a acompañar a todo producto cárnico, envase o animal.

El término **receta** como se lo define en el *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990*, Sección 2, con respecto a un producto cárnico refiere a:

- a. los ingredientes del producto cárnico y los componentes de los ingredientes de los mismos, incluidos los aditivos alimentarios;
- b. las proporciones de los ingredientes y componentes; y
- c. el método de fabricación y los resultados de los ensayos realizados en el producto cárnico.

7.4.1 Etiquetas y recetas que requieren registro por la Unidad de Registro de etiquetas y recetas

[Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria](#)

[Reglamentación que modifica el Reglamento de Inspección de Carnes, 1990](#)

7.5 Aranceles para el registro de las etiquetas

[Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria](#)

[Reglamentación que modifica el Reglamento de Inspección de Carnes, 1990](#)

7.6 Requisitos obligatorios para el etiquetado de productos cárnicos comestibles en establecimientos registrados

- [7.6.1 La identidad del producto cárnico](#)
- [7.6.2 La cantidad neta del producto cárnico](#)
- [7.6.3 La lista de ingredientes](#)
- [7.6.4 Nombre y dirección de la empresa](#)
- [7.6.5 La leyenda de la Inspección de carnes](#)
- [7.6.6 Instrucciones de almacenamiento](#)

Cuando los productos cárnicos comestibles están etiquetados para su venta al por menor, el requisito obligatorio debe aparecer en el envase en los idiomas oficiales.

La siguiente información se refiere en general como obligatoria:

- [7.6.1](#) La identidad del producto cárnico;
- [7.6.2](#) La cantidad neta del producto cárnico (excepto en el caso de productos de peso variable (capturas));
- [7.6.3](#) La lista de ingredientes (cuando corresponda);
- [7.6.4](#) El nombre y la dirección del establecimiento registrado donde se produce o etiqueta el producto cárnico o el nombre de la persona para quien se produjo o etiquetó el producto cárnico, precedido por la leyenda "Preparado para" en inglés y en francés";
- [7.6.5](#) La Leyenda de la Inspección de carnes; y
- [7.6.6](#) Instrucciones de almacenamiento, y, según corresponda:
 - [7.6.6.1](#) La declaración sobre la vida útil;
 - [7.6.6.2](#) La fecha de producción o código de identificación del lote de producción.
 - [7.6.6.3](#) La declaración sobre el agua para productos cárnicos de un solo ingrediente crudo
 - [7.6.6.4](#) El etiquetado nutricional

Los requisitos obligatorios se tratan con más detalle a continuación y en el *Reglamento de inspección de la carne, 1990*.

7.6.1 La identidad del producto cárnico

(a) General

El nombre común es el nombre con el que generalmente un producto cárnico es conocido. Los productos cárnicos para los que se prescribe una norma de composición en el *Reglamento de inspección de la carne de 1990*, se señalarán con ese nombre.

Ejemplo: "carne picada común".

En el etiquetado de la carne picada, sólo se permiten las siguientes cuatro denominaciones, dependiendo del contenido de grasa: "carne" picada común (máx. 30% de grasa), "carne" picada mediana (máximo 23% de grasa.), "carne" picada magra (máx. 17% de grasa) y "carne" picada extra magra (máx. 10% de grasa), el término "carne" se sustituye por el nombre de la especie animal (por ejemplo, carne vacuna picada común).

En el caso de una carcasa vacuna, una cara completa, un cuarto trasero, un cuarto delantero, un corte primario o un corte sub-primario, el producto debe ser identificado de acuerdo con las especificaciones previstas en el *Reglamento de clasificación de carcasas de ganado* (véase la sección [7.12 \(3\)](#)).

Cuando se agrega un ingrediente de producto no cárnico tales como frutas, verduras, nueces, queso, macarrones, pickles o aceitunas para estandarizar un producto cárnico, el nombre de ese ingrediente no cárnico se debe incluir en el nombre del producto cárnico.

Ejemplo: carne untable, a la que se le ha agregado tomate, deberá ser descripta como "carne untable y tomate".

Si un producto cárnico, que consta de carne, subproductos de carne, carne separada mecánicamente, o una combinación de estos ingredientes cárnicos, derivados de más de una especie animal, se lo conoce como producto derivado de una especie animal, entonces, todas las especies animales a partir de las cuales derivan los productos cárnicos deben ser identificadas.

Ejemplo: Un pastel de carne que contiene la carne vacuna y de cordero, y subproductos de cerdo como ingredientes cárnicos, se lo describe como "pastel de carne vacuna, de cordero y cerdo" o simplemente como "pastel de carne".

En este ejemplo, se supone que la carne vacuna constituye el mayor porcentaje de todos los productos cárnicos que se utilizan en la composición del pastel, seguida de cordero, y con subproducto de carne de cerdo que representa la cantidad más pequeña de los tres productos cárnicos, (orden descendente de la presencia de cada carne).

"Producto cárnico de corte macizo"

Un "producto cárnico de corte macizo" es un producto cárnico comestible que consiste en una pieza sólida de carne o que contiene al menos un 80% de la carne sin hueso y sin piel en piezas con un peso de 25 gramos o más.

Dicho producto cárnico puede ser identificado por su nombre común (por ejemplo, jamón deshuesado) sin más calificaciones (por ejemplo, picado y formado).

Las piezas de carne de 25 gramos o más se calculan sobre la base del peso de la carne cruda, antes de agregar cualquier otro ingrediente. Se entiende que los procesos utilizados posteriormente (por ejemplo, inyección de salmuera, proceso de masajeo y volteado) tienen por resultado la liberación de partículas finas de carne. Esta es una reacción normal. Sin embargo, para mantener su condición de "producto cárnico de corte macizo" el proceso debe garantizar que el producto final respeta la proporción y el tamaño de las piezas de carne conforme a lo establecido en el estado natural de la carne cruda.

En lugar de agregar hasta un 20% de carne deshuesada sin piel en piezas de 25 gramos o más, el procesador puede optar por inyectar hasta 15% de carne picada o recortes de carne emulsionados.

(b) El uso de superlativos junto con el nombre del producto cárnico

El uso de superlativos como "primera selección" o "mejor calidad" en el nombre de un producto cárnico sólo se acepta si el superlativo está precedido por el nombre de la empresa fabricante del producto cárnico o por el nombre de la empresa para la cual se prepara el producto cárnico.

Ejemplo: "A.Z. Packers la Mejor Calidad en Salchichas" es aceptable. "La Mejor Calidad en Salchichas" no se acepta como nombre.

(c) El uso de tripas naturales

Se debe prestar especial atención al origen de las tripas naturales utilizadas como envoltura y / o como material de reelaboración. Si la tripa natural utilizada es de una especie animal diferente que la de los ingredientes cárnicos que se utilizan en el embutido, la tripa natural debe ser declarada.

La declaración de tripa natural puede o bien ser agregada al final de la lista de ingredientes, o, si la tripa natural se utiliza para envolver el producto, en el nombre del producto. Si una especie animal está incluida en el nombre del producto y la tripa del producto se origina a partir de otra especie, se debe declarar la tripa natural en el nombre del producto.

i. Declaración de la tripa natural en la lista de ingredientes:

No es obligatorio declarar la tripa natural cuando deriva de una especie animal que se utiliza como ingrediente cárnico en el producto.

Ejemplo 1:

Nombre del producto: "Salchicha de carne vacuna" o "100% Salchicha de carne vacuna" o "Pura salchicha de carne vacuna" etc.

Ingredientes: "carne vacuna, agua,... especias"

En este caso no se requiere la declaración de la tripa pero debe ser de origen vacuno. Si se utiliza una tripa de otra especie animal, entonces debe ser declarado con el nombre del producto.

Ejemplo 2:

Nombre del producto: "Salchicha" o "Longaniza" etc.

Ingredientes: "Carne vacuna, cerdo, agua,... especias"

En este caso no es obligatorio declarar la tripa natural si es de carne vacuna y / o de origen porcino. Sin embargo, si se utiliza tripa de otra especie animal entonces debe ser declarada al final de la lista de ingredientes (por ejemplo, "carne vacuna, cerdo, agua, especias...; tripa natural de cordero."

ii. *Declaración de la tripa natural con el nombre del producto:*

Se permite la declaración de la tripa natural con el nombre del producto sólo cuando el producto se rellena en la tripa natural declarada. Cuando la tripa natural se asocia con el nombre del producto no se debe declarar al final de la lista de ingredientes.

Ejemplo 1:

Nombre del producto: "Salchicha de carne vacuna en tripa natural de cordero" o "100% Salchicha de carne vacuna en tripa natural de cordero " o " Salchicha en tripa natural de cordero”

Ingredientes: "Carne vacuna, agua,... especias"

Ejemplo 2:

Nombre del producto: " Salchicha de carne vacuna y cerdo en tripa natural de cordero " o " Salchicha en tripa natural de cordero”

Ingredientes: "carne vacuna, cerdo, agua,... especias"

También es posible una declaración de la tripa natural sin nombrar las especies animales:

Ejemplo 1:

"Salchicha de cordero en tripa natural" (cuando se utilizada tripa de cordero),
"Salchicha de cerdo en tripa natural" (cuando se utilizada tripa de cerdo).

Ejemplo 2:

"Longaniza en tripa natural" Ingredientes: Carne vacuna, cerdo, agua, especias, sal, nitrito. En este caso la tripa debe ser de origen vacuno o porcino.

La declaración de la tripa debe aparecer como parte del nombre del producto cuando:

- i. Se declaran las especies animales (es decir ingredientes cárnicos) en el nombre del producto; y
- ii. La tripa es de una especie animal distinta que la declarada

Ejemplo:

Nombre del producto: "Salchicha de carne vacuna en tripa natural de cerdo",
"100% Salchicha de carne vacuna en tripa natural de cordero", " Salchicha de carne vacuna y cerdo en tripa natural de cordero"

(d) Uso de adjetivos tales como "100%", "Todo" o "Puro" en los nombres de salchichas y hamburguesas de carne

Descripciones como "100% salchicha de carne vacuna", "Todo salchicha de carne vacuna", o "salchicha de puro cerdo" son aceptadas, siempre y cuando los ingredientes del producto cárnico deriven exclusivamente de las especies animales que se indican.

En el caso de las hamburguesas de carne, se acepta el uso de estos adjetivos en el nombre del producto, siempre que:

- i. Al igual que las salchichas, los ingredientes del producto cárnico deriven exclusivamente de las especies animales que se indican; y
- ii. La frase calificativa "con agregado de condimento" aparezca muy cerca del nombre del producto.

Ejemplo: " de pura carne vacuna con agregado de condimento"

"100% Hamburguesa de cerdo con agregado de condimento"

El uso de estos adjetivos está permitido para salchichas y hamburguesas y no para otros productos cárnicos.

Nota: Se debe prestar especial atención a la naturaleza de la tripa utilizada. Por ejemplo, en el caso de "100% salchicha de carne vacuna" el producto no deberá tener tripa natural que derive de cualquier otra especie animal. Sin embargo, la tripa de colágeno comestible o cualquier otra tripa artificial son aceptadas.

(e) Uso de calificativos en los nombres de productos cárnicos

Si se utilizan calificativos tales como ahumado, rociado (durante la cocción), etc., además de la denominación del producto cárnico como nombres, entonces deben cumplir con los requisitos de las secciones 94, 101 y el Anexo IV del *Reglamento de inspección de la carne, 1990*.

Ejemplo: Una mortadela ahumada puede ser identificada con una descripción común ya sea "mortadela" o "mortadela ahumada".

Enzima:

Los productos cárnicos que son tiernizados con una enzima proteolítica y envasados para la venta minorista o son directamente comercializados en hoteles, restaurantes e instituciones (HRI), deben ser descriptos como "Tiernizado (nombre del producto cárnico)". La enzima utilizada no debe ser parte del nombre del producto pero debe aparecer en la lista de ingredientes.

Los productos cárnicos que son tiernizados con una enzima proteolítica y envasados a granel deberán ser descriptos como "(nombre del producto cárnico) tiernizado con (nombre de la enzima proteolítica)". La enzima que se utilizó también debe aparecer en la lista de ingredientes en el envase a granel.

Sabor:

Cuando se añade un sabor a un producto cárnico, no es necesario reflejarlo en la descripción del producto (es decir, el nombre del producto). Sin embargo, los sabores se deben incluir en la lista de ingredientes como "aroma" o "sabor artificial", según sea el caso. En general, no es necesario declarar los componentes referidos a sabores en la lista de ingredientes, pero se aplican ciertas excepciones (para más detalles, véase la [sección 7.6.3\(a\)](#) de este capítulo). La preparación del sabor añadido (es decir, los agentes aromatizantes reales y los agente portadores) no debe superar el 1% del producto total en peso.

Nombre común de salchichas

No es obligatorio incluir la palabra "salchicha", como parte de la descripción del nombre común, en las descripciones de nombres comunes de los tipos de salchichas reconocidas. Todas las otras salchichas, no importa con qué nombre se comercializan, deben tener la palabra "salchicha" agregada como parte del nombre del producto.

Ejemplo: salchichas Jagdwurst, salchichas Metwurst, etc.

(f) Etiquetado de carcasas de pollo/pato preparadas y porciones que contienen riñones

Todas las carcasas de pollo y / o pato y pollo trozado y / o porciones de pato que contienen riñones, cuando se los envasa para la venta, deben ser etiquetados con "puede contener los riñones" y "peut contenir des riendes". Estas declaraciones en las etiquetas, bolsas, paquetes y cualquier otro envase al por menor o mayor constituyen parte de la descripción del producto y se deben mostrar como parte de ella en el panel principal. Las declaraciones deberán tener una altura mínima en el tamaño de la letra de 1.6 mm.

(g) Nombres acuñados

Antes de utilizar un nombre acuñado, los fabricantes deben verificar que no sea una marca registrada en Canadá.

Cada vez son más las plantas de procesamiento de carne que se dedican a la producción de comida para picadas. Los nombres más comúnmente usados incluyen: dedos, nuggets, bastones y tiras. Dado que hay gran cantidad de diferentes tipos de productos en cuestión, lo que sigue es un intento de clasificar los tipos de productos.

Los productos que están hechos de una pieza sólida de carne pueden utilizar términos tales como "Nuggets, dedos, etc." como parte del nombre del producto sin más calificación, por ejemplo, "Nuggets de pollo".

Los productos a base de carne picada y formada pueden utilizar términos tales como "Nuggets, dedos, etc." como parte del nombre del producto siempre que se muestre una declaración calificativa que describa el proceso de manera contigua al nombre del producto, por ejemplo, "nuggets de pollo, picado y formado".

Los productos a base de carne picada y que contienen rellenos se pueden describir como "Nuggets, dedos, etc." siempre que estén inmediatamente seguidos de un nombre

descriptivo, por ejemplo, "hamburguesas de pollo con forma de Nugget", de lo contrario, el nombre del producto debe describir completamente al producto.

Nota: Los productos empanados descritos en los párrafos anteriores deben ser etiquetados como "empanados".

(h) Etiquetas de productos cárnicos con declaraciones que no son comprobables o verificables por los inspectores

Las etiquetas que contienen declaraciones referentes a los métodos de producción de los animales vivos. Un ejemplo de este tipo de declaración es: "libre de hormonas".

No está permitido mostrar dichas afirmaciones en la etiqueta de un producto cárnico.

Las etiquetas que contienen declaraciones como éstas no serán registradas en la actualidad. Las declaraciones sobre el método de producción deben seguir las directrices de la *Ley de Drogas y Alimentos* y la *Ley de Etiquetado y Envasado de Consumo*, y deben ser aceptadas actualmente por la LRRU antes de registrar una etiqueta.

7.6.2 La cantidad neta del producto cárnico

Declaración del peso neto

- a. La declaración numérica de peso neto debe ser seguido por una unidad métrica de medida. Los símbolos de las unidades de medida que pueden utilizarse son los siguientes: g, kg, ml o ML, l o L. No se permiten signos de puntuación.

Los operadores pueden enviar productos cárnicos con peso variable (peso de captura) sin identificar el peso real en los envases individuales. Las cajas de embalaje que contienen productos con el peso de las capturas deberán incluir una declaración de peso neto, cuando sean despachadas.

- b. Legislación sobre el peso

Ver el *Reglamento de inspección de la carne, 1990* Anexo II.

- c. Para más detalles en cuanto a la cantidad neta, ver el *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990* y la información proporcionada en el *Reglamento de Etiquetado y Envasado de Consumo*.

7.6.3 La lista de ingredientes

(a) Requisitos generales

Todos los ingredientes de un producto cárnico deben ser enumerados en orden descendente de acuerdo a su presencia. Esto reflejará la proporción relativa de los ingredientes antes de que se combinen para formar el producto cárnico. El agua y el humo se consideran como ingredientes y deben ser incluidos en la lista como tales.

