

GRADE STANDARDSNORMES DE CLASSEMENTGrade Factors and SpecificationsFacteurs et normes de classement

Part VII of the Regulations defines the grades and grade names that may be applied to processed poultry graded pursuant to the Regulations and Section 3 set out the conditions, if present, which prohibit the application of grade names to processed poultry.

La partie VII du Règlement définit les catégories et les appellations de catégories applicables aux volailles transformées classées en vertu du Règlement, et l'article 3, énumère les raisons qui empêchent, éventuellement, l'attribution d'appellation de catégories aux volailles transformées.

Section 3 specifies that no person other than a grader shall grade a poultry carcass. The Canada Agricultural Products Act defines a grader as someone appointed in accordance with the Public Service Employment Act or as any person having received a certificate of nomination.

La section 3 spécifie que nulle autre personne qu'un classificateur peut classer une carcasse de volaille. La Loi sur les produits agricoles au Canada définit un classificateur comme étant une personne nommée conformément à la Loi sur l'emploi dans la Fonction publique ou toute personne ayant reçu un certificat de nomination.

In grading processed poultry under these Regulations, the factors of conformation, flesh, fat, dressing and condition are considered.

Il faut tenir compte des facteurs de conformation, de chair, de graisse, d'habillage et d'état lors du classement de volailles transformées en vertu de ce Règlement.

1. Conformation1. Conformation

Under the factor of conformation, the following sub-factors, only, are to be considered:

Sous l'exigence de la conformation, seules les caractéristiques suivantes doivent être considérées:

(a) Skeleton Structure -
Self-explanatory.

(a) Structure du squelette - ne nécessite pas d'explication.

(b) Curvature of the Vertebrae and Keel Bone - (not to be confused with hump backs). The slight to moderate curvature of

(b) Courbure des vertèbres et du bréchet - (ne pas confondre avec dos bossu). Dans le cas de la catégorie A,

the back and the keel in Canada A and more extensive degrees of curvature allowed in the other grades.

(c) Knobby Keel - This defect, common to turkeys, is not as prevalent in commercial strains today but for grading purposes, should it occur, a slight to moderate defect is permitted in Canada A and no restriction in so far as the lower grades are concerned.

(d) Cysts (keel bursae) - The maximum size and character of cysts is limited in accordance with the following tolerances:

In all classes of poultry eligible for Canada A, no cysts are permitted. In Canada utility, one small, clear, loose cyst is permitted on all weights of poultry. Perhaps we could interpret this defect, insofar as size is concerned, as follows:

Up to 2 kilograms - 10 cent piece
2 to 4.5 kilograms - 25 cent piece
Over 4.5 kilograms - 50 cent piece

In Canada C, the size of the cyst is not a factor, providing the cyst is free from discoloration. A cyst, as compared with a blister, may be considered to contain a core of extraneous or foreign material. Generally, a cyst of this size would be trimmed from the carcass during evisceration.

(e) Blisters - a slight thickening or
July 1996/Juillet 1996

cela signifie une courbure faible ou moyenne du dos et du bréchet alors que pour les autres catégories, des courbures plus prononcées sont permises.

(c) Bréchet bosselé - Ce défaut que l'on retrouve souvent chez le dindon n'est pas aussi fréquent parmi les lignées commerciales d'aujourd'hui, mais pour le classement, on permet un défaut faible ou moyen pour la catégorie Canada A, et aucune restriction n'est prévue en ce qui concerne les catégories inférieures.

(d) Kystes - (boursouffure du bréchet) - La taille maximale et le type des kystes sont fonction des tolérances suivantes:

Aucun kyste n'est permis pour toute les espèces de volaille dites Canada A. Pour la catégorie Utilité, on permet un petit kyste non décoloré et dégage. On peut définir les tolérances en ce domaine selon la taille des kystes en les comparant à des pièces de monnaie.

Jusqu'à 2 kilograms - 10 cent

De 2 à 4,5 kilograms - 25 cent
Plus de 4,5 kilograms - 50 cent

Pour la catégorie Canada C, la taille du kyste n'est pas importante, pourvu qu'il ne soit pas décoloré. Comparativement à une ampoule, un kyste contient un noyau de substance étrangère. En général, un kyste de cette taille serait enlevé de la carcasse au cours de l'éviscération.