Los componentes de los ingredientes, tales como mezclas de especias, condimentos y preparados aromatizantes, deberán indicarse en la etiqueta según lo estipulado en las

secciones B.01.008, B.01.009 y B.01.010 del *Reglamento sobre Drogas y Alimentos* (FDR por sus siglas en inglés) (Ver [Anexo J](#) de este capítulo para más detalles). En general, todos los componentes de estas mezclas y preparaciones no deben ser declaradas en la lista de ingredientes. Sin embargo, cuando la mezcla o preparación contiene uno o más de los siguientes ingredientes o componentes, estos ingredientes o componentes se deberán incluir por su nombre común en la lista de ingredientes del producto cárnico como si fueran ingredientes de ese producto:

- a. sal;
- b. ácido glutámico o sus sales;
- c. proteína vegetal hidrolizada;
- d. aspartamo;
- e. cloruro potásico;
- f. aceite de maní; aceite de maní hidrogenado o parcialmente hidrogenado; aceite de maní modificado; y
- g. todo ingrediente o componente que realiza una función en el producto cárnico o tiene algún efecto sobre dicho producto.

Ejemplos: Si un conservante está presente en una preparación aromatizante en una cantidad tal como para tener una función conservante en el producto cárnico al que se le ha agregado la preparación aromatizante, el conservante debe ser declarado en la lista de ingredientes de dicho producto cárnico. Del mismo modo, la soja, el trigo, las proteínas lácteas, etc. son con frecuencia agregadas a las preparaciones de condimentos o aromatizantes para aumentar su dispersabilidad. Dado que estas sustancias añadidas también realizan otras funciones en el producto final, incluyendo solubilidad, gelificación, emulsificación, viscosidad, etc., deben ser declaradas en la lista de ingredientes del producto final al que se le han añadido las preparaciones de condimentos o aromatizantes, independientemente de la cantidad presente en el producto [sección B.01.009 (3), FDR].

En la formulación variable, todos los ingredientes de los productos cárnicos deben agruparse y ubicados en la posición adecuada en la lista de ingredientes y estar separados de los ingredientes no cárnicos por un punto y coma (;) o un guion (-). Si los ingredientes del producto cárnico son establecidos en cuanto a la inclusión y el orden, se debe separar cada ingrediente del producto cárnico por una coma (,).

Si la porción de carne varía en cuanto a la inclusión o al orden, entonces se puede indicar: "Carne vacuna, carne de cerdo y / o de cordero". Si todos los ingredientes de los productos cárnicos son intercambiables, entonces se puede indicar: "Carne vacuna y / o de cerdo y / o de cordero". Las denominaciones de las especies deben aparecer, en el caso de formulaciones variables, en cualquiera de los siguientes formatos:

- i. ingredientes: puede contener carne vacuna, carne de cerdo, carne de cordero y sus subproductos; o
- ii. ingredientes: carne vacuna y/o carne de cerdo y/o carne de cordero y/o sus subproductos.

Un relleno puede ser incluido en la lista como un ingrediente, seguido de una lista de todos los componentes entre paréntesis, por ejemplo, relleno (harina, leche en polvo descremada, etc.), o los componentes que forman el relleno se pueden enumerar como ingredientes de forma individual. Los aditivos tales como antioxidantes BHA (butil

hidroxianisol), BHT (butilhidroxitolueno) se pueden abreviar, pero un potenciador del sabor, como el glutamato monosódico debe ser enunciado en su totalidad en la lista de ingredientes.

Se puede enumerar a la miga de harina de trigo tostada como un ingrediente. La miga de harina de trigo tostada es un alimento realizado mediante la cocción de una masa preparada con harina y agua, que puede ser sin levadura, o fermentada químicamente o con levadura, y que de otro modo cumple con la norma descrita en B13.021 y B13.022 del *Reglamento sobre Drogas y Alimentos*. Los componentes de este ingrediente no tienen que ser declarados en la lista de ingredientes cuando son agregados a un producto cárnico.

(b) El etiquetado de alérgenos

Declaración de ingredientes con propiedades alergénicas o que causan reacciones adversas serias:

Una gran variedad de alimentos contienen ingredientes que pueden causar reacciones adversas en ciertos individuos. Estas reacciones pueden variar de lesiones leves a mortales. La mayoría de las reacciones adversas relacionadas con los alimentos son causadas por los siguientes alérgenos alimentarios:

- **maní;**
- **frutos secos (almendras, nueces de Brasil, castaña de cajú, avellanas, nuez de macadamia, nuez de pecan, piñones, pistachos, nueces);**
- **semillas de sésamo;**
- **leche;**
- **huevos;**
- **mariscos (pescado, crustáceos, moluscos);**
- **soja;**
- **trigo; y**
- **sulfito**
- **mostaza**

Si estos alérgenos o sus derivados no se encuentran correctamente identificados en la etiqueta de un producto alimenticio, los resultados pueden ser graves y a veces mortales.

Los alérgenos no declarados pueden ocurrir como resultado de:

- i. el uso de materiales de elaboración que contienen alérgenos prioritarios o sus derivados;
- ii. los cambios de ingredientes, sustituciones o agregados no reflejados en la etiqueta;
- iii. producto en envases equivocados debido a una confusión en los materiales de embalaje;
- iv. un error de impresión u omisión en la lista de ingredientes;
- v. ingredientes desconocidos en la materia prima;
- vi. el uso incorrecto de los nombres comunes para describir los productos/ingredientes (por ejemplo. "mandelonas" en vez de "maní con sabor a almendras"); y

- vii. el acarreo del producto durante una limpieza incompleta de las superficies en contacto con los alimentos y utensilios, a veces debido a un diseño deficiente del equipo.

La CFIA requiere que los alérgenos anteriormente mencionados sean incluidos en la lista de ingredientes en las etiquetas de los productos cárnicos cuando están presentes como ingredientes o componentes de los ingredientes. Los fabricantes deben prestar especial atención a los ingredientes que se agregan mediante el uso de mezclas y preparaciones (por ejemplo, sabor y condimentos). Además, la presencia de alérgenos debe ser considerada en la identificación de los peligros y el análisis realizado como parte del programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

La declaración de alérgenos puede realizarse a través de una de las tres opciones siguientes:

Opción 1: Declarar todos los componentes de ingredientes entre paréntesis después del ingrediente.

Ejemplo:

Ingredientes: pollo, pasta (agua, almidón de maíz modificado, harina de **trigo**, sal, aceite de **soja**, bicarbonato de sodio, ingredientes **lácteos**, goma guar, miga de trigo tostada (harina de **trigo**, manteca de aceite de palma, sal, levadura), aceite de **soja** hidrogenado, condimentos (hierbas, especias, harina de trigo, **semillas de sésamo**), jugo de limón con **sulfitos**.

Opción 2: Declarar el nombre de los alérgenos alimentarios en un lenguaje claro entre paréntesis después de los ingredientes. El alérgeno sólo debe ser declarado una vez en la lista de ingredientes. No es obligatorio declarar los otros componentes no alergénicos si el ingrediente está exento de la declaración de componentes según el inciso B.01.009 (1), FDR.

Ejemplo:

Ingredientes: pollo, pasta (agua, almidón de maíz modificado, harina de **trigo**, sal, bicarbonato de sodio, ingredientes **lácteos**, goma guar), miga de **trigo** tostada, aceite de soja hidrogenado, condimentos (**semillas de sésamo**), jugo de limón con **sulfitos**.

Opción 3: Utilizar una declaración con la palabra "Contiene" para enumerar todos los alérgenos alimentarios presentes en el producto alimenticio. Si se utiliza esta declaración, se deben declarar todos los alérgenos alimentarios en el producto alimenticio. La declaración debe ser incluida al final de la lista de ingredientes.

Ejemplo:

Ingredientes: pollo, pasta (agua, almidón de maíz modificado, harina de trigo, sal, bicarbonato de sodio, ingredientes lácteos, goma guar), miga de trigo tostada, aceite de soja hidrogenado, condimentos, jugo de limón con sulfitos.

Contiene: trigo, leche, semillas de sésamo, soja, sulfitos

Las excepciones contempladas en las secciones B.01.008 (10) de FDR (no obligatorio declarar los componentes de los ingredientes en un sándwich en la lista de ingredientes) y B.01.009 (los componentes de los ingredientes o de clases de ingredientes que no deben ser declarados en la etiqueta) no se aplican a los alérgenos alimentarios. Por otra

parte, si un ingrediente en la sección B.01.009, FDR, es agregado a otro alimento preenvasado, cualquier alérgeno alimentario presente en ese ingrediente debe ser declarado.

Los alimentos exentos de llevar una etiqueta [B.01.003 (a), FDR] o una lista de ingredientes [B.01.008 (2), FDR] están exentos de la declaración de alérgenos. Por ejemplo:

- Alimentos preenvasados elaborados y vendidos en el mismo local minorista;
- Sándwiches preenvasados en un punto de venta y vendidos a través de máquinas expendedoras automáticas o comedores móviles; y
- Carne/aves preenvasadas y subproductos de carne /aves asados a la parrilla, al horno o grillados en instalaciones de venta minorista.

Para ayudar aún más a los consumidores en la elección de alimentos seguros, el CFIA exige a los fabricantes, importadores y distribuidores identificar la fuente vegetal de los ingredientes, tales como proteínas vegetales hidrolizadas, almidones, almidones modificados y lecitina (por ejemplo, la proteína de soja hidrolizada, almidón de trigo, almidón de trigo modificado, lecitina de soja).

Se ha demostrado que los "aceites comestibles altamente refinados" están virtualmente faltos de material proteico y, por lo tanto, se acepta en general que es poco probable que dichos aceites altamente refinados causen alergias a los alimentos. Es responsabilidad del fabricante, distribuidor o importador demostrar que los aceites altamente refinados en sus productos no contienen proteínas alergénicas.

Advertencias

Cuando la presencia de alérgenos alimenticios prioritarios puede pasar inadvertida en un alimento a pesar de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), se deberá incluir una declaración de advertencia, como la que se detalla a continuación, después de la lista de ingredientes en los dos idiomas oficiales.

Ejemplos de declaraciones de advertencia:

- **"puede contener X"**; y
- **"no apto para personas con alergia a X"** donde X es el nombre por el que se conoce comúnmente el alérgeno alimentario

Cuando es probable que un alérgeno esté presente en un producto, no se acepta el uso del etiquetado de precaución y la presencia del ingrediente alergénico debe estar declarada con exactitud en la etiqueta. Por ejemplo, sería aceptable el uso de una declaración "puede contener trigo" en una hamburguesa de carne donde el producto es procesado en el mismo equipo de fabricación que otro producto y donde puede haber una posible transferencia de trigo al producto final. **No** se acepta una declaración de "puede contener soja" en un sándwich de longaniza y queso si la longaniza contiene soja. La etiqueta debe indicar que el producto contiene soja. La declaración "puede contener" **no** está permitida en una etiqueta de un alimento que a veces contiene un ingrediente alergénico alimentario y, otras veces no; el ingrediente alergénico debe ser declarado.

La CFIA recomienda que las declaraciones de advertencia con relación a los ingredientes se trasladen al producto terminado si el producto final no contiene ya el alérgeno mencionado en la declaración de advertencia.

Sin embargo, el fabricante debe investigar minuciosamente la necesidad de una declaración de advertencia de los ingredientes. **Las declaraciones de advertencia deben ser utilizadas como último recurso y no deben ser utilizadas en lugar del cumplimiento de las GMP.**

Para mayor información sobre alérgenos alimentarios:

[CFIA – Libre de alérgenos, libre de Gluten y Declaraciones de advertencia](#)

[Etiquetado de alérgenos alimentarios – Health Canada](#)

(c) Requisitos para productos cárnicos curados

La declaración de ingredientes de los productos cárnicos curados, tales como el jamón y tocino, debe estar incluida en la etiqueta como se muestra a continuación:

- i. Cuando la lista de ingredientes aparece en el panel principal, inmediatamente debajo del nombre del producto cárnico, no se debe nombrar el tipo de producto cárnico ni repetir el nombre en la lista de ingredientes.

Ejemplo 1: jamón ahumado

Curado con agua, sal, fosfato de sodio, nitrito de sodio.

Ejemplo 2: tocino

con agregado de sabor a arce artificial.

Curado con agua, sal, azúcar, dextrosa, nitrito de sodio.

- ii. Cuando la lista de ingredientes no está inmediatamente debajo del nombre pero ubicada en otro lugar de la etiqueta, es necesario incluir una lista de los ingredientes, incluido el tipo de producto cárnico, después de la palabra "ingredientes".

Ejemplo 1: jamón ahumado

Ingredientes: jamón, agua, sal, fosfato de sodio, nitrito de sodio, humo

Ejemplo 2: tocino

Ingredientes: cerdo, agua, sal, azúcar, dextrosa, nitrito de sodio, humo, sabor a arce artificial.

(d) Requisitos para productos en los que se han utilizado carne separada mecánicamente

La declaración de ingredientes para los productos donde se han utilizado carnes separadas mecánicamente debe ser incluida en la etiqueta de la siguiente manera:

- i. Si se utiliza más de una especie de carne separada mecánicamente en el bloque de carne; ejemplo.

especies en bloque de carne	porcentaje
------------------------------------	-------------------

Carne de pollo separada mecánicamente:	26.85%
--	--------

Carne de cerdo separada mecánicamente:	20.00%
--	--------

Carne vacuna separada mecánicamente:	10.00%
--------------------------------------	--------

Carne de ternera separada mecánicamente:	9.55%
--	-------

Agua:	22.60%
-------	--------

Espesies y relleno:	11.00%
---------------------	--------

La lista de ingredientes debe decir:

Carne separada mecánicamente (pollo, cerdo, vacuna, ternera) agua,...

- ii. Si se utiliza solo una especie de carne separada mecánicamente en el bloque de carne; ejemplo.

Carne utilizada en el bloque de carne	porcentaje
--	-------------------

Carne de pollo separada mecánicamente:	25.85%
--	--------

Cerdo:	20.00%
--------	--------

Vacuna:	10.00%
---------	--------

Ternera:	9.55%
----------	-------

Agua:	22.60%
-------	--------

Espesias y relleno:	12.00%
---------------------	--------

La lista de ingredientes debe decir:
carne de pollo, cerdo, vacuna, ternera separada mecánicamente, agua,...

- iii. Si se utiliza más de una especie de carne separada mecánicamente en el bloque de carne como así también en carnes deshuesadas, ejemplo.

Carne utilizada en el bloque de carne	porcentaje
Carne de pollo separada mecánicamente:	12.85%
Carne de pavo separada mecánicamente:	10.00%
Carne de cerdo separada mecánicamente:	8.00%
Vacuna:	18.00%
Cerdo:	9.00%
Subproducto de carne vacuna (plasma, tripas):	8.00%
Agua:	22.60%
Relleno y especias:	11.55%
(Total de ingredientes):	100.00%

Cuando las carnes separadas mecánicamente representan, *en total*, el porcentaje más alto del bloque de carne, la lista de ingredientes debe decir:

Carne separada mecánicamente (pollo, pavo, cerdo), vacuna, cerdo, subproductos de carne vacuna; agua,...

(e) Requisitos para los productos con agregado de humo o sabor ahumado

El humo y el sabor ahumado son ingredientes y por lo tanto deben estar incluidos en la lista correspondiente. Se debe utilizar la siguiente designación en función de cómo se agregaron estos ingredientes al producto cárnico:

- i. "ahumado de forma natural" – el producto cárnico es expuesto al humo generado por la combustión directa de madera dura, aserrín de madera o mazorcas. Este procedimiento se puede realizar con o sin presencia de calor; y/o
- ii. "ahumado" – el producto cárnico es tratado con humo derivado directa o indirectamente (es decir humo líquido) de madera dura, aserrín de madera o mazorcas. En el caso del humo líquido, el término "ahumado" debe ser utilizado únicamente si el producto es sometido a calor en presencia de una solución de humo líquido vaporizado o cuando el producto cárnico sometido a calor ha sido envasado en una tripa o envoltorio impregnado con humo líquido; y/o
- iii. "sabor a humo" – este término se utilizará cuando el humo líquido ha sido agregado al producto cárnico por métodos distintos que los mencionados anteriormente, por ejemplo el agregado de humo líquido directamente en la emulsión.

(f) Requisitos para productos cárnicos envueltos en colágeno o película de carragenano

El uso de envoltorios comestibles (por ejemplo. Colágeno o carragenano) en la preparación de productos cárnicos distintos de las salchichas debe ser declarado al final de la lista de ingredientes. Por ejemplo, la declaración "envuelto en carragenano", "recubierto con carragenano" o "envuelto en colágeno" debe aparecer al final de la lista de ingredientes de jamones envueltos en dicho material.

(g) Requisitos para cortes de carne macizos a los que se las ha inyectado partículas de carne con salmuera

Cuando un corte de músculo entero ha sido inyectado con recortes picados o partículas de carne emulsionadas en una proporción de hasta un 15% del peso fresco (peso vivo) de la carne en la formulación, no se debe indicar la presencia de los recortes en la etiqueta del producto. El cálculo se realiza de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Ground /emulsified trimmings}}{\text{meat cuts before injection + ground /emulsified trimmings}} \times 100 = \% \text{ added}$$

$$\frac{\text{recortes picados/emulsionados}}{\text{cortes carnicos antes de la inyeccion+recortes picados/emulsionados}} \times 100 = \% \text{ agregado}$$

Por ejemplo:

$$\frac{15 \text{ kg of trimmings}}{85 \text{ kg of cuts} + 15 \text{ kg of ground / emulsified trimmings}} \times 100 = 15\% \text{ added}$$

$$\frac{15 \text{ kg de recortes}}{85 \text{ kg de cortes} + 15 \text{ kg de recortes picados / emulsionados}} \times 100 = 15\% \text{ agregado}$$

Cuando un corte de músculo entero ha sido inyectado con carne picada o partículas de carne emulsionadas (recortes) en una proporción que supera el 15% del peso fresco del contenido total de carne (peso vivo) en la formulación, la lista de ingredientes de la etiqueta del producto debe indicar la presencia de la carne picada (cerdo, carne vacuna o

pollo). Por ejemplo, "proporción agregada de jamón picado" o "agregado de recortes picados y emulsionados" o "agregado de recortes de aves de corral picados y emulsionados" o debe incluirse en la lista de ingredientes una declaración equivalente.

7.6.4 Nombre y dirección de la empresa

Se debe incluir en la etiqueta de los productos cárnicos, ya sea el nombre completo y la dirección de la empresa que prepara el producto cárnico, o bien precedido de la expresión "preparado para", el nombre y la dirección de la empresa para los cuales se produce o etiqueta el producto cárnico,

Las empresas extranjeras deben incluir el nombre del país en la dirección, mientras que las empresas en Canadá pueden indicar tanto la provincia o la palabra Canadá. Las empresas con múltiples establecimientos pueden indicar la dirección de la casa central en lugar de la dirección del establecimiento que prepara el producto cárnico.

Si la dirección indicada es la dirección de una persona para la cual se preparó el producto cárnico, entonces el nombre y la dirección irán precedidas de las palabras "preparado para".

Las carcasas de aves envasadas en un establecimiento registrado por otro establecimiento registrado pueden llevar el nombre y la dirección del establecimiento receptor. De manera que el establecimiento receptor puede enviar las bolsas al establecimiento de envasado sin ningún cambio en la etiqueta. El número de establecimiento en el clip de cierre será el número del establecimiento que envasa las carcasas. En este caso las palabras "preparado para" ya no son obligatorias.

7.6.5 La leyenda de la Inspección de carnes

(a) Requisitos generales

La leyenda de la Inspección de Carnes es una marca registrada nacional. Sujeto a *la Ley de Inspección de carnes*, es propiedad exclusiva del Gobierno de Canadá y sólo puede ser utilizada mientras esté autorizada por el *Reglamento de Inspección de carnes, 1990*.

Todas las etiquetas utilizadas en relación con los productos cárnicos comestibles producidos en un establecimiento registrado deben incluir la leyenda de la Inspección de carnes, con excepción de las etiquetas de los envases a granel de los productos cárnicos preenvasados totalmente identificados.

La leyenda de la Inspección de Carnes, cuando se la coloca en la etiqueta, no debe tener una medida transversal a través del centro de la leyenda de menos de 10 mm y, cuando esta estampada o sellada directamente sobre el producto cárnico, no debe tener una medida transversal a través del centro de la leyenda de menos de 25 mm.

Cuando la leyenda de la Inspección de Carnes se aplica sobre una tripa natural, esta debe ser legible. No es práctico sellar los embutidos envueltos en tripas naturales que tienen un diámetro menor a los 5 cm.

En el caso de las salchichas que están embutidas en tripa natural y posteriormente envasadas en un recipiente totalmente identificado para la venta al por menor (que cuenta con toda la información obligatoria), el sellado de las tripas es opcional.

Cuando las salchichas se venden “con piel” en tripas naturales, la información obligatoria debe estar impresa en la tripa. Teniendo en cuenta el tamaño pequeño de la salchicha, está permitido extender la información a lo largo de tres salchichas consecutivas.

Para cumplir con los requisitos de sellado, se debe aplicar la leyenda de la Inspección de Carnes en una carcasa comestible acondicionada o porciones que deriven de estas y órganos comestibles.

La leyenda de la Inspección de Carnes puede ser aplicada a los productos cárnicos por medio de:

- Un sello o marca;
- Una bolsa precintada sobre la que se imprime la leyenda de inspección de carne o se aplica de manera autoadhesiva o dentro de la bolsa como un folleto;
- Una etiqueta en la pechuga en el caso de aves o carcasas de conejos domésticos; o
- Un envase que lleve todos los requisitos obligatorios.

La Leyenda de la Inspección de Carnes contiene el número de inscripción del establecimiento productor. Sin embargo, se puede aplicar sin el número de inscripción cuando el producto cárnico está envasado en:

- i. Un recipiente herméticamente cerrado y etiquetado de acuerdo a lo establecido en el párrafo 60(d) del *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990*;
- ii. Una tripa o bolsa cerrada con un clip metálico, si el número de registro se graba de forma legible en el clip y es visible cuando el clip está cerrado, y esta precedido por la abreviatura "EST"; o
- iii. Un envase de cartón, un envase de cartón corrugado, un envase a granel o un envase plástico, si el número de registro está claramente identificado en alguna parte del panel principal o en un panel distinto del panel principal en el caso de un producto preenvasado, y es precedido por la abreviatura "EST"

(b) Uso de un código en los envases herméticamente cerrados para identificar al establecimiento

Se pueden utilizar códigos en recipientes herméticamente cerrados para identificar el número de inscripción, el producto cárnico y la fecha de producción.

Se permite el uso de un código en reemplazo del número de inscripción siempre que el código se coloque delante de los códigos de producción (es decir, producto cárnico, fecha) y es seguido, ya sea, de un guion (-), una barra (/) o un espacio que distinga claramente el código del establecimiento del código de producción. Si se desea, el código del establecimiento puede ser colocado en una línea separada, por encima del código de producción. Si se utiliza el número de inscripción, se aplican las mismas condiciones.

Ejemplos:

Uso de un código en reemplazo del código del Establecimiento

Ejemplo	Código del establecimiento código de producción
1.	Z-232W3OXQ
2.	Z/232W3OXQ
3.	Z 232W3OXQ
4.	Z 232W3 OXQ

o

Uso de un código en reemplazo del número de inscripción

Ejemplo	número de inscripción código de producción
1.	999-232W3OXQ
2.	999/232W3OXQ
3.	999 232W3OXQ
4.	999 232W3 OXQ

Los operadores que deseen utilizar *un código en lugar del número de inscripción del establecimiento* deben proporcionar el significado del código al Centro de Administración, Permisos Regulatorios y de Inscripción, 1050 Courtneypark Drive

East, Mississauga, ON, L5T 2R4 para su posterior registro y distribución a todas las oficinas regionales.

7.6.6 Instrucciones de almacenamiento

Todo envase de consumo y a granel utilizados en relación con los productos cárnicos comestibles en un establecimiento registrado debe ser etiquetado con las instrucciones de almacenamiento salvo que la carne que contiene sea una de los siguientes tipos de productos no perecederos:

- a. productos cárnicos comercialmente estériles en latas, frascos o bolsas (excepto los productos pasteurizados);
- b. productos cárnicos secos con un valor de actividad de agua (a_w) de 0,85 o inferior;
- c. productos cárnicos que tienen un valor de pH de 4,6 o inferior;
- d. productos cárnicos envasados en una solución de salmuera al 100%;
- e. productos cárnicos fermentados que tienen un nivel de pH de 5,3 o menor y una a_w de 0,90 o menor. Se entiende que el pH de 5,3 o menor se logra al final del período de fermentación; o
- f. productos cárnicos para los que el operador entregó al Director de la División de Programas Cárnicos, un programa de control de calidad y datos respaldatorios que demuestran que el proceso está validado para producir productos seguros y para asegurar la estabilidad en el almacenamiento.

Todo producto cárnico comestible, no considerado de larga duración, preparado en un establecimiento registrado llevará una etiqueta con las instrucciones de almacenamiento que consisten en **una de las siguientes declaraciones**: "Mantener refrigerado" o "Mantener congelado", según sea el caso. Las instrucciones de almacenamiento pueden estar en un formulario de comprobación en las etiquetas de todos los recipientes (productos preenvasados) o contenedores de transporte, **con la instrucción que corresponde marcada** (tildada) como verificada. Las instrucciones de almacenamiento deben aparecer en el panel principal.

Para ciertos tipos de productos institucionales, también se acepta lo que sigue a continuación: " Mantener refrigerado si se consume antes de (fecha) o congelar inmediatamente".

7.6.6.1 La declaración sobre la vida útil

Las palabras "mejor antes de" y "Meilleur Avant", seguido de la fecha de la vida útil deben aparecer en la etiqueta de un producto cárnico preenvasado donde la vida útil del producto cárnico es de 90 días o menos, según lo establecido en B.01.007 del *Reglamento sobre Drogas y Alimentos* y en la Sección 94 del *Reglamento de Inspección de la Carne, 1990*.

7.6.6.2 La fecha de producción y el código de identificación del lote de producción

Todo producto cárnico debe ser etiquetado con la fecha de producción o con el código de identificación del lote de producción. Este código o la fecha de producción deben aparecer en el envase inmediato de los productos cárnicos preenvasados o en la etiqueta adherida al envase. En el caso de un procedimiento de retiro (recall) y para una rápida identificación, se recomienda agregar este código/fecha de producción en el contenedor de transporte de los productos cárnicos preenvasados. Esta información también debe aparecer en los envases a granel de los productos cárnicos. Es posible utilizar la declaración de vida útil (ver [7.6.6.1](#)) como un código de identificación de producción.

○ 7.6.6.3 Declaración sobre el agua retenida para productos cárnicos crudos de un solo ingrediente

La cantidad de agua añadida y retenida en productos cárnicos crudos de un solo ingrediente, debido al contacto con agua posterior a la evisceración, el exceso de la humedad natural (ver [Capítulo 19, inciso 19.8.3](#) de este manual), debe ser declarada como parte del nombre del producto en el panel principal de los productos preenvasados o en contenedores de transporte para los productos no envasados. Los productos crudos de un solo ingrediente cárnico incluyen, por ejemplo carcasas acondicionadas, partes de carcasas acondicionadas, vísceras y menudos.

El valor del agua retenida se puede redondear en el número entero más próximo. No se debe declarar el nivel de agua retenida por debajo del 0,5%. La variación permitida en el etiquetado es de un máximo de 20 por ciento por encima de la cantidad declarada dentro de la declaración de agua retenida.

Los operadores pueden incluir una declaración “sin retención de agua” en la etiqueta (opcional) cuando no hubo retención del agua agregada en el proceso de pos evisceración en el producto cárnico crudo de un solo ingrediente.

Las etiquetas modificadas para agregar las declaraciones de humedad pueden ser aprobadas a nivel local por el veterinario o inspector encargado en consulta con los funcionarios del área del programa de higiene de la carne. Las siguientes cuatro frases están permitidas:

- "hasta X % de agua retenida";
- "menos de X % de agua retenida ";
- "hasta X % de agua retenida o absorbida durante el procesamiento"; y
- "sin contenido de agua retenida".

El operador debe presentar una propuesta para respaldar una afirmación similar al veterinario o inspector a cargo para su evaluación por el especialista en etiquetado del área de programas de higiene de la carne antes de su uso.

No está permitido incluir una declaración tal como "no contiene agregado de agua" ya que resulta engañosa en virtud de lo establecido en la sección 5 de la *Ley de Alimentos y Drogas*.

La declaración sobre la humedad debe ser parte de la descripción del producto, deberá ser visible y no debe ser inferior a la mitad del nombre común del producto o a la mitad de toda la información obligatoria adicional (por ejemplo: "con menudos").

Los envases que contienen una variedad de productos cárnicos crudos de un solo ingrediente (por ejemplo, menudos) pueden ser etiquetados ya sea mediante:

- a. Una declaración separada para cada componente; o
- b. Una sola declaración que indique el máximo valor de agua retenida por los componentes.

Las carcasas acondicionadas de aves y las partes de carcasas acondicionadas de aves, incluidos los cogotes separados y porciones recuperadas, están exentas de los requisitos de este inciso a la espera de las enmiendas a la sección 25 (que establece normas para la retención de agua en las carcasas de aves de corral) del *Reglamento de inspección de la carne*. Sin embargo, las carcasas de aves que contienen los menudos (por ejemplo, pavos congelados) no requieren de una declaración de agua retenida como parte del nombre del producto para los menudos.

La carne picada, incluida la carne finamente texturizada (FTM) y la carne separada mecánicamente (MSM)

Los ingredientes utilizados en la preparación picada de las especies de carne roja, FTM, o MSM, (por ejemplo, según corresponda, cortes con hueso, recortes, carne de cabeza, corazón, lengua) que absorben y retienen agua no están permitidos en la preparación picada de las especies de carne roja, FTM o MSM. En este momento, de acuerdo con las regulaciones canadienses, no se puede añadir agua a estos productos a base de carne de especies rojas.

Productos cárnicos tratados con sal y agua de acuerdo con la ley judía

Sólo el agua absorbida y retenida como parte del proceso Kosher puede ser excluida de la declaración de agua retenida siempre que la descripción del producto contenga la frase "empapado y salado" o una frase similar. El operador proporcionará al veterinario a cargo una carta, firmada por un rabino que trabaje en el establecimiento, que indique claramente qué pasos de procesamiento son parte del proceso Kosher.

Productos cárnicos preparados

Toda agua retenida en los productos cárnicos crudos de un solo ingrediente, utilizados como ingredientes, no deben ser declarados en el etiquetado de preparados, incluidos los productos cárnicos a base de varios ingredientes (por ejemplo, salchichas crudas o cocidas, pavos rociados durante la cocción, o fiambres). Sin embargo, este tipo de productos cárnicos deberá cumplir con las normas sobre los requisitos de identidad o composición para los productos cárnicos específicamente preparados que figuran en el *Reglamento de inspección de carne*, y el *Reglamento sobre alimentos y drogas* o este manual.

7.6.6.4 El etiquetado nutricional

La tabla con la información nutricional (NFT) es obligatoria para la mayoría de los productos cárnicos preenvasados. Existen algunas exenciones y excepciones.

Los siguientes productos están eximidos de presentar una tabla con la información nutricional:

- Producto crudo, un solo ingrediente cárnico, subproducto cárnico, carne de ave y subproductos de aves;

Nota: la carne picada preenvasada, subproductos de carne picada, carne de ave picada y subproductos de carne de ave picada *siempre* deben llevar una Tabla con la Información Nutricional [B.01.401 (3) (d), FDR];

- Los alimentos que se venden sólo en el establecimiento de venta minorista donde se prepara y elaborada el producto, incluidos los productos elaborados a partir de una premezcla cuando se añade un ingrediente que no sea agua a la premezcla; y
- porciones individuales de alimentos que se venden para su consumo inmediato (por ejemplo, sándwiches o ensaladas ya preparadas), cuando estos no han sido sometidos a un proceso o un envasado especial, tal como el envasado en atmósfera modificada, para extender su duración;

La exención se pierde cuando: [B.01.401 (3), FDR]

- se añade al producto una vitamina o nutriente mineral o cuando se lo declara como un componente de un ingrediente (que no sea harina); o
- la etiqueta incluye uno o más de los siguientes ítems:
 - una referencia nutricional o declaración de contenido nutricional; y/o
 - una declaración sobre el rol biológico; y/o
 - una declaración sobre las propiedades saludables; y/o
 - un nombre relacionado con la salud, declaración, logo, símbolo, sello de aprobación u otra marca de propiedad de un tercero.

La tabla de información nutricional es voluntaria en la etiqueta de un producto cárnico preenvasado destinado exclusivamente para su uso como ingrediente en la fabricación de otros productos preenvasados, o destinado exclusivamente para ser servido en una empresa comercial o industrial o una institución. Sin embargo, la información nutricional deberá acompañar al producto cuando se lo entrega al comprador en la forma descrita en B.01.404 y B.01.405, FDR.

Se puede encontrar mayor información sobre temas tales como el formato y tamaño de la porción en la sección sobre [etiquetado nutricional](#) de la Herramienta de Etiquetado para la Industria.

7.7 Información no obligatoria en etiquetas para productos cárnicos comestibles en establecimientos registrados

[7.7.1 Métodos de declaraciones en producción – procedimientos de evaluación](#)

(a) Representación gráfica (viñeta)

Una representación gráfica (viñeta) puede ser utilizada en los envases de los productos cárnicos, siempre que tales representaciones gráficas no sean ni falsas ni engañosas en cuanto al carácter y el valor de los contenidos. (Ver la Sección 5 de la *Ley sobre alimentos y drogas* y la Sección 7 de la *Ley de envasado y etiquetado de consumo* y el inciso 94 (7) del *Reglamento de inspección de la carne, 1990*).

Cada viñeta será evaluada sobre la base de su propio mérito.

(b) Porción sugerida

En una viñeta que ilustra un alimento que no es parte del envase y puede inducir a error a los consumidores, las palabras "porción sugerida" serán colocadas cerca de la viñeta. Esto indica que la viñeta ofrece una sugerencia sobre la porción y no representa el contenido exacto del envase.