(e) Ampoules - Un épaissement

swelling of the skin somewhat resembling a callus and sometimes containing a mucus material but without a core.

(f) Water Blisters - These defects are usually formed by the absorption of a certain amount of water under the skin on the anterior portion of the breast. This defect is sometimes noted in water chilled broilers but usually disappears after a few hours. This condition is not to be considered as a defect.

(g) Deformed Backs - Deformed backs are considered to fall within the category of hump backs and similar defects and, therefore, are only permitted in Canada C because of the degree of deformity.

ou un renflement léger de la peau ressemblant à un callus et contenant parfois une substance muqueuse sans noyau.

(f) Cloques - En général, ces défauts résultent de la pénétration d'une certaine quantité d'eau sous la peau de la partie antérieure de la poitrine. On constate parfois ce défaut chez les poulets à griller refroidis en milieu aqueux, mais il disparaît généralement après quelques heures. Cela ne doit pas être considéré comme une tare.

(g) Dos déformés - Les dos déformés sont assimilés à la catégorie des dos bossus et de défauts semblables et, par conséquent, à cause du degré de difformité, ne sont tolérés que pour la catégorie C.

2. Fleshing

As the name of the factor suggests, only the amount and disposition of meat or flesh on the carcass is considered.

Comme l'indique le terme, on considère uniquement la quantité et la répartition de la chair sur la carcasse.

3. Fat

Processed poultry meat must meet the requirements in the Regulations for each grade and species of poultry.

La volaille transformée doit répondre aux exigences du règlement pour chaque catégorie et espèces de volaille.

For turkeys, the back fat requirements have been removed from the standard for all weight ranges of young and mature turkeys.

July 1996/Juillet 1996

2. Chair

3. Graisse

Dans le cas des dindons, les exigences concernant la couche de gras dorsal ont été retirées de la norme pour les dindons

A fat deposit in the main feather tract area is now all that is required to satisfy the Canada A grade standards.

The defect of flabbiness primarily limited to mature turkeys and some strains of heavy male turkeys has also been dropped from the standard under the fat factor since this condition in recent years has almost exclusively been limited to mature turkey. Since a negligible amount of mature turkey is graded for the consumer market, it was decided that this factor was no longer relevant to the consumer grades of turkey and need not be considered as a grade determining factor.

jeunes et adultes de tout poids. Une couche de gras sur les principales ptérylies suffit maintenant pour satisfaire aux normes de la catégorie Canada A.

Le défaut de flaccidité, qui est surtout limité aux dindons adultes et à certaines lignées de dindons mâles adultes, a également été éliminé de la norme concernant le gras puisque cette condition est maintenant presque exclusivement limitée aux dindons adultes. Comme la quantité de dindons adultes classés pour le marché de la consommation est négligeable, on a décidé que ce facteur ne serait plus pertinent aux catégories de consommation du dindon et ne serait plus considéré comme un facteur déterminant de la catégorie.

4. Dressing

In addition to the regular defects considered under the factor of dressing such as discolouration from bruising, improper bleeding, etc., the following defects may also be defined under this factor:

En plus des défauts ordinaires considérés sous cette rubrique tels que la décoloration causée par les contusions, une saignée insuffisante, etc., on peut ajouter les défauts suivants:

- (a) Discolouration from slow freezing.
The light amber to dark mahogany colouration of the skin attributed to slow freezing or thawing and refreezing has been of concern lately in various areas of Canada, in particular, where seasonal processors of frozen young turkey lacking both immersion freezing and blast freezing equipment have been marketing turkeys which have a brownish skin colouration in contrast to the preferred frozen creamy white appearance. Without creating undue hardship on the
- July 1996/Juillet 1996

4. Habillage

smaller poultry processors who do not have the full complement of freezing equipment normally observed in the larger poultry processing operations an amber to brownish colouration of the skin will be permitted in all grades. However, where the skin colouration is near mahogany colour, the poultry will be classified as ineligible for a grade for reasons of excessive discoloration and poor freezing. If the condition of poor freezing persists at the mahogany colour level the operator will be obliged to improve his freezing capabilities to achieve a more desirable colouration of the frozen carcass.