(c) Producto de Canadá, Hecho en Canadá

A partir del 31 de diciembre de 2008, entró en vigencia una revisión de la definición y las directrices para "Producto de Canadá" y "Hecho en Canadá".

Consultar las [Directrices sobre las declaraciones de uso de "Producto de Canadá" o "Hecho en Canadá"](#) para mayor información sobre este tipo de declaraciones. El tema de la carne vacuna que proviene de animales nacidos en los EE.UU., pero que hayan residido durante 60 días o más en un corral de engorde canadiense, se abordó, como medida provisional, en julio de 2011 – consultar el documento de guía anteriormente mencionado.

Algunos países importadores hacen que la expresión "producto de Canadá", que se muestra en la etiqueta utilizada en relación con los productos cárnicos exportados, sea un requisito obligatorio. Es responsabilidad del exportador cumplir con los requisitos de los países importadores.

(d) Marca registrada y nombre comercial

Las marcas registradas y los nombres comerciales pueden ser utilizados en las etiquetas de los productos cárnicos en establecimientos registrados. El uso de los símbolos habituales asociados con marcas comerciales (por ejemplo ®, TM [marca registrada] o Reg'd TM [marca registrada]) también es aceptado cuando aparecen muy próximos a una marca. Cabe señalar, sin embargo, que el mero registro de una marca por el "Trade Marks Branch of Industry" de Canadá no da derecho a un operador a utilizar la marca registrada con respecto a todas las etiquetas de los productos cárnicos. Será responsabilidad del operador cumplir con el espíritu del artículo 5 de la *Ley sobre Alimentos y Drogas* y el artículo 7 de la *Ley de envasado y Etiquetado de consumo* en lo

que respecta al uso de marcas registradas y nombres comerciales. Cualquier registro concedido a la etiqueta no se extiende a la marca.

(e) Declaración sobre el contenido de grasa

Para obtener información sobre las declaraciones relacionadas con el contenido de grasa en los productos cárnicos, por favor consultar la sección de las [Declaraciones voluntarias para aves de corral y productos cárnicos](#) en la Herramienta de Etiquetado para la Industria.

(f) Uso del término "refrigerado por aire" para aves de corral

Está permitido el uso del término "refrigerado por aire" para las aves de corral que son refrigeradas de esta manera, siempre que el establecimiento haya implementado un programa de control para demostrar que no hay un aumento de la humedad como resultado del lavado de pos evisceración, enfriado y drenaje (ver el [Capítulo 19, sección 19.8.4](#)). No se aceptan las declaraciones tales como " absorción de agua nula " o " sin agregado de agua " o frases similares.

La declaración tal como "sin agregado de agua durante el proceso de enfriamiento por aire" está permitida si las aves de corral son refrigeradas por aire y el operador demuestra a través de un programa de control de calidad y datos que no hay más de 0,5% de agua retenida (para dar cuenta de la variabilidad de escala) post evisceración (es decir, el peso vivo antes del lavado interior-exterior y el peso final después del proceso de enfriamiento para aves de corral y antes del lavado final y después de la refrigeración, pero antes del envío para carnes rojas).

7.7.1 Métodos de declaraciones en producción – procedimientos de evaluación

[Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria](#)

[Reglamentación que modifica el *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990*](#)

El uso de declaraciones en la producción animal es opcional. Si se realizan tales declaraciones, los **protocolos de producción** deben ser desarrollados para asegurar la validez de la declaración. El peticionario deberá desarrollar un protocolo detallado que incluya el origen y la identificación de los animales en cuestión, las prácticas de cría y procesamiento, y proporcionar los resultados de una auditoría de terceros para verificar el protocolo, lo cual se describe más detalladamente en los incisos a continuación.

En ningún caso se aceptará ninguna declaración si el programa **no es eficiente** o **no se ha implementado por escrito**. Todos los documentos relacionados con el protocolo del solicitante deben ser puestos a disposición de un inspector de la CFIA a solicitud.

7.7.1.1 Declaraciones en la producción animal

a) "Orgánico"

A partir del 30 de junio de 2009, el *Reglamento de productos orgánicos* requiere la certificación obligatoria de la *Norma Nacional Orgánica* revisada para los productos agrícolas representados como orgánicos en el comercio internacional e interprovincial, o que lleven la leyenda federal orgánica de producto agrícola (o el logotipo federal).

La Unidad de Registro de etiquetas y recetas consultará las listas de la Oficina de Orgánicos para determinar si el solicitante está en la lista de productores certificados antes de aprobar una etiqueta orgánica.

b) Otras declaraciones

El solicitante puede optar por pedir una declaración de producción sin ser identificado como orgánico. Se puede solicitar una sola declaración o múltiples declaraciones. Otras declaraciones sobre la cría de animales incluyen, a título enunciativo, "alimentado a grano - no es un subproducto animal", "sin harina de origen animal, sin grasa animal", "criado sin hormonas", y "criado sin antibióticos". Se aceptará la declaración "Criado sin antibióticos" para productos cárnicos y avícolas, siempre que los animales no hayan sido tratados con ningún medicamento que pueda entrar en la definición de un antibiótico o tenga el mismo propósito, por ejemplo, coccidiostáticos o monensina.

Las sustancias aprobadas incluyen vacunas registradas por la Sección de Biológicos Veterinarios o alimentados directamente con productos microbianos viables registrados por la Sección de Piensos de la CFIA. Las vitaminas y minerales en niveles nutricionales y otras sustancias nutritivas y las sustancias sin fármacos que se encuentran comúnmente en los piensos también se permitirían bajo tales declaraciones. Una declaración de "alimentado a grano - no es un subproducto animal" será aceptada siempre que la empresa tenga procedimientos establecidos para asegurar que los piensos **no** contienen subproductos de origen animal (tal como la grasa animal, harina de carne, etc.). Las vitaminas deben estar completamente libres de gelatina de origen animal.

c) declaraciones específicas para cada especie

Si la declaración que se incluye en una etiqueta, en un esfuerzo por ganar una porción del mercado, establece que el producto proviene de una determinada especie o subespecie, el protocolo y la prueba de origen y la segregación de los animales utilizados para crear el producto deben ser proporcionados junto con el registro de la etiqueta. Ejemplos de este tipo incluyen, a título enunciativo, carne vacuna Angus, Wagyu (carne Kobe), pato de Pekín, pato real (Muscovy), bisonte de América del Norte, jabalí.

7.7.1.2 Protocolo de producción

Deberá existir un programa de control completo y verificable para apoyar la declaración. Debe estar organizado para ser **auditable** y abarcar todos los elementos y medidas relativos a la declaración. Este programa puede ser llamado el **protocolo de producción** y debe incluir:

1. Los pasos para asegurar la validez de la declaración, incluyen los programas de explotación de cría de vacunos, actividades de incubación / criadero, corral de engorde, molino de piensos, proveedor de ingredientes (para piensos), transporte

de piensos, el productor, el frigorífico, la planta de procesamiento y las empresas de transporte de animales vivos.

2. La presentación de un certificado por parte de una fábrica de piensos (en el caso de declaraciones correspondientes al contenido de los piensos por ejemplo, " alimentado a grano - no es un subproducto animal "). Los ingredientes vitamínicos y minerales son de particular preocupación, ya que los alimentos tradicionales contienen vitaminas y minerales encapsulados en gelatina derivada de un subproducto de origen animal. Existen fuentes de gelatina de origen no animal y deben incluirse en el protocolo presentado si se va a utilizar dicha gelatina.

7.7.1.3 Etiquetas

[Inscripción previa a la comercialización de etiquetas y recetas para determinadas carnes y productos procesados que ya no es obligatoria](#)

[Reglamentación que modifica el Reglamento de Inspección de Carnes, 1990](#)

7.7.1.4 Auditorias

a) informes de auditoria

Las auditorías realizadas por terceras partes son obligatorias. Una auditoría realizada por terceros debe garantizar que el protocolo se **implementa tal como está escrito** y es **eficiente in situ**.

Las auditorías deben seguir los principios comunes que se encuentran en el Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne, el Programa de Inocuidad Alimentaria en Granjas, HACCP, ISO 9000, ISO Guía 62, y los documentos de la CFIA relativos al Programa de Incremento de la Inocuidad Alimentaria (FSEP).

En el caso de los piensos que no contienen grasa o harina de origen animal, además de la certificación de los ingredientes, se requiere una **verificación** por parte de terceros para asegurar que las operaciones sean las adecuadas y que el programa es **eficiente**.

El objetivo es tener pruebas de que la fábrica de piensos está utilizando el mismo proceso de fabricación que un molino que opera bajo el FSEP. La auditoría debe ser documentada y una copia de este informe debe ser presentada con el protocolo de la LRRU.

La CFIA quiere asegurarse de que estas auditorías proporcionan los mismos resultados e información como si la CFIA hubiera llevado a cabo su propia auditoría (ver norma ISO 10011 y el Manual FSEP para más detalles).

La elección del auditor a ser contratado es responsabilidad de la empresa.

El auditor debe tener la preparación necesaria para conducir una auditoria por parte de terceros, que incluye el conocimiento de los principios básicos enumerados anteriormente.

El CFIA exige que las calificaciones del auditor elegido sean suministradas a la LRRU, como así también el informe de la auditoría y cualquier Solicitud de Acción Correctiva (CAR). El CFIA se reserva el derecho de oponerse al uso de una declaración en la etiqueta si se llega a la conclusión de que las auditorías no se llevaron a cabo de una manera adecuada.

La CFIA mantiene una lista disponible de auditores externos identificados para toda empresa que desea utilizarla. Esta lista no pretende ser exhaustiva, y una empresa puede elegir a una persona adecuada y sólo necesita demostrar a la CFIA que el auditor está calificado para hacer el trabajo.

b) Frecuencia de las auditorias

Antes de poder usar la declaración deseada, se debe llevar a cabo una auditoria inicial y se deben resolver todas las CAR graves. En caso de identificar una CAR grave, se requiere inmediatamente una auditoria de seguimiento.

Una auditoria de verificación se llevará a cabo sobre estos CAR tan pronto como se resuelvan y luego habrá una auditoria de mantenimiento 6 meses después de la Auditoria de Verificación.

Siempre que no existan no conformidades importantes, se llevará a cabo una auditoria 12 meses después de la auditoria inicial y posteriormente las auditorias serán anuales.

Si durante una auditoria anual se detectan no conformidades menores, no habrá una Auditoria de Verificación. Sin embargo, se debe resolver la CAR antes de la próxima auditoria anual.

7.8 Otros requisitos de etiquetado

(a) Superficie de visualización principal – panel de visualización principal

Con respecto a la "superficie de visualización principal" y el "panel de visualización principal" ver las definiciones en la Sección 2 del *Reglamento de inspección de carne, 1990*. Además, la superficie principal del display en una etiqueta sobre una lata redonda no debe superar el 50% de la circunferencia total de la lata. Para diseños, ver [Anexo C](#).

Por lo general, la información obligatoria debe aparecer en el panel de visualización principal salvo en los casos previstos por el *Reglamento de inspección de carne, 1990*. Con el fin de proporcionar cierta flexibilidad en el diseño, se podrá tener en cuenta desviaciones menores a las anteriormente mencionadas cuando surja la necesidad. Si una viñeta o ilustración está impresa en la etiqueta, entonces debe ser parte del panel de visualización principal.

El panel de visualización principal es el panel de un recipiente que incluye la etiqueta. Está permitido utilizar dos paneles de visualización principal, uno con la etiqueta en inglés y el otro con la etiqueta en francés. En ambos casos las etiquetas deben incluir la información obligatoria.

En el caso de productos cárnicos envasados en recipientes cilíndricos, tales como latas, el espacio que corresponde a la parte superior del recipiente deberá incluir la siguiente información:

- La leyenda de la Inspección de carnes (ver [7.6.5](#)); y
- El nombre y la dirección del establecimiento registrado donde se produce o etiqueta el producto cárnico o el nombre de la persona para quien se produjo o etiquetó el producto cárnico, precedido por la leyenda "Preparado para" en inglés y en francés" (ver [7.6.4](#)).

En dichos casos, la información requerida en virtud del inciso 60 (3) del *Reglamento de inspección de la carne, 1990* (identificación del establecimiento donde el producto cárnico fue producido y fecha de producción) debe ser legible y no debe ocultar la información indicada en el envase.

(b) Contraste de color y diseño de la etiqueta

Se debe mantener un buen contraste de color con el fin de que las declaraciones obligatorias sean fácilmente legibles.

Se debe prestar especial atención a la Leyenda de la Inspección de carnes, la cual no debe ser modificada en ningún caso y deberá estar de manera separada y no formar parte integral de ningún patrón o diseño especial del envase.

7.9 Requisitos de corte y etiquetado de partes de aves de corral

La siguiente es una descripción de las partes de aves que son por lo general preparadas en establecimientos registrados.

a. Las **pechugas recortadas** deben ser las pechugas separadas de la parte posterior en la articulación del hombro por un corte que va desde ese punto hacia atrás y hacia abajo a lo largo de la unión vertebral y las costillas del esternón. Las costillas pueden ser removidas de la pechuga y pueden ser cortadas a lo largo del hueso de la pechuga para hacer dos mitades aproximadamente iguales; o se puede retirar la parte de la espoleta, como se describe en (c) antes de cortar el resto a lo largo del hueso de la pechuga para hacer tres partes. Las piezas cortadas de esta manera pueden ser sustituidas por piezas más livianas o más pesadas, a los efectos de lograr el peso exacto, y el envase puede contener dos o más de dichas partes sin afectar el etiquetado que enuncia "pechugas recortadas". No se deberá incluir la piel del cogote.

b. Las **pechugas** deberán estar separadas de la parte posterior en la articulación de las costillas vertebrales y la espalda. Dichas pechugas con hueso pueden ser cortadas a lo largo del hueso de la pechuga para hacer dos mitades aproximadamente iguales, o se puede retirar la parte de la espoleta, como se describe en (c) antes de cortar el resto a lo largo del hueso de la pechuga para

hacer tres partes. Las piezas cortadas de esta manera pueden ser sustituidas por piezas más livianas o más pesadas, a los efectos de lograr el peso exacto, y el envase puede contener dos o más de dichas partes sin afectar el etiquetado que enuncia "pechugas". No se deberá incluir la piel del codo.

c. Las **espoletas** (clavícula o hueso de la suerte) con la cobertura del musculo y el tejido cutáneo deben ser cortadas de la pechuga aproximadamente en la mitad entre el extremo de la espoleta (a través del ligamento hypocleidium) y el punto delantero del esternón (parte anterior, proceso craneal de la cresta del esternón) hasta un punto donde la espoleta se une con el hombro. No se deberá incluir la piel del codo

d. Las **patas** deberán ser separadas del muslo mediante un corte a través de un corte en la articulación de la rodilla (articulación femorotibial y articulación de la rótula) y desde la pata en las articulaciones tibiotarsianas.

e. Los **muslos** serán desarticulados en la cadera y pueden incluir la carne de la pelvis, pero no deberán incluir los huesos de la pelvis. No se deberá incluir la piel de la espalda.

f. Los **cuartos** incluyen la pata entera, es decir el muslo y la pata, ya sea con articulación o desarticulada. No se deberá incluir la piel de la espalda.

g. Las **alas** deben incluir el ala entera con todos los músculos y tejidos intactos, salvo que se quite la punta del ala. Las alas se separan de la pechuga mediante un corte a través de la articulación del hombro (articulación de la clavícula, coracoides y del humero).

h. Los **muslos de alas** deben ser separados de la pechuga mediante un corte de la articulación del hombro (articulación de la clavícula, coracoides y del humero) y desde la media ala en la articulación del codo (articulación del humero, radio y cubito) e incluyen los músculos y la piel que esta normalmente adherida. Los muslos de alas corresponden a la longitud completa del hueso humero.

i. Las **medias alas (V wings)** serán las alas sin los muslos de alas excepto la parte de la punta del ala que puede ser quitada.

j. La **espalda** debe incluir los huesos pélvicos y vertebras posteriores de la articulación del hombro. No se debe desprender la carne de los huesos pélvicos. Los huesos de la columna y/o escapula deben ser quitados o incluidos sin afectar la descripción del producto. La piel debe estar considerablemente intacta.

k. La **espalda limpia** debe incluir las vértebras desde la articulación del hombro hasta la cola e incluir los huesos de la pelvis. Se puede sacar la carne de los huesos de la pelvis.

l. El **codo** con o sin la piel debe ser separado de la carcasa en la articulación del hombro.

m. Las **mitades** consisten en la carcasa de pollo entera, excluido el cogote, que han sido cortadas en la línea media que divide la carcasa en dos porciones iguales.

n. Los **cuartos delanteros** estarán compuesto de las partes delanteras de una mitad que ha sido cortada a lo largo de la línea inmediatamente detrás de la caja torácica (borde posterior de la séptima costilla con el borde posterior de la séptima vértebra torácica).

ñ. Los **cuartos traseros** consistirán en la parte trasera de una mitad que ha sido cortada a lo largo de una línea inmediatamente detrás de la caja torácica (borde posterior de la séptima costilla con el borde posterior de la séptima vértebra torácica).

o. Los **filetes de pechuga** son músculos pectorales (profundos) redondos alargados que se encuentran a ambos lados de hueso del esternón

Están permitidas las partes de las aves de corral que no han sido cortadas de acuerdo con las definiciones anatómicas descritas anteriormente, siempre que la etiqueta refleje adecuadamente la verdadera y completa descripción de este tipo de cortes de aves. Por ejemplo, las pechugas de las que se eliminan los huesos / cartílagos se describen como "pechugas sin hueso". Las pechugas de las que se eliminan los huesos / cartílagos y los "filetes de pechuga" se describen como "pechuga sin hueso, sin filete".

El *Reglamento de clasificación de carcasas de ganado y aves de corral* requiere que los menudos estén incluidos en carcasas clasificadas a menos que se indique lo contrario en la etiqueta. Las etiquetas de las carcasas enteras troceadas que incluyen los menudos deben llevar una declaración en ese sentido y mostrar que los menudos están presentes.

7.10 Métodos aceptados para el etiquetado de productos cárnicos en tripas artificiales

Se aceptan los siguientes tres métodos:

- a. La impresión de todos los requisitos obligatorios en la tripa artificial;
- b. Una etiqueta inserta con toda la información obligatoria, siempre que la tripa artificial este sellada individualmente; y
- c. El número del establecimiento directamente impreso en la tripa y la información obligatoria impresa en una etiqueta colgante con hilo, etiqueta envolvente o autoadhesiva.

7.11 Etiquetado de envases de volumen al por menor

Por lo general los recipientes de tamaño para el consumidor pesan 5 kg o menos. Sin embargo, los envases de volumen para la venta minorista están permitidos siempre que:

- a. Cuenten con toda la información obligatoria impresa en el panel principal, excepto que la descripción del producto y la lista de ingredientes, si corresponde, estén aplicados con estencil, estampados o mediante una etiqueta autoadhesiva; y
- b. Los envases interiores no identificados no están destinados para la venta individual a los consumidores.

7.12 Etiquetado de contenedores de transporte

(1) General

Toda información requerida por el *Reglamento de inspección de carne, 1990* a ser colocada en un contenedor de transporte puede estar pre-impresa, aplicada mediante impresión en línea o aplicada por medio de una etiqueta autoadhesiva. Sólo el peso puede ser escrito a mano (la descripción del producto escrita a mano no es aceptable) y también se permite aplicar el nombre del producto (solamente) por medio de un sistema de verificación (a través de tildes), estampado o mediante estencil.

Independientemente del mecanismo utilizado para proporcionar la información sobre un contenedor de transporte, se debe cumplir con ciertos criterios para que el contenedor sea considerado aceptado para el movimiento fuera de un establecimiento registrado:

- a. La información obligatoria debe ser agrupada y colocada en el contenedor de forma que permita ser fácilmente legible por cualquier persona que inspeccione el exterior del contenedor en condiciones normales de venta o uso.
- b. La información obligatoria se debe mostrar usando un estilo de fuente y tamaño para ser fácilmente legible. A los efectos de este capítulo, esto significa legible para una persona de vista normal desde lejos y a un brazo de distancia. El tamaño y las características de la Leyenda de Inspección de Carnes deberán cumplir con los requisitos señalados en la Sección 93 del *Reglamento de inspección de carne, 1990*.
- c. La información obligatoria se debe mostrar en un color que proporcione contraste entre la información impresa y el fondo en términos de tinte y/o color.

(2) Identificación de los contenedores de transporte para corazones de origen vacuno

Los contenedores de transporte, canadienses o extranjeros, para corazones de origen vacuno, deberán llevar la descripción del producto en una de las siguientes maneras, ya sea en inglés o francés o ambos:

- i. Corazón vacuno con hueso;
- ii. Corazón vacuno sin hueso; o

- iii. Corazón vacuno
 - con hueso
 - sin hueso.

(3) Clasificación de carne vacuna – requisitos de identificación

La sección 13 del *Reglamento de clasificación de carcasas de ganado y aves de corral* especifica los requisitos de etiquetado en cuanto a la clasificación de los productos cárnicos enviados desde establecimientos registrados o importados a Canadá. En concreto, se estipula que una carcasa vacuna o una porción de la misma, incluido un recorte sub-primario, no puede ser importado o enviado desde un establecimiento registrado, a menos que:

- a. La carne vacuna sea envasada en un recipiente o envase a granel y dicho recipiente o envase a granel sea identificado con la clasificación del producto o en el caso de la carne vacuna sin clasificar con las palabras "carne vacuna no clasificada". Cabe señalar que para los productos canadienses la categoría de clasificación o la declaración "carne vacuna no clasificada" no es obligatoria en el contenedor de transporte de cortes cárnicos completamente etiquetados como preenvasados (porciones) cuando la declaración de la categoría aparece en la etiqueta del producto cárnico preenvasado. Como recordatorio, la etiqueta de un producto cárnico preenvasado, con el fin de ser vendido directamente al consumidor, lleva todas las identificaciones estipuladas en el *Reglamento de etiquetado y envasado de consumo* (ver [7.15 \(1\)](#)).

- a. La carne vacuna que no esté envasada en un recipiente o envase a granel y la carne este clasificada o identificada según lo dispuesto por el *Reglamento de clasificación de carcasas de ganado y aves de corral* (o según lo que requiere el país de origen en el caso de la carne vacuna importada) o consideradas como sin clasificar. La documentación que acompaña al producto cárnico debe indicar la clasificación o indicar que se trata de carne vacuna sin clasificar.

Nota: La documentación para la carne vacuna importada se refiere al Certificado Oficial de Inspección de Carnes. La documentación para la carne vacuna nacional puede ser la factura o un documento equivalente.

En el caso de la carne vacuna importada, la clasificación canadiense equivalente se puede mostrar en el recipiente o envase a granel cuando dicha equivalencia de clasificación ha sido acordada.

La mezcla de cortes vacunos cárnicos de distintas categorías en un recipiente o envase a granel está permitida según se detalla a continuación:

- i. La carne vacuna canadiense clasificada como Canadá A, Canadá AA and Canadá AAA puede ser mezclada siempre que el envase este identificado con una sola clasificación que corresponda al nivel de marmoleo y grado de calidad más bajo y la expresión "o superior" o "ou plus" (su equivalente en francés) (por

ejemplo "Canadá A o superior"). El uso de esta identificación única de clasificación que emplea la expresión "o superior" implica que puede haber algunos cortes cárnicos derivados de categorías más altas de carne vacuna en un envase así identificado.

- ii. La carne vacuna canadiense clasificada con alguna de las siguientes clasificaciones Canadá B o Canadá D o Canadá E pueden ser mezcladas siempre que el nombre específico de la clasificación del producto este identificado en el envase. Por ejemplo: "Canadá B2/B3/D3/E".
- iii. La carne vacuna canadiense clasificada en la categoría A no deberá ser mezclada con un producto que no tenga categoría A o un producto no clasificado y debe ser identificado por el nombre de la categoría (por ejemplo, no está permitida la clasificación del envase como "Canadá A/AA/B2").
- iv. Los envases con productos no clasificados deben ser identificados con las palabras "carne vacuna no clasificada". Si los establecimientos desean mezclar productos clasificados con productos sin clasificar, el envase debe estar identificado como no clasificado. Los establecimientos pueden también optar por identificar los envases de carne clasificada como no clasificada.
- v. La carne vacuna importada puede también ser mezclada con otras categorías siempre que el nombre específico de clasificación del producto este identificado en el envase.

Nota: El operador de un establecimiento registrado es responsable de la exactitud del etiquetado de clasificación. Cuando se re envasan cortes que se originan en un envase de categorías mixtas, estos cortes pueden estar identificados con una categoría específica **sólo si** cada corte original fue identificado individualmente con una categoría y dicha categoría puede ser verificada. Ejemplo: Un envase de categorías mixtas identificado como "Canadá B2 / B3 / D3 / E" contiene cortes mixtos en los que la categoría B2 o B3 o D3 o E se ha **aplicado directamente por medio de un sello o una bolsa sellada**. En este caso, la categoría de un corte es fácilmente identificable y verificable. Por lo tanto los recortes derivados pueden ser identificados de acuerdo con la categoría de "Canadá B2" o "B3 Canadá" o "Canadá D3" o "Canadá E".

(4) Descripción de productos para cortes cárnicos en contenedores de transporte

(i) Códigos para carnes rojas

Se pueden utilizar las siguientes opciones para la descripción de productos en contenedores de transporte para cortes de carnes rojas nacionales e importadas:

- a. Descripción completa del producto: se deben usar los nombres de cortes cárnicos en el Diccionario desarrollado por la CFIA; o
- b. Una descripción genérica para especies cárnicas como "con hueso" o "sin hueso". En este caso, se puede utilizar un código de la lista que aparece a

continuación para designar el corte adecuado. La designación del código debe aparecer en el panel principal y/o en el panel final del contenedor de transporte.

Los códigos estándar en la lista de cortes de carnes rojas son los que han sido acordados entre el Consejo Canadiense de Carne y la Asociación Canadiense de importadores de Carne. Estos códigos también son utilizados por los principales países exportadores de carne, es decir, Australia, Nueva Zelanda y EE.UU. La actualización de la lista de códigos y la aplicación de su utilización es responsabilidad de la industria y no del personal de inspección.

Para los envíos de importación, la descripción del producto incluida en el certificado de inspección de la carne extranjera debe ser la misma que la utilizada en los envases (es decir, carne de vaca sin hueso en caja y carne deshuesada en el certificado).

Códigos para cortes vacunos deshuesados y sin deshuesar

Corte vacuno	Código
Cuadril	TRI
Carnaza de paleta	CLO
Garrón	SHK
Vacío	FL
Peceto	EY
Nalga de adentro	INS
Nalga de afuera	OUT
Bola de lomo	KNK
Paleta	CHU

Códigos para cortes vacunos deshuesados y sin deshuesar

Corte vacuno	Código
Recortes	TRMG
Bife angosto (sin hueso)	STL
Cuarto delantero	F
Cuarto trasero	H
Carnes vacuna mezclada	FH
Parte anterior de pecho	PEB
Chingolo	CT
Bife ancho	RBE
Lomo sin hueso	SL
Bife de vacío	FLS
Lomo	TDR
Asado	RB
Cuadril	BL

Códigos para cortes vacunos deshuesados y sin deshuesar

Corte vacuno	Código
Vacío	P
Falda	PEB
Pecho	NEB

Códigos para cortes porcinos deshuesados y sin deshuesar

Cortes de cerdo	Código
Patas	FT
Jamón	HM
Bondiola	BT
Lomo	LN
Costillas	SDR
Paleta	SH
Espaldilla	PIC
Codillo	HOC

Códigos para cortes porcinos deshuesados y sin deshuesar

Cortes de cerdo	Código
Panceta	BLY
Solomillo	TDR
Costillas de atrás	BKR
Recortes	T

Códigos para cortes de ternera deshuesados y sin deshuesar

Cortes de ternera	Código
Patas	LEG
Lomos	LON
Paleta	SHD

Códigos para cortes de carnero deshuesados y sin deshuesar

Cortes de carnero	Código
Tronco	TRK

Códigos para cortes de cordero deshuesados y sin deshuesar

Cortes de cordero	Código
Patas	LEG
Lomos	LON
Paleta	SHD
Costillar	RCK

Códigos de identificación de sexo para bovinos

Identificación de sexo	Código
Novillo	S
Vaca	C
Vaca y novillo	C
Toro	B

Envoltorio de cortes cárnicos y códigos

Envoltorio	Código
Cortes primarios envueltos individualmente	IW
Cortes primarios envueltos individualmente, envasados al vacío	IW/VAC

Envoltorio de cortes cárnicos y códigos

Envoltorio	Código
Cortes primarios envasados en capas	LP
Cortes primarios envasados en capas, envasado al vacío	LP/VAC
Cortes primarios envasados al vacío	VAC
Cuando más de un corte primario está envuelto en un solo envoltorio	MW
Cuando más de un corte primario esta envasado al vacío en un solo envoltorio	MW/VAC

(ii) Códigos para aves y cortes avícolas

Se ha llegado a un acuerdo con el Consejo canadiense de procesadores de huevos y aves sobre el uso aceptado de las siguientes abreviaturas y códigos para las descripciones de los productos en contenedores de transporte para aves de corral y cortes avícolas. **No se aceptan las abreviaturas y códigos de producto en envases para consumo o en los contenedores de transporte de productos avícolas importados.**

Cuando se utilizan códigos de producto, siempre van a utilizar la siguiente secuencia de abreviaturas, cada uno separado por una barra oblicua ("/): Especie / Corte / modificador (si corresponde) / Proceso (si corresponde). Por ejemplo, el código del producto en la etiqueta de una caja de muslos de pollo sin piel envasados en atmósfera modificada sería: "CHK/TH/SKLS/MA".

Si la etiqueta ya incluye el nombre completo de la especie, no hay necesidad de repetir la abreviatura de la especie dentro del código de producto. Por ejemplo, sería aceptable el uso de "pato joven TB/SKLS/MA" para describir el contenido de una caja pechugas sin piel de pato joven envasadas en atmósfera modificada.

Si más de un modificador se aplica al producto, las abreviaturas "modificador" deben estar agrupadas y separadas por una coma. Por ejemplo, el código de producto aceptable para la etiqueta del envase del envío de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel sería: "CHK/BR/BNLS,SKLS".

Si no se aplica modificador, pero el operador desea incluir una abreviatura del proceso, se debe separar la abreviatura del "corte" de la abreviatura del "Proceso" por dos barras

oblicuas ("/") para indicar que el modificador no se aplica al producto (por ejemplo: "CHK/TH/MA").

Si un operador está usando el mismo contenedor para enviar productos diferentes, cada producto debe codificarse por separado y utilizar un punto y coma para distinguir los códigos para los dos tipos de productos. Por ejemplo, si el operador envía espaldas de pollo con muslos en la misma caja de cartón como pechugas de pollo, la abreviatura aceptada sería: "CHK/TH/BA;CHK/BR".

Códigos para cortes cárnicos

Especies	Código
Pollo	CHK
Pollo capón	CHC
Gallina cornish	RCH
Pollo maduro	MCH
Gallo viejo	ORT
Pavo joven	YTK
Pavo maduro	MTK
Pato joven	YDK
Pato maduro	MDK
Ganso joven	YGS
Ganso maduro	MGS

Códigos para cortes cárnicos

Especies	Código
Gallinas de Guinea	GFL
Avestruz	OST
Perdiz	PAR
Faisán	PHE
Paloma	PGN
Codorniz	QUL

Códigos para cortes cárnicos

Corte	Código
Carcasa	CAR
Media carcasa	HA
Cuarto delantero	FQ
Cuarto trasero	HQ
Ala	WG

Códigos para cortes cárnicos

Corte	Código
Muslo del ala	WD
Media ala	WT
Patas	LG
Muslo	TH
Cuartos	DR
Pechuga	BR
Media pechuga	HB
Espoleta	WO
Pechugas recortadas	TB
Filete de pechuga	BF
Espalda entera	WB
Espalda	BK
Espalda limpia	SB

Códigos para cortes cárnicos

Corte	Código
Cogote	NK
Menudos	GB
Hígado	LV
Corazón	HT
Molleja	GZ
Picada común	RG
Picada media	MG
Picada magra	LN
Picada extra magra	EL

Calificativo y código para cortes cárnicos

Calificativo	Código
Deshuesado	BNLS
Sin piel	SKLS

Calificativo y código para cortes cárnicos

Calificativo	Código
Rociado con jugo de cocción	BAS
Empanado	BRE
Enrollado	ROL
Relleno	STU
Atado	TI
Recorte	TRI
Unido a la parte trasera	BA
Pieza (8 pc. 9 pc)	PC

Códigos de procesamiento de carne

Proceso	Código
Atmosfera modificada	MA
Para procesamiento	FFP

7.13 Nomenclatura del jamón

La siguiente nomenclatura ha sido adoptada para describir el jamón:

a. **Jamón entero deshuesado**

Deberá contener todos los músculos o piezas de músculos en la misma proporción como si derivaran de un jamón entero.

La proporción de carne de la pierna no excederá la cantidad normalmente presente en un jamón entero. La carne de la pierna puede estar picada.

El producto puede contener hasta un 20% del peso del jamón sin hueso y sin piel (incluyendo carne de la pierna) en piezas que pesen menos de 25 g (basada en el peso del producto no curado).

b. **Jamón sin hueso**

Igual que en punto (a) anterior, excepto que no es obligatorio que todos los músculos o piezas de músculos derivados de un jamón entero estén presentes.

c. **Jamón en trozos o picado**

Puede contener más de 20% del peso del jamón sin hueso y sin piel en trozos que pesen menos de 25 g.

Nota: El proceso de fabricación utilizado en la producción de ya sea "jamón sin hueso entero" o "jamón sin hueso" debe ser tal que el producto final resultante contenga un mínimo de 80% de carne en piezas de músculo que pesen 25 g o más a base de ingredientes de carne cruda,

Si el producto final no respeta esta proporción y el tamaño de las piezas de carne como resultado de una molienda mediante un proceso giratorio u otro tipo de proceso, el producto deberá identificarse como "jamón en trozos" o "jamón picado".