(a) Décoloration causée par la congélation lente. La coloration d'ambre pâle à acajou foncé de la peau attribuée à la congélation lente ou à la décongélation et à la recongélation est devenue dernièrement un sujet de préoccupation dans diverses régions du Canada, en particulier dans les endroits où des transformateurs saisonniers de jeunes dindons congelés qui n'ont pas l'équipement voulu pour faire la congélation à air forcé ni par immersion mettent sur le marché des dindons qui présentent une peau brunâtre contrairement à l'aspect blanc crémeux congelé souhaitable. Afin de ne pas pénaliser indûment les plus petits transformateurs de volaille qui n'ont pas l'équipement complet pour la congélation habituellement utilisé dans les exploitations plus importantes, on tolérera une coloration d'ambre à brunâtre de la peau dans toutes les catégories. Cependant, lorsque la couleur de la peau s'approche de l'acajou, la volaille sera considérée comme impropre au classement à cause d'une décoloration excessive et d'une mauvaise congélation. Si les sujets continuent d'être mal congelés et de présenter une peau de couleur acajou, July 1996/Juillet 1996

l'exploitant sera tenu d'améliorer ses installations de congélation pour obtenir une coloration plus souhaitable de la carcasse congelée.

Where this brownish skin colour occurs in frozen poultry in establishments with a full complement of freezing equipment, the problem of poor freezing colour should be drawn to the attention of plant management for rectification.

Lorsque la peau de la volaille congelée provenant d'établissements entièrement équipés pour la congélation est de couleur brunâtre, il faudrait en avertir la direction de l'établissement pour qu'elle fasse les corrections nécessaires.

(b) Discolouration resulting from the presence of frozen seepage. The condition defect of accumulated free liquid identified in Section 4 of the Processed Poultry Regulations relates to the accumulation of moisture or water arising from poor drainage and seepage from the carcass. In frozen graded poultry, the accumulation of this free water collects around the wings on the back, the neck area, the hock area and along the legs. When the free water is of a dark red or amber colour, the defect is simply identified as a dressing defect and is assessed as to the allowable amount of discolouration tolerated for the grade. However, when the colour of the accumulated free liquid is pink or light amber in colour, the condition is classified as poor drainage and the total area of the condition in frozen poultry is not to exceed one and one-half times the maximum allowable amount of discolouration on the carcass. Frozen poultry exhibiting amounts of free water in excess of this amount is identified as a condition defect attributed to poor drainage and the poultry is declared ineligible for a grade.

(b) L'accumulation de liquide dont il est question à l'article 4 du Règlement sur la July 1996/Juillet 1996

(c) When carcasses of graded processed poultry are trimmed meeting

volaille transformée se produit lorsque les carcasses ne sont pas bien drainées et égoutées. Dans les emballages de volaille congelée, cette eau s'accumule autour des ailes, dans le dos, dans la région du cou, des jarrets et des pattes. Lorsque ce liquide est rouge foncé ou de couleur ambrée, l'imperfection est classée comme un défaut d'habillage et est évaluée selon le degré de décoloration toléré pour la catégorie. Toutefois, lorsque le liquide est rose ou couleur d'ambre clair, le défaut est attribué à un mauvais drainage et l'importance de l'accumulation chez la volaille congelée ne doit pas dépasser une fois et demie la norme maximale de décoloration établie pour les carcasses. Les volailles congelées qui contiennent plus que cette quantité d'eau seront déclarées impropres au classement à cause d'un mauvais drainage.

the Canada Utility grade, this trimming is to be considered under the dressing factor.

- (c) In addition to the normally permitted trim under the grade standards, a small proportion of the backbone forward from the base of the tail will be allowed to be trimmed on Canada Utility grades of young and mature turkey for reasons of interior abdominal contamination. The allowable proportion of trim forward from the base of the tail is as follows:
- Lors que les carcasses de volaille transformée classée sont préparées de manière à répondre aux normes de la catégorie Canada Utility, ce paragraphe devra être considéré sous le facteur de l'habillage.

En Turkeys greater than 7 kg - 6 cm.

plus du parage normalement permis en vertu des normes de classement, une petite proportion de la colonne vertébrale à partir de la base de la queue pourra être enlevée chez les dindons jeunes et adultes de la catégorie Canad Utilité s'il y a contamination à l'intérieur de l'abdomen. La proportion admissible de parage à partir de la base de la queue est la suivante:

Dindons Turkeys less than 7 kg. - 4

pesant plus de 7 kg - 6 cm.

pesant moins de 7 kg - 4 cm.