7.14 Requisitos de etiquetado para productos alimenticios no cárnicos

Todos los productos alimenticios no cárnicos que se reciben en un establecimiento registrado para su uso en productos cárnicos deben ser identificados según lo estipulado en la *Ley de Etiquetado y Envasado de Consumo* y la *Ley de Drogas y Alimentos* y deberán llevar una etiqueta que contenga la siguiente información:

- i. El nombre y la dirección del fabricante del alimento o el aditivo alimenticio;
- ii. El nombre descriptivo del alimento o aditivo alimentario, inmediatamente adyacente a la marca y cuando el alimento o aditivo alimentario ha sido importado a Canadá, el nombre del país de origen en una proximidad inmediata al nombre descriptivo;
- iii. La cantidad neta;
- iv. Una lista de ingredientes de manera suficiente para indicar su naturaleza;

- v. Instrucciones de uso y una cláusula de advertencia, según corresponda; y
- vi. Cualquier otra información necesaria para asegurar que el alimento o aditivo alimentario es utilizado de manera segura.

Estos productos podrían incluir: rellenos, agentes de curado, antioxidantes, bases y mezclas, pastas, condimentos rebosados, etc.

7.15 Requisitos para las etiquetas que no requieren registro de la Unidad de etiquetado, envasado y evaluación

(1) Cajas de envíos para productos cárnicos totalmente preenvasados y etiquetados

Los requisitos obligatorios para dicho tipo de contenedores de transporte son los siguientes:

- i. La identidad del producto cárnico;
- ii. La cantidad neta;
- iii. La identidad y lugar principal de la empresa que fabrica el producto de la empresa para la cual el producto es fabricado;
- iv. Las instrucciones de almacenamiento, según corresponda ("mantener refrigerado" o "mantener congelado"); y
- v. En el caso de carcasas acondicionadas de aves de corral, toda la identificación según lo estipulado por la sección 17 a la 20 del *Reglamento de clasificación de carcasas de ganado y aves de corral*.
- vi. En el caso de carne vacuna, la designación de la clasificación es opcional [ver [7.12 \(3\)](#)].

Cabe señalar que no se requiere la Leyenda de Inspección de carne en dichos contenedores. Se debe proporcionar suficiente espacio en la esquina superior izquierda del panel principal para colocar una etiqueta autoadhesiva o un sello de exportación. En el caso de contenedores para carcasas de aves de corral acondicionadas, también se debe proporcionar suficiente espacio en la esquina superior derecha del panel principal para el sello de inspección de aves.

Las etiquetas de contenedores, en esta categoría, para productos cárnicos importados deben incluir la siguiente información:

- i. La descripción del producto, la cual debe ser idéntica a la de los envases internos;

- ii. La frase "producto de (país de origen)", que aparece en una proximidad inmediata a la descripción del producto, debe ser de al menos la mitad de la altura de la letra más grande en el panel principal;
- iii. La cantidad neta;
- iv. El nombre y la dirección del establecimiento extranjero o el nombre y la dirección de la persona para quien se produjo o etiquetó el producto cárnico, precedido por la leyenda "Preparado para";
- v. El sello de inspección o la declaración de inspección del país de origen, y, según corresponda:
- vi. Las instrucciones de almacenamiento ("mantener refrigerado" o "mantener congelado").
- vii. En el caso de carne vacuna, la designación de la clasificación [ver [7.12 \(3\)](#)].

Nota: Para más detalles y ejemplos ver [Anexo F](#) del presente capítulo y [Anexo J del Capítulo 10](#).

(2) Etiquetas para productos cárnicos no comestibles de establecimientos registrados o importados

Los contenedores de transporte deben ser etiquetados con la siguiente información:

- i. La identidad del producto cárnico de manera que describa el producto;
- ii. Las palabras "Producto de" y "Produit de", seguido del nombre del país de origen, deben ser ubicadas en un lugar visible y cerca de la identidad del producto cárnico si el producto es importado;
- iii. En el caso de productos cárnicos identificados para su uso como alimento para animales "Alimento para animales" o "Aliments pour animaux", o las palabras que nombren las especies animales a las que se destina el producto cárnico seguido de la palabra "alimento" o precedido por las palabras "Aliments pour";
- iv. En el caso de productos cárnicos identificados para fines medicinales, las palabras "para fines medicinales" o "À des fins médicinales", o las palabras "para fines farmacéuticos" o "À des fins pharmaceutiques", según sea el caso;
- v. La cantidad neta del producto cárnico;
- vi. El nombre y la dirección del establecimiento donde se produce o etiqueta el producto cárnico o el nombre de la persona para quien se produjo o etiquetó el producto cárnico, precedido por la leyenda "Preparado para" o "Préparé pour";
- vii. Las instrucciones de almacenamiento ("mantener refrigerado" o "mantener congelado").y

- viii. En lugar de la leyenda de inspección de carne, las palabras "número de planta" o "Número d'usine" seguido del número de establecimiento en el que se preparó el producto cárnico.

(3) Etiquetas para alimentos preparados para animales de compañía

El etiquetado de dichos productos es responsabilidad de la Oficina de Competencia. Para obtener más información, consulte la [Guía para el etiquetado y la publicidad de alimentos para mascotas](#).

7.16 Requisitos de etiquetado para productos no alimenticios

7.17 Custodia de etiquetas

El operador es responsable de todas las etiquetas que llevan la Leyenda de Inspección de Carnes en el establecimiento registrado. El inspector encargado deberá supervisar los controles efectuados por el operador.

7.18 Transferencia de etiquetas que llevan la Leyenda de la Inspección de Carnes, de un establecimiento registrado a otro

Los operadores de los establecimientos que deseen transferir dichas etiquetas deberán presentar una solicitud por escrito al inspector encargado, indicando las cantidades de etiquetas y el motivo de dichas transferencias. El envío de etiquetas se dirigirá a la atención del inspector encargado del establecimiento receptor.

El inspector encargado del establecimiento de origen deberá informar al inspector encargado del establecimiento receptor la cantidad y tipo de etiquetas remitidas, el método de transporte y la fecha aproximada de llegada.

El inspector encargado del establecimiento receptor deberá comprobar las etiquetas a la llegada y supervisar la modificación solicitada. Dichas transferencias sólo se autorizarán en situaciones de emergencia. No resulta práctico modificar la leyenda en el caso de las etiquetas ubicadas en las pechugas. Preferentemente, las carcasas de aves clasificadas que llevan etiquetas ubicadas en las pechugas con un número de establecimiento alternativo, deben ser embolsadas y cerradas con un clip grabado con el número correcto de acuerdo con la sección [7.6.4](#). De lo contrario, la empresa deberá enviar una propuesta por escrito al Director del Programa Regional, Programas de carnes, lo que indica cómo las carcasas clasificadas y etiquetadas serán etiquetadas y manipuladas de

manera que se pueden trazar hasta la planta de origen. La solicitud debe explicar cómo el producto afectado puede ser identificado en el caso de un retiro (recall).

El inspector encargado del establecimiento receptor de las etiquetas transferidas de pechugas debe verificar que las condiciones descritas en la propuesta y la carta de aprobación están, de hecho, implementadas. Las etiquetas de las pechugas sólo podrán ser transferidas entre los establecimientos propiedad de la misma empresa (mismo nombre y dirección). Las carcasas de aves clasificadas deben llevar una etiqueta de pechuga y sólo se pueden aplicar a las carcasas que cumplen con los estándares para la clasificación indicada. La clasificación en la etiqueta de pechuga no podrá ser modificada. Las carcasas de aves **sin calificación** se pueden enviar sin las etiquetas de pechuga como los productos cárnicos No Clasificados o Sellados.

Los inspectores a cargo de los establecimientos registrados que reciben suministros inusuales e injustificados de tales etiquetas o no reciben los envíos o cantidades esperadas, notificarán a su Director Regional.

7.19 Eliminación de etiquetas obsoletas que llevan la leyenda de Inspección de Carnes

El operador es responsable de la destrucción de dichas etiquetas.

7.20 Autoridad para reproducir la leyenda de Inspección de Carnes

La leyenda de la Inspección de Carnes es una marca comercial registrada oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. Sólo los operadores y las empresas que aparecen en la lista de los fabricantes y las impresoras de material de embalaje, autorizados para reproducir la leyenda de Inspección de Carnes, pueden reproducir la leyenda de Inspección de Carnes. Se pone a disposición una lista de los fabricantes y las impresoras de materiales de embalaje autorizados en la Parte B del Manual de Higiene de la Carne. La información pertinente se encuentra en el Anexo G y H.

7.21 Etiquetado de productos cárnicos importados

- [7.21.1 Requisitos obligatorios](#)

7.21.1 Requisitos obligatorios

Las directrices para el etiquetado de productos cárnicos importados son esencialmente los mismos que los de las etiquetas de los productos cárnicos canadienses y se debe hacer referencia a la [sección 7.6](#), sin embargo, hay dos diferencias importantes:

- a. La frase "producto de (país de origen)", debe aparecer en una proximidad inmediata a la descripción del producto, debe ser de al menos la mitad de la altura de la letra más grande en el panel principal; y
- b. El sello de inspección o la declaración de inspección del país exportador reemplaza la Leyenda de la Inspección de Carnes.

7.22 Normas de carnes según lo prescrito en el *Reglamento de Inspección de Carnes, 1990*

- [7.22.1 Requisitos sobre proteínas](#)
- [7.22.2 Ingredientes derivados de la leche](#)
- [7.22.3 Agentes espesantes y aglutinantes](#)
- [7.22.4 Uso de la piel de cerdo o aves de corral](#)
- [7.22.5 Uso de la carne separada mecánicamente \(MSM\)](#)
- [7.22.6 Tocino Wiltshire](#)
- [7.22.7 Uso y etiquetado de la carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada](#)
- [7.22.8 Uso y etiquetado de carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada obtenida de un proceso de calentamiento a baja temperatura](#)
- [7.22.9 Uso de sales de fosfato o agua en la preparación de productos cárnicos](#)

Las siguientes directrices relativas a la aplicación de los requisitos mínimos de proteína en productos cárnicos según lo prescrito en el anexo I del *Reglamento de inspección de carne, 1990*.

7.22.1 Requisitos sobre proteínas

Todo producto cárnico que no sea morcilla blanca o haggis (embutido de vísceras de cordero) que contiene relleno, deberá, en ausencia de una norma específica para ese producto cárnico, contener no menos de:

- i. En el caso de productos sin cocción, 9½% de proteína de carne y 11% de proteína total; o
- ii. En el caso de productos cocidos, 11½% de proteína de carne y 13% de proteína total."

Cuando se revisan las etiquetas de los productos dentro de la categoría anteriormente mencionada, se deben tener en cuenta los siguientes puntos:

- a. Cuando una porción de un producto alimenticio puede distinguirse como un producto cárnico, solo esa porción debe cumplir con los requisitos sobre proteínas anteriormente mencionados.

- b. Cuando un producto cárnico se mezcla con un producto no cárnico y tiene la apariencia de un producto cárnico, toda la preparación debe cumplir con los requisitos sobre proteínas anteriormente mencionados.
- c. Cuando se utiliza un producto cárnico para saborizar un alimento y los consumidores no perciben o reconocen las propiedades nutricionales asociadas normalmente con un producto cárnico, entonces no se aplican los porcentajes anteriormente mencionados.

7.22.2 Ingredientes derivados de la leche

Cuando ciertos productos derivados de la leche son utilizados en productos cárnicos, se los declara en la lista de ingredientes como "ingredientes lácteos" o "ingredientes lácteos modificados".

a. Ingredientes lácteos

Cualquiera de las siguientes combinaciones en forma de líquido, concentrado, seco, congelado o reconstituido a partir de: manteca, suero de manteca, aceite de manteca (grasa de la leche), crema, leche, leche parcialmente descremada, leche descremada, y cualquier otro componente lácteo cuya composición química no ha sido alterada y existe en el alimento en el mismo estado químico en el que se encuentra normalmente en la leche.

b. Ingredientes lácteos modificados

Cualquiera de las siguientes combinaciones en forma de líquido, concentrado, seco, congelado o reconstituido a partir de: leche descremada reducida en calcio (obtenida por el proceso de intercambio de iones), caseína, caseinatos, productos lácteos cultivados, proteínas de suero de leche, leche ultra filtrada, suero de leche, manteca de lacto suero, crema de suero de leche y cualquier otro componente de la leche cuyo estado químico ha sido alterado de aquel en el que se encuentra normalmente la leche.

Nota: uno o más ingredientes o componentes mencionados en (a) en combinación con uno o más ingredientes o componentes mencionados en (b) se consideran un ingrediente de leche modificada.

7.22.3 Agentes espesantes y aglutinantes

No está permitido el uso de agentes espesantes y aglutinantes o cualquier otro aditivo alimenticio como material de relleno. Cuando una norma provee el uso de hasta un 0,25% para un agente aglutinante, agar, carragenano y gelatina en el producto terminado sin reflejar dicho uso en el nombre del producto. En tales casos, el agente aglutinante sólo se muestra como un ingrediente. Si alguno de los agentes aglutinantes se utiliza en cantidades mayores que 0,25%, su uso debe ser reflejado en el nombre del producto. Hay que señalar que dichos agentes aglutinantes se pueden mezclar manualmente con la carne o por medio de un dispositivo de mezcla (por ejemplo, mezcladora, tambor mezclador) y **no** se deben añadir a soluciones de inyección o de bombeo.

7.22.4 Uso de la piel de cerdo o aves de corral

Está permitido el uso de la piel de carne de cerdo o de ave sin los tejidos subyacentes en productos cárnicos preparados y molidos, siempre que se añada a la carne sin piel de la misma especie y el nivel de adición no supere el 8%. El porcentaje se calcula por peso con respecto al contenido de carne de cerdo o ave sin hueso (incluida la piel) según corresponda. Por lo tanto, si el peso total del producto deshuesado es de 100 kg, puede contener hasta 8 kg de piel (92 kg de carne deshuesada y sin piel +8 kg de piel). (Si se utilizan cortes con piel, no se permite ningún agregado de piel adicional.) No se requiere ninguna declaración en la etiqueta para la piel desprendida, cuando es agregada en cantidades lógicas, se la considera como carne.

7.22.5 Uso de la carne separada mecánicamente (MSM)

Se puede utilizar carne separada mecánicamente en los siguientes productos cárnicos:

- i. Productos cárnicos cocidos molidos y estandarizados según lo estipulado en el Anexo I del *Reglamento de Inspección de Carne, 1990*;
- ii. Productos cárnicos cocidos molidos no estandarizados;
- iii. Salchichas frescas, embutidos en conservas, hamburguesas crudas; y
- iv. Carne cruda separada mecánicamente.

Nota: Los productos mencionados en (iii) solo se deben vender congelados. Está prohibido el uso de la MSM en carnes molidas (por ejemplo carne vacuna picada, carne porcina picada, etc.) o en hamburguesas.

7.22.6 Tocino Wiltshire

Para este producto se aplican las siguientes normas:

- i. Ingredientes de productos cárnicos:
 - Lomo de cerdo sin hueso con la porción de la panza adherida* (obligatorio)
- ii. Otros ingredientes y aditivos alimenticios:
 - sal* (obligatorio)
 - conservantes* (obligatorio)
 - agua+ (opcional)
 - condimentos+ (opcional)
 - fosfatos+ (opcional)
- iii. tratamientos y procesos obligatorios:
 - - (curado)
 - * (obligatorio)
 - + (opcional)

7.22.7 Uso y etiquetado de carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada

Este producto se debe distinguir de la carne vacuna y porcina parcialmente desgrasada del tejido adiposo. La carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada deriva de los recortes que tienen al menos un 12% de carne magra visible. Son carnes sin tendones, desgrasadas y generalmente tienen un contenido de proteínas entre el 17% y el 20%. Cuando el producto es enviado desde o hacia un establecimiento registrado, debe ser identificado como carne vacuna picada parcialmente desgrasada o carne porcina picada parcialmente desgrasada, según sea el caso. El producto puede ser utilizado en la elaboración de productos cárnicos cocidos picados, tales como salchichas cocidas, panes, coberturas para pizzas, chili con carne, hamburguesas cocidas, pate de carne, etc. La carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada no puede ser utilizada para la producción de carne picada, hamburguesas o salchichas crudas debido a que el producto ha sido sometido a un proceso de calentamiento bajo de hasta 59 ° C durante su preparación.

Cuando la carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada se utiliza en productos cárnicos cocidos picados, la declaración en la lista de ingredientes deberá decir carne vacuna o porcina, según sea el caso. Por otra parte, la carne vacuna y porcina parcialmente desgrasada del tejido adiposo deben ser declaradas como tales en la lista de ingredientes y sólo serán utilizadas en embutidos y panes cocidos según lo prescrito en el Anexo I del *Reglamento de inspección de carne, 1990*.

7.22.8 Uso y etiquetado de carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada obtenida de un proceso de calentamiento a baja temperatura

La carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada, obtenida de un proceso de bajo calentamiento en el cual el producto no se somete a una temperatura mayor a los 43.3°C durante su preparación, pueden ser utilizadas para preparar productos cárnicos frescos (es decir sin cocción) que incluye carne picada, hamburguesas y salchichas crudas. Normalmente el producto puede ser utilizado en la preparación de carne cocida y otros productos cárnicos preparados.

La carne vacuna y porcina picada parcialmente desgrasada a baja temperatura deriva de recortes que tienen al menos un 12% de carne magra visible, sin tendones y desgrasada. El producto tiene un contenido de proteínas superior al 14%.

El producto es considerado carne y, como tal, la declaración en la lista de ingredientes debe decir "carne vacuna" o "carne de cerdo", según sea el caso. Por otra parte, no se requiere un nombre específico para identificar el producto en contenedores de transporte. Sin embargo, como para cualquier otro producto cárnico, el nombre común que se utiliza tiene que ser descriptivo del producto y no una descripción que resulte engañosa. El producto puede ser identificado como carne picada, siempre que cumpla el Anexo I del *Reglamento de inspección de carne, 1990*.

Concretamente, en el etiquetado de la carne picada, sólo se permiten las siguientes cuatro denominaciones, dependiendo del contenido de grasa: "carne" picada común (máx. 30% de grasa), "carne" picada mediana (máximo 23% de grasa.), "carne" picada

magra (máx. 17% de grasa) y "carne" picada extra magra (máx. 10% de grasa), el término "carne" se sustituye por el nombre de la especie animal (por ejemplo, carne vacuna picada común).

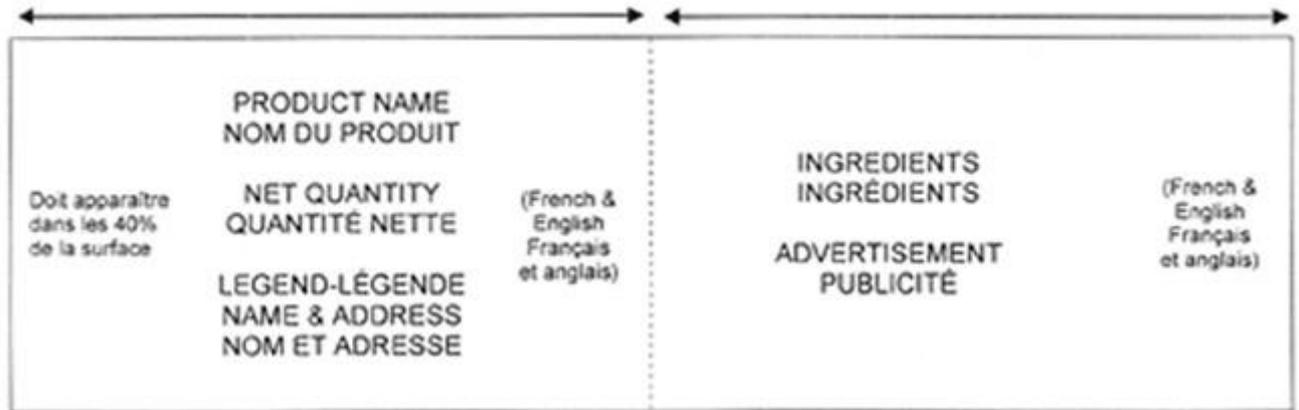
7.22.9 Uso de sales de fosfato o agua en la preparación de productos cárnicos

Las secciones B.01.090 - B.01.090 y B.14.005. - B.14.021 del *Reglamento sobre alimentos y drogas* permite el uso de sales de fosfato y / o agua en productos de cortes de carne macizos y en otros productos cárnicos preparados para los cuales se ha establecido un estándar mínimo de proteínas cárnica.

Para más detalles sobre esta norma, por favor consulte [Productos cárnicos y avícolas con adición de sales de fosfato y/o agua.](#)

Anexo C – Paneles principales en envases redondos (latas)

Etiqueta principal estándar

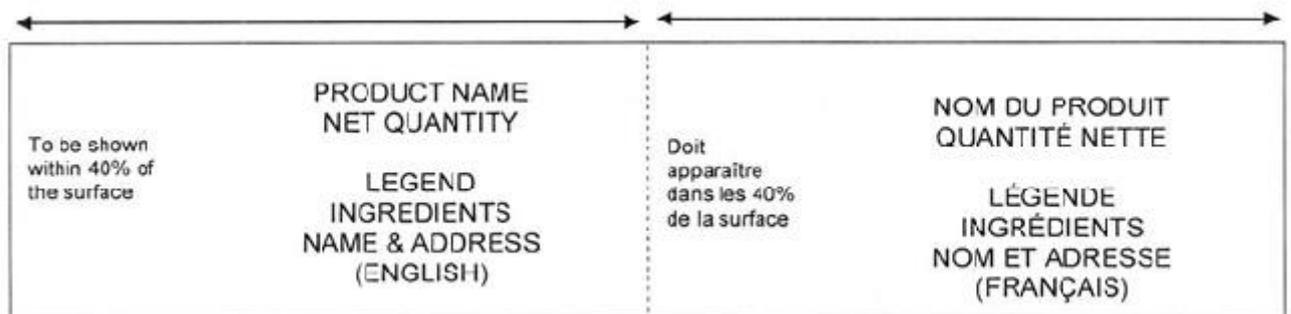


Descripción – Etiqueta principal estándar

Esta imagen muestra la primera posibilidad para una etiqueta en un envase redondo. Esta etiqueta se divide en dos partes de izquierda a derecha de la siguiente manera:

1. Para ser exhibida en un 40% de la superficie en inglés y francés:
 - Nombre del producto
 - Nom du produit
 - Cantidad neta
 - Quantité nette
 - Leyenda-Légende
 - Nombre y dirección
 - Nom et adresse
2. Texto en inglés y francés:
 - Ingredientes
 - Ingrédients
 - Publicidad
 - Publicité

Panel principal bilingüe

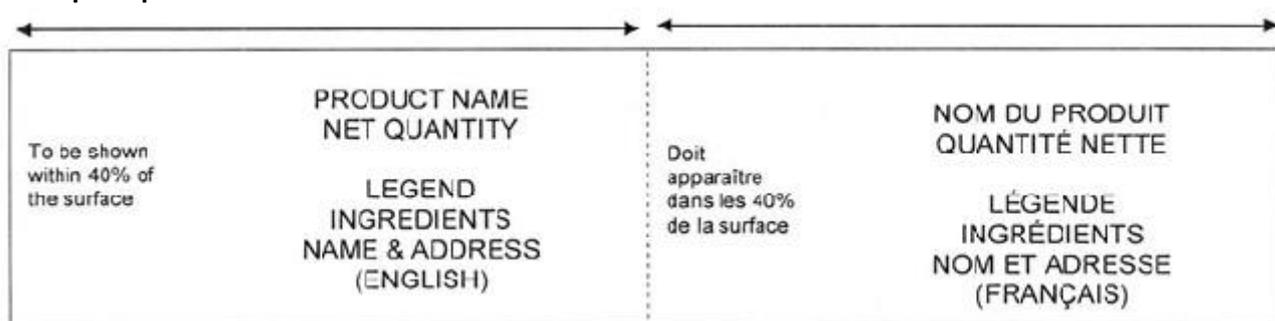


Descripción – Panel principal bilingüe

Esta imagen muestra la segunda posibilidad para una etiqueta en un envase redondo. Esta etiqueta se divide en dos partes de izquierda a derecha de la siguiente manera:

1. Para ser exhibida en un 40% de la superficie en inglés:
 - Nombre del producto
 - Cantidad neta
 - Leyenda
 - Ingredientes
 - Nombre y dirección
2. Para ser exhibida en un 40% de la superficie en francés:
 - Nom du produit
 - Quantité nette
 - Légende
 - Ingrédients
 - Nom et adresse

Panel principal dual 50%

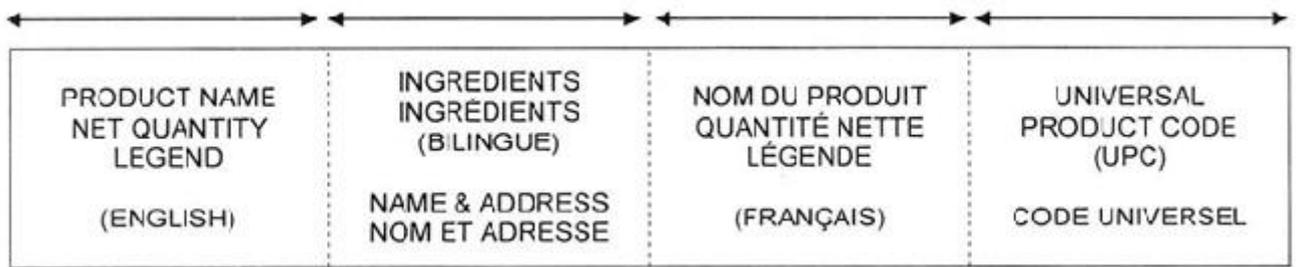


Descripción – Panel principal dual 50%

Esta imagen muestra la tercera posibilidad para una etiqueta en un envase redondo. Esta etiqueta se divide en tres partes de izquierda a derecha de la siguiente manera:

1. Nombre del producto
 - Cantidad neta
 - Leyenda
 - (inglés)
2. Ingredientes – Ingrédients
 - (Bilingüe – Bilingue)
 - Nombre y dirección – Nom et adresse
3. Nom du produit
 - Quantité nette
 - Légende
 - (Français)

Panel principal dual 40%



Descripción – Panel principal dual 40%

Esta imagen muestra la cuarta posibilidad para una etiqueta en un envase redondo.

Esta etiqueta se divide en cuatro partes de izquierda a derecha de la siguiente manera:

1. Nombre del producto
 - Cantidad neta
 - Leyenda
 - (inglés)
2. Ingredientes – Ingrédients
 - (Bilingüe – Bilingue)
 - Nombre y dirección – Nom et adresse
3. Nom du produit
 - Quantité nette
 - Légende
 - (Français)
4. Código universal de producto (UPC)
Code universel

Anexo F - Requisitos de etiquetado para cajas de envío

La siguiente información debe aparecer en el panel principal de las cajas de envío.

1. La Leyenda de la Inspección de Carne (salvo cuando el contenedor de transporte contenga un producto cárnico preenvasado);
2. **La identidad del producto cárnico:** secciones 7.6.1, 7.9, 7.12 (2) y 7.12 (3).
En lo que respecta a los cortes cárnicos, por favor consulte el Diccionario de la Carne desarrollado por la CFIA. Tenga en cuenta que solo se aceptan los términos de los nombres subrayados en el Diccionario. Todos los demás se consideran simplemente sinónimos y se hace referencia a los términos aceptados por medio del símbolo v/s;
3. Las palabras "**Producto de (País de origen)**" deben aparecer cerca del nombre del producto (si el producto es importado);

4. **Declaración del peso:** ver sección 7.6.2;
5. **Instrucciones de almacenamiento:** ver sección 7.6.6;
6. **Nombre y dirección de la empresa:** ver sección 7.6.4;
7. *En el caso de carcasas de ave enteras que no están preenvasadas, se deben incluir las palabras "Para su posterior procesamiento" y "Pour transformation ultérieure", cuando el contenedor incluya aves de corral que no están identificadas individualmente y están destinadas para su posterior procesamiento; y
8. *en el caso de una carcasa acondicionada de ave o una parte de la misma, se deben incluir las palabras "Puede contener los riñones" y "Peut contenir les reins", según corresponda.

Los paneles principales de los contenedores de transporte deben estar impresos con los requisitos obligatorios salvo el nombre del producto, el cual puede estar estampado, con esténcil o mediante una etiqueta autoadhesiva, o alternativamente,

Etiquetas autoadhesivas impresas con la información obligatoria colocadas en los contenedores de transporte y deben tener un tamaño de manera que la información se pueda leer fácilmente.

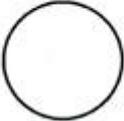
o alternativamente,

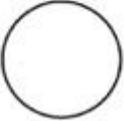
Se podrán utilizar etiquetas con códigos de barras en las cajas de envío. Estas etiquetas con códigos de barras pueden estar impresas con toda la información obligatoria o parte de la información obligatoria siempre que se las coloque en el panel principal.

Nota: La información obligatoria en las cajas de envío debe estar en los dos idiomas oficiales cuando el producto esta destinado a la venta minorista.

Panel principal de contenedores de transporte para cortes cárnicos y fabricación de carnes

Esto solo se proporciona como un ejemplo

Product Name	BONELESS PORK
* Country of Origin	Product of " * "
Weight Declaration	27.2 kg 60 LB
Storage Instructions	KEEP FROZEN
Meat Inspection Legend	
	Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie

Product Name	BONELESS BEEF
Grade designation	UNGRADED BEEF
* Country of Origin	Product of " * "
Storage Instructions	KEEP FROZEN
Meat Inspection Legend	
Weight Declaration	kg
	Name and Address of the firm Nom et adresse de la compagnie

Nota: en el caso de carne vacuna, ver 7.12 (3) para los requisitos de clasificación. **Esto solo se proporciona como un ejemplo**

	NAME AND ADDRESS OF THE FIRM NOM ET ADRESSE DE LA COMPAGNIE	
	Meat Inspection Legend	
	Estampille	
Product Name	CHICKENS	POULETS
* Country of origin	PRODUCT OF " * "	PRODUIT DE " * "
	Grade	
	Classification	
	May contain kidneys	
	Peut contenir les reins	
Storage Instructions	Keep Refrigerated	Garder au froid
Weight Declaration	kg	

Panel principal de cajas de envío que contienen un producto cárnico preenvasado etiquetado

Esto solo se proporciona como un ejemplo

Name of Product	COOKED HAM	JAMBON CUIT
* Country of Origin	PRODUCT OF " * "	PRODUIT DE " * "
Net Weight Declaration	kg	
Storage instructions	Keep Refrigerated	Garder au froid
	Name and Address of the Firm	
	Nom et adresse de la compagnie	

La información de etiquetado exigida en las cajas de envío debe coincidir en detalle con las etiquetas interiores individuales con excepción de la declaración de ingredientes que se puede omitir.

Anexo G – Autorización para reproducir la leyenda de Inspección de Carnes

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Con referencia a su solicitud la siguiente información está relacionada con el uso y la reproducción de la Leyenda de la Inspección de Carnes.

La Sección 4 de la *Ley de Inspección de carne* establece la Leyenda de inspección de carnes como marca registrada nacional y la sección 5 de la misma ley nacional establece el control sobre el uso.

El uso no autorizado de la Leyenda inspección de carnes es objeto de enjuiciamiento en virtud del artículo 21 de la *Ley de Inspección de Carnes*.

La autorización para la reproducción de la Leyenda de Inspección de Carnes se otorga en confianza a las impresoras y etiquetas y materiales de embalaje para productos cárnicos y a los fabricantes de dispositivos de identificación (es decir, sellos) tras un acuerdo por escrito para cumplir con las condiciones de entrega prevista de estos artículos.

Una vez recibido el formulario de solicitud debidamente cumplimentado, a continuación, se agregara el nombre y la dirección de su empresa a nuestra lista de impresoras y materiales de embalaje y etiquetas y los fabricantes de sellos autorizados para reproducir la Leyenda de Inspección de Carnes.

Saluda atentamente,

Secretario de la División de Programas Cárnicos

Anexo H – Declaración de cumplimiento para las impresoras de materiales de embalaje y etiquetas con la leyenda de Inspección de Carnes y Fabricantes de sellos con la leyenda de Inspección de Carnes

Yo, _____ (nombre), _____ (cargo) solicito permiso en nombre de _____ (nombre de la empresa impresora) _____ (dirección - calle, ciudad, provincia, código postal), para reproducir la Leyenda de la Inspección de Carnes.

Es de mi conocimiento que:

- La leyenda de la Inspección de Carnes es una marca registrada nacional, y que el uso no autorizado de esa marca está sujeto a enjuiciamiento en virtud de la sección 21 de la *Ley de Inspección de Carnes*;
- Entregare exclusivamente a establecimientos registrados según la Ley de Inspección de Carnes, a la atención del médico veterinario / inspector a cargo, todas las etiquetas, envases y otros artículos que llevan la leyenda inspección de la carne;
- en el caso de etiquetas autoadhesivas de exportación y sellos de exportación serán entregados directamente al Área de dirección general adecuada a menos que exista un acuerdo específico para entregarlos directamente al veterinario / inspector a cargo; y
- el permiso para la empresa anteriormente mencionada para reproducir la leyenda de inspección de la carne puede ser retirado por incumplimiento de acuerdo a lo prescrito en la *Ley de Inspección de Carnes*; y
- Informaré a la CFIA si cambio el nombre de mi empresa, mi dirección, o si cierro la empresa impresora que aparece mencionada anteriormente.