Dindons

P4-9

(d) Surface desiccation and freezer burn - For purpose of grade disposition, surface desiccation is not a condition similar to freezer burn. Surface desiccation is characterized by a drying out of the outer layer of skin on hard scalded, frozen poultry that has been exposed to air, where the air is trapped in the form of a hock bubble or through the medium of a ruptured bag or wrapper. The exposed area becomes white and dry in appearance and can be fairly readily peeled from the carcass.

- (d) Freezer burn, on the other hand, is a condition that develops when the frozen carcass has been exposed to freezer temperatures for a prolonged period of time and the process of skin dehydration has penetrated considerably below the outer surfaces of the carcass. Within the dehydrated areas appear small circular depressions which indicate the extent to which the freezer burn has penetrated the flesh.
- Dessiccation superficielle et brûlures frigorifiques - en ce qui concerne la répartition des catégories, la déshydratation superficielle n'est pas similaire aux brûlures frigorifiques. La dessiccation superficielle est caractérisée par un dessèchement de la membrane extérieure de la peau des volailles ébouillantées et congelées ayant été exposées à l'air; une poche d'air s'est formée ou l'air pénètre par un trou dans un sac ou un emballage. La partie exposée devient blanche et sèche d'apparence et se détache facilement de la carcasse.

Les The specific tolerances are

brûlures frigorifiques, d'autre part, apparaissent lorsque la carcasse congelée est exposée à des températures de congélation pendant des périodes prolongées et que la chair de la volaille se déshydrate en profondeur. On constate de petites dépressions circulaires sur les parties déshydratées qui indiquent la profondeur de la déshydratation.

Les tolérances spécifiques relatives à la quantité et à l'étendue de la déshydratation superficielle ou des brûlures frigorifiques permises pour chaque catégorie sont précisées dans le manuel.

(e) Broken Backs or Rib Cages - Broken bones including broken backs, keel bones, rib cages, wing and leg bones as well as dislocated bones other than wing or leg bones will be graded as Canada C under the dressing factor. For those kinds of poultry where no Canada C grade exists poultry possessing broken bones is ineligible for a grade.

(e) Dos Dislocated wing and leg bones are allowed in Canada Utility and are to be considered under the dressing factor.

ou côtes
fracturés - La volaille qui a des os fracturés, y compris ceux du dos, du bréchet, de la cage thoracique, des ailes et des cuisses, ou des os disloqués autres que ceux des ailes et des cuisses, sera classée dans la catégorie Canada C selon le facteur de l'habillement. La volaille où on ne retrouve pas de catégorie Canada C, montrant des os fracturés devient inéligible à la classification.

disloquées peuvent être comprises dans la catégorie Canada Utilité et ces défauts devraient être considérés sous l'angle de l'habillage.

- (f) Hock Removal - Although the Regulation has established that the legs of eviscerated poultry are to be removed at the hock joint, we will apply the following administrative tolerance for part separation. Diagrams on page P4-13 and P4-14 shows the maximum tolerance zone, below the condyle of the bone, where the medullary cavity (marrow) of the bone shaft starts. Cuts anywhere within the tolerance zone will result in an acceptable part separation provided the flesh is not mutilated and the meat yield associated with the part is not materially affected. The tendons connecting the flesh to the tibiotarsus must remain attached.

(f) Enlèvement des pattes - Bien que le Règlement sur la volaille transformée ait établi que les pattes de la volaille eviscérée doivent être coupées à l'articulation du jarret, nous allons appliquer la tolérance administrative suivante pour la précision des coupes. Les diagrammes des pages XX et XX montrent les zones de tolérance entre les condyles des os soit juste avant le début des cavités médullaires contenant la moelle osseuse. Les coupes à l'intérieur des zones de tolérances seront considérées acceptables si la chair n'est pas mutilée et si le rendement en viande de la partie de la volaille n'est pas affecté. Les tendons reliant les muscles au tibiotarse doivent demeurer attachés.

(g) "Pinfeathers" - means a miniature feather so protruding through the skin that it can be extracted and includes down. No pinfeather longer than 1.2 centimeters will be accepted for all species except turkey. A maximum pinfeather length of 1.8 centimeters will be permitted for turkey. Any follicle longer than the above tolerances will be considered as a feather and will not be deemed acceptable.

The following pictorial illustrations indicate the size of the aggregate area allowed for the various grades of poultry on such factors as discoloration, surface desiccation and freezer burn.

(a) 1.6 cm^2 is equivalent to an area of $1.265 \times 1.265 \text{ cm}$.

(b) 6.5 cm^2 is equivalent to an area of $2.55 \times 2.55 \text{ cm}$.

(c) 8.0 cm^2 - is equivalent to an area of $2.55 \text{ cm} \times 2.84 \text{ cm}$.

July 1996/Juillet 1996

(g) "Sicots" - Signifie un bout de plume extractible sortant de la peau comprenant aussi le duvet. Une longueur maximale de 1,2 centimètres sera accordée aux sicots des volailles de toutes les espèces à l'exception du dindon. La longueur permise pour les sicots de dindon sera de 1,8 centimètres. Toute partie de plume au delà de ces tolérances sera considérée comme une plume et ne pourra être jugée acceptable.

Les illustrations suivantes indiquent les dimensions des surfaces affectées par la décoloration, la dessiccation superficielle et les brûlures frigorifiques pour différentes catégories.

(a) Une surface de 1.6 cm^2 équivaut à une surface de $1.265 \times 1.265 \text{ cm}$.

(b) Une surface de 6.5 cm^2 - équivaut à une surface de $2.55 \times 2.55 \text{ cm}$.

(c) Une surface de 8.0 cm^2 - équivaut à une surface de $2.55 \times 2.84 \text{ cm}$.

(d) 14.5 cm^2 - is equivalent to an area of $3.8 \times 3.8 \text{ cm}$.

(d) Une surface de 14.5 cm^2 - équivaut à une surface de $3.8 \times 3.8 \text{ cm}$.

7. Packaging - Ballooning
7. Emballage - Gonflement

To establish a uniform national interpretation and application of packaging requirements for frozen graded processed poultry, the following table illustrates what is to be considered form fitting under the packing section of the Processed Poultry Regulations:

En vue de permettre une interprétation et une application uniformes à l'échelle nationale des normes d'emballage de la volaille transformée, classée et congelée, le tableau ci-dessous indique les marges de tolérance considérées comme acceptables en vertu de l'article concernant l'emballage du Règlement sur la volaille transformée.

<u>Poultry Weight</u>	<u>Aggregate Area of Ballooning</u>	<u>Approx. Dimensions</u>
1.0 kg	25 cm ²	5cm x 5cm
1.0-2.0kg	40 cm ²	6.4cm x 6.4cm
2.0-5.5kg	60 cm ²	7.7cm x 7.7cm
5.5kg plus	100 cm ²	10cm x 10cm
<u>Poids de la volaille</u>	<u>Surface de gonflement</u>	<u>Dimensions approximatives</u>
1.0 kg	25 cm ²	5cm x 5cm
1.0-2.0kg	40 cm ²	6.4cm x 6.4cm
2.0-5.5kg	60 cm ²	7.7cm x 7.7cm
5.5kg plus	100 cm ²	10cm x 10cm

Since ballooning will occur under cold storage conditions following the packing of vacuum packed poultry, the ballooning or non-adherence of the wrapper to the carcass surface is to be assessed on the degree of this condition over the entire carcass.

A pictorial illustration of these dimensions is shown below.

Comme le gonflement se produit en chambre froide, suite à l'emballage à vide de la volaille, le gonflement ou la non adhérence de l'emballage à la surface de la carcasse doit être évalué selon l'ampleur du problème sur l'ensemble de la carcasse.

Ces dimensions sont illustrées ci-dessous.

8. Grading Mature Chicken
8. Classification de poulet adulte

The designation "Stewing hen" has been replaced by "Mature Chicken" according to a request made by industry. Such carcass may be graded Canada Utility if the carcass meet sthe established standards and if the carcass eight is less than 1.8 Kg. Grade C is exclusively reserved for mature chickens.