Por favor compruebe, según corresponda, cuál de los siguientes productos se fabricaran:

- Impresoras (leyenda reproducida en etiquetas, envases, material de embalaje, etc.)
- Etiquetas para pechugas
- Etiquetas autoadhesivas de exportación
- Sellos de exportación
- Otros sellos (metal, aguja)

Fecha

Nombre y cargo

Firma

Por favor entregar al:

Centro de administración – Permisos y registros reglamentarios

1050 Courtneypark Drive East

Mississauga ON L5T 2R4

Tel: 1-855-212-7695

Fax: 1-289-247-4068

Email: permission@inspection.gc.ca

Anexo I - Diagrama de flujo que muestra las diferencias entre el flujo de un producto con sello de producto cárnico comparado con un producto cárnico sin sello

Descripción – Diagrama de flujo que muestra las diferencias entre el flujo de un producto de un producto cárnico con sello comparado con un producto cárnico sin sello

Este diagrama de flujo muestra los pasos a seguir para indicar la diferencia entre el flujo de producto de un producto de carne sin sello y un producto cárnico sin identificación.

Si la leyenda inspección de carne se aplica directamente en el caso de un producto alimenticio no preparado sellado o de marca, entonces el producto se considera un producto cárnico identificado sin restricciones para su movimiento.

Cuando la leyenda de inspección de carne no se aplica directamente (no es sellado), pero el producto tiene una etiqueta, ya sea de pechuga y / o es etiquetado para venta minorista, el producto se considera un producto cárnico identificado sin restricciones para su movimiento.

En los casos en los que la leyenda de inspección de carne no se aplica directamente (no es sellado), se examina el contenedor de transporte.

Si el contenedor de transporte contiene toda la información obligatoria, y el producto se considera "precintado anti manipulación", entonces, el producto se considera un producto cárnico identificado sin restricciones para su movimiento.

Si no se puede determinar que el producto está " precintado anti manipulación", pero es un producto canadiense o estadounidense, se considera un **producto cárnico sin sello** que puede ser enviado desde un establecimiento registrado a cualquier destino. Sin embargo el producto cárnico sin sello sólo puede ingresar en un establecimiento registrado o de Canadá si es enviado directamente desde otro establecimiento registrado (incluye equivalentes de Estados Unidos) en un camión precintado con un sello oficial o en un recipiente sellado.

Cuando el producto no está " precintado anti manipulación " y se origina en otros países (fuera de los EE.UU. y Canadá), se lo considera un **producto cárnico sin sello**, el cual puede ser enviado desde un establecimiento registrado solamente a otro establecimiento o para la exportación. (Esto incluye todos los casos en los que el contenedor de transporte no lleve la información obligatoria o sólo la información obligatoria parcial).

El producto cárnico sin sello solamente puede ingresar en un establecimiento registrado o a Canadá si es enviado directamente desde otro establecimiento registrado (incluye todos los equivalentes extranjeros) en un vehículo o contenedor precintado con un sello oficial (ver 8.2) para procesamiento o envasado.

Anexo J – Ingredientes y componentes de ingredientes – Requisitos de etiquetado (División 1 del *Reglamento sobre alimentos y drogas*)

B.01.009. (1) No es obligatorio mostrar en la etiqueta los componentes de ingredientes o de tipos de ingredientes que figuran en la siguiente tabla:

Componentes de ingredientes o de tipos de ingredientes exentos	
Ítem	Ingrediente
1.	manteca
2.	margarina
3.	materia grasa
4.	grasa de cerdo
5.	Manteca de cerdo
6.	monoglicéridos
7.	diglicéridos
8.	arroz
9.	Almidón o almidón modificado
10.	Panes sujetos a las normas de composición en las secciones B.13.021 a B.13.029

Componentes de ingredientes o de tipos de ingredientes exentos

Ítem	Ingrediente
11.	harina
12.	Harina de soja
13.	Harina de trigo
14.	Harina de trigo integral
15.	Polvo de hornear
16.	Leches sujetas a las normas de composición en las secciones B.08.003 a B.08.027
17.	Base de goma de mascar
18.	Agentes edulcorantes sujetos a las normas de composición en las secciones B.18.001 a B.18.018
19.	cacao
20.	sal
21.	Vinagres sujetos a las normas de composición en las secciones B.19.003 a B.19.007
22.	Bebidas alcohólicas sujetas a las normas de composición en las secciones B.02.001 a B.02.136

Componentes de ingredientes o de tipos de ingredientes exentos

Ítem	Ingrediente
23.	quesos para los cuales se prescribe la norma en la División 8, si la cantidad total de queso en un producto preenvasado es inferior al 10 por ciento de ese producto envasado
24.	mermeladas, mermeladas de cítricos y jaleas sujetas a las normas de composición de las secciones B.11.201 a B.11.241 cuando la cantidad total de los ingredientes es inferior al 5 por ciento de un producto preenvasado
25.	aceitunas, pickles, salsa de rábano picante cuando la cantidad total de los ingredientes es inferior al 10 por ciento de un producto preenvasado
26.	una o más grasas vegetales o animales o aceites para los que se prescribe en una norma en la División 9, y grasas vegetales o animales o aceites hidrogenados, modificados o interesterificados, si el total de las grasas y aceites que están incluidos en un producto preenvasado es inferior al 15 por ciento de ese producto preenvasado
27.	preparaciones o conservas de carne, pescado, carne de ave, subproductos cárnicos o subproductos de aves cuando la cantidad total de los ingredientes es inferior al 10 por ciento de un producto preenvasado que consiste en un alimento no estandarizado
28.	Pasta alimenticia que no contiene huevos en ninguna forma o cualquier harina aparte de harina de trigo
29.	Cultivo bacteriano
30.	Proteína vegetal hidrolizada
31.	Agua gasificada

Componentes de ingredientes o de tipos de ingredientes exentos

Ítem	Ingrediente
32.	Suero de leche, suero de leche en polvo, suero de leche concentrado, Manteca de lacto suero y aceite de manteca
33.	Cultivos de mohos
34.	Agua tratada con cloración y agua fluorada
35.	gelatina
36.	migas de harina de trigo tostadas utilizadas como un aglutinante, relleno o rebosado en un producto alimenticio

(2) De conformidad con el inciso (3), donde una preparación o mezcla establecida en la tabla de este inciso se añade a un alimento, los ingredientes y componentes de la preparación o de la mezcla no necesitan estar incluidos en la etiqueta de ese alimento.

Preparaciones / mezclas exentas

Ítem	Preparación/mezcla
1.	Preparados de colorantes alimentarios
2.	Preparados aromatizantes
3.	Preparados aromatizantes artificiales
4.	Mezclas de especias

Preparaciones / mezclas exentas

Ítem	Preparación/mezcla
5.	Condimentos o mezclas de hierbas
6.	Preparados vitamínicos
7.	Preparados a base de minerales
8.	Preparados a base de aditivos alimenticios
9.	Preparados a base de cuajo
10.	Preparados a base de potenciadores de sabor
11.	Preparados a base de levadura prensada, seca, activa o instantánea

(3) Cuando una preparación o mezcla que figura en la tabla del inciso (2) se añade a un alimento, y la preparación o mezcla contiene uno o más de los siguientes ingredientes o componentes, estos ingredientes o componentes deben ser incluidos, por su nombre común, en la lista de los ingredientes de los alimentos a los que se añaden como si fueran ingredientes de ese alimento:

1. sal;
2. ácido glutámico o sus sales;
3. proteína vegetal hidrolizada;
4. aspartamo;
5. cloruro de potasio; y
6. todo ingrediente o componente que realiza una función en el alimento o tiene un efecto en el mismo.

(4) Independientemente de los incisos (1) y (2), cuando alguno de los siguientes componentes se encuentra en un ingrediente que figura en las

tablas de los incisos anteriores, ese componente debe figurar en la lista de ingredientes:

1. aceite de maní;
2. aceite de maní hidrogenado o parcialmente hidrogenado; y
3. aceite de maní modificado.

B.O1.010.

(1) En esta sección, «nombre común» incluye un nombre de la columna II de las tablas del inciso (3).

(2) se debe incluir un ingrediente o componente en la lista de ingredientes por su nombre común.

(3) A los fines del inciso (2),

(a) el ingrediente o componente de la columna I de un ítem de la siguiente tabla debe ser incluido en la lista de ingredientes por el nombre común que figura en la columna II de dicho ítem:

Nombre común obligatorio		
Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
1.	Todo aceite, grasa o sebo establecido en la sección B.09.002 de la División 9, a excepción de la grasa, manteca de cerdo o grasa de cerdo	el nombre de la carne de la que se obtiene el aceite, la grasa o el sebo más la palabra aceite, grasa o sebo
2.	Materia grasa o margarina que contenga grasas o aceites, excepto la materia grasa o margarina que contenga aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de maní o manteca de cacao	Materia grasa o margarina modificada con aceite vegetal o aceite de origen marino o el nombre común del aceite vegetal, animal o marino o la grasa utilizada
3.	Materia grasa o margarina que contenga aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de	Materia grasa o margarina modificada más el nombre común del aceite

Nombre común obligatorio

Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
	palma, aceite de maní o manteca de cacao	vegetal o grasa utilizada
4.	carne	nombre de la carne
5.	Aves de corral	nombre de las aves de corral
6.	pescado	nombre del pescado
7.	Producto de proteína vegetal	nombre de la planta más el nombre del producto proteico
8.	Proteína vegetal hidrolizada mediante un proceso enzimático	Hidrolizada más el nombre de la planta más la proteína
9.	Todo aislado de proteína	El nombre de la fuente de proteína más la proteína o el nombre común del aislado de proteína
10.	Todo subproducto cárnico descrito en la sección B.14.003, aparte de gelatina	El nombre del subproducto cárnico o el nombre de la carne más el nombre del subproducto cárnico
11.	Todo subproducto avícola descrito en la sección.22.003	El nombre del ave más subproducto o el nombre del subproducto avícola
12.	todo aceite o grasa descrito en la sección B.09.002 que ha sido hidrogenado o parcialmente hidrogenado, incluyendo sebo, pero sin incluir manteca de cerdo,	"hidrogenado" más el nombre de la carne de la cual se obtuvo el aceite, grasa o sebo más la palabra aceite, grasa o sebo

Nombre común obligatorio

Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
13.	todo aceite o grasa descrito en la sección B.09.002 de la División 9, incluido el sebo, que ha sido modificado por la eliminación total o parcial de un ácido graso	Modificado más el nombre de la carne de la cual se obtuvo el aceite, la grasa o el sebo, más la palabra aceite, grasa o sebo
14.	una o más grasas o aceites vegetales, excepto el aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de maní o manteca de cacao, que han sido hidrogenados o parcialmente hidrogenados	aceite vegetal hidrogenado o grasa vegetal hidrogenada o hidrogenado más el nombre específico del aceite o grasa
15.	aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de maní o manteca de cacao, que han sido hidrogenados o parcialmente hidrogenados	hidrogenado más el nombre específico del aceite o grasa
16.	una o más grasas o aceites marinos que han sido hidrogenados o parcialmente hidrogenados	aceite marino hidrogenado o grasa marina hidrogenada o hidrogenado más el nombre específico del aceite o grasa
17.	una o más grasas o aceites vegetales, excepto el aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de maní o manteca de cacao, que han sido modificados por la eliminación completa o parcial de un ácido graso	aceite vegetal modificado o modificado más el nombre específico del aceite o grasa
18.	aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de maní o manteca de cacao que han sido modificados por la eliminación completa o parcial de un ácido graso	Modificado más el nombre específico del aceite o grasa
19.	una o más grasas o aceites marinos que han sido modificados por la eliminación completa o parcial de	Aceite marino modificado o modificado más el nombre específico del aceite o

Nombre común obligatorio

Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
	un ácido graso	grasa
20.	almidón	El nombre de la planta más la palabra almidón
21.	Almidón modificado	Modificado más el nombre de la planta más la palabra almidón
22.	lecitina	El nombre de la fuente de lecitina más la palabra lecitina
23.	crustáceo	nombre del crustáceo
24.	mariscos	nombre del marisco

(b) salvo cuando uno de los ingredientes o componentes indicados en la columna I de la tabla del presente literal se muestra por separado en la lista de ingredientes por su nombre común, todos los ingredientes o componentes presentes en un alimento que figuran en la columna I de un ítem de la tabla se puede mostrar colectivamente en la lista de ingredientes por el nombre común que figura en la columna II de dicho ítem:

Nombre colectivo

Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
1.	una o más grasas o aceites vegetales, excepto el aceite de coco, aceite de palma, aceite de almendra de palma, aceite de	Aceite vegetal o grasa vegetal

Nombre colectivo		
Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
	maní o manteca de cacao	
2.	una o más grasas o aceites de origen marino	Aceite marino
3.	uno o más de los colores enumerados en la Tabla III de la División 16	color
4.	una o más sustancias preparadas por sus propiedades aromatizantes y producidas a partir de materia prima animal o vegetal, o de los componentes alimentarios derivados únicamente de materia prima animal o vegetal	sabor
5.	una o más sustancias preparadas por sus propiedades aromatizantes y que derivan en su totalidad o en parte de componentes obtenidos por síntesis química	Sabor artificial, sabor imitación o sabor simulado
6.	una o más especias, condimentos o hierbas excepto la sal	especias, condimentos o hierbas
7.	cualquiera de las que a continuación se nombran en forma líquida, concentrada, seca, congelada o reconstituida, a saber, manteca, suero de manteca, aceite de manteca, grasa de leche, crema, leche, leche parcialmente descremada, leche descremada y cualquier otro componente lácteo cuya composición química no ha sido alterada de aquel en el que se encuentra normalmente la leche.	Ingredientes lácteos

Nombre colectivo		
Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
7.1	cualquiera de las que a continuación se nombran en forma líquida, concentrada, seca, congelada o reconstituida, a saber, leche descremada reducida en calcio (obtenida por el proceso de intercambio de iones), caseína, caseinatos, productos lácteos cultivados, proteínas de suero de leche, leche ultra filtrada, suero de leche, manteca de lacto suero , crema de suero de leche y cualquier otro componente de la leche cuyo estado químico ha sido alterado de aquel en el que se encuentra normalmente la leche.	Ingredientes lácteos modificados
7.2	uno o más ingredientes o componentes establecidos en el artículo 7 combinados con uno o más ingredientes o componentes establecidos en el punto 7.1	Ingredientes lácteos modificados
8.	toda combinación de fosfato disódico, fosfato monosódico, hexametáfosfato de sodio, tripolifosfato de sodio, pirofosfato tetrasódico y pirofosfato ácido de sodio	Fosfato de sodio o fosfatos de sodio
9.	Una o más especies de bacterias	Cultivo bacteriano
10.	Una o más especies de moho	Cultivo de moho
11.	Preparados con contenido de cuajo	cuajo
12.	enzimas coagulantes de la leche de <i>Endothia parasitica</i> , <i>Mucor miehei</i> o <i>Mucor pusillus Lindt</i>	Enzima microbiana

Nombre colectivo		
Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
13.	una o más sustancias cuya función es impartir sabor y que se obtienen exclusivamente a partir una fuente vegetal o animal la que le da el nombre del sabor	El nombre de la fuente animal o vegetal más la palabra "sabor"
14.	migas de harina de trigo tostadas mediante la cocción de una masa preparada con harina y agua, que puede ser sin levadura, o fermentada químicamente o con levadura, y si no cumple con la norma descrita en B13.021 y B13.022	migas de harina de trigo tostadas
15.	la porción de goma de mascar, que no sea la cubierta, que no imparte dulzor, sabor o color	Base de goma
16.	azúcar, azúcar líquido, azúcar invertido o azúcar invertido líquido, individual o en combinación	azúcar
17.	jarabes de glucosa y los jarabes de glucosa isomerizados, solos o en combinación, donde la fracción de fructosa no excede el 60 por ciento del edulcorante en una base seca	glucosa-fructosa
18.	jarabes de glucosa y los jarabes de glucosa isomerizados, solos o en combinación, donde la fracción de fructosa excede el 60 por ciento del edulcorante en una base seca	Jarabe de fructosa
19.	Azúcar o glucosa-fructosa, sola o en combinación	azúcar/glucosa-fructosa
20.	agua a la que se añade dióxido de carbono	Agua gasificada

Nombre colectivo		
Ítem	Columna I - Ingrediente o componente	Columna II – nombre común
21.	uno o más de los siguientes aditivos alimentarios, a saber, bisulfito de potasio, meta bisulfito de potasio, bisulfito de sodio, meta bisulfito de sodio, sulfito de sodio, ditionito de sodio, ácido sulfuroso y dióxido de azufre	Agentes de sulfitación o sulfitos
22.	agua desmineralizada o agua tratada de otro modo para eliminar la dureza o impurezas o agua fluorada o clorada	agua
23.	vinagre de vino, vinagre de alcohol, vinagre blanco, vinagre de grano, vinagre de malta, vinagre de sidra o vinagre de manzana, solo o en combinación	vinagre

(4) No obstante el inciso (2) y los incisos B.01.008 (5), cuando un alimento contiene ingredientes de la misma clase, estos ingredientes se puede mostrar mediante un nombre de la categoría, si

(a) si se trata de más de un componente y no se enumeran en la tabla B.01 del inciso 009 (1); y

(b) sus componentes se indican

1. inmediatamente después del nombre de la categoría de los ingredientes de los que sean componentes, de manera tal que indiquen que son componentes de los ingredientes, y
2. en orden descendente en relación a su proporción colectiva de estos ingredientes.