A la demande de l'industrie, le terme "Poulet adulte" remplacera dorénavent la désignation "Poule à bouillir". Ces volailles peuvent être classées Canada Utilité si elles rencontrent les normes établies et si les carcasses pèsent moins de 1,8 Kg. La catégorie Canada C est réservée exclusivement pour les poulets adultes.

July 1996/Juillet 1996

CANADIAN POULTRY GRADE STANDARDS				
	FACTORS AND SUBFACTORS	CANADA A	CANADA UTILITY	CANADA C
C O N F O R M A T I O N	Skeletal Structure	Normal Slightly crooked keel no meat interference	Slightly crooked keel - may have meat interference	Abnormal Crooked keel - may have meat interference
	Curvature of Back	Moderate	Allowed	Allowed
	Knobby Keels	Slight to moderate	Allowed	Allowed
	Cysts	Nil	< 2kg - 10 cent piece 2-4.5kg - 25 cent piece > 4.5kg - 50 cent piece	Allowed - no max. - clear
	Deformed Backs	Nil	Nil	Allowed
	Blisters	Max. length 2.5 cm	Max. length 2.5 cm	Allowed
F L E S H		<u>Breast</u> - Moderately plump; moderate taper. <u>Keel</u> - Maximum projection anterior end 3.0 mm	<u>Breast</u> - Sufficient to prevent sharp falling away from keel. <u>Keel</u> - Maximum projection 3.0 mm beyond the flesh.	<u>Breast</u> - Sufficient to prevent extreme sharp falling. <u>Keel</u> - Maximum projection 5.0 mm beyond the flesh.

F A T		<p><u>Chicken, Capon, Rock Cornish Hen, mature chicken, old rooster, Duck, Geese.</u> Bresat, thighs and back show evidence of fat cover.</p> <p><u>Turkey,</u> Deposits main feather tract on breast, evidence by pronounced thickening at center.</p>	<p>Sufficient to prevent flesh from appearing prominently through the skin.</p>	<p>None.</p>
	Flabbiness	Breast - slight	Allowed	Allowed

CANADIAN POULTRY GRADE STANDARDS						
FACTORS AND SUBFACTORS	CANADA A				CANADA UTILITY	CANADA C
Skin Tears	Kind: Chicken, Capon, Old rooster, Rock Cornish Hen, Mature Chicken, Turkey, Duck, Geese	<u>Wts</u> Under 5.5kg Over 5.5 kg	<u>Breast</u> Aggreg Length 6 mm 1.2 cm	<u>Elsewhere</u> Aggreg Length 2.5 cm 3.5 cm	Areas of skin removed not more than 1/2 of the area of the breast. Tears and cuts half the length of keel.	Allowed.
Discoloration	<u>Breast</u> - Total area 1.6 cm ² <u>Elsewhere</u> - Total area 6.5 cm ²				<u>Breast</u> - Total area 6.5 cm ² <u>Elsewhere</u> - Total area 8.0 cm ²	Poultry under 5.5 kg - not exceeding 14.5 cm ²

<p>Parts Missing</p>	<p><u>Wing Tips and the Tail</u> - may be removed <u>Breast Bone</u> for poultry weighing less than 900 g. <u>Ducks and Geese</u> - wing tips and the flat wings may be removed.</p> <p><u>Flesh Exposure</u> - maximum 3.0 cm of exposed flesh at posterior end of the keel.</p>	<p><u>wings</u> - may be removed <u>Legs</u> - one leg including thigh or both drumsticks removed <u>Tail</u> - may be removed <u>Limbs</u> - removed at a joint only <u>Flesh</u> - small area of flesh <u>Skin</u> - not more than 1/2 of the area of the breast - may be removed <u>Back Portion</u> - young and mature turkey < 7 kg - 4 cm maximum ≥ 7 kg - 6 cm maximum</p>	<p>Same as Canada A</p>
----------------------	---	--	-------------------------

Canadian Poultry Grade Standards

Factors and Subfactors	Canada A	Canada Utility	Canada C
------------------------	----------	----------------	----------

Freezer Burn	Surface desiccation maximum area of 14.5 cm ²	Same as Canada A	Allowed
Dried Out Areas	Not allowed	Not allowed	Not allowed
Broken Bones and Dislocated Bones	Not allowed	Wing and leg bones may be dislocated - no broken bones	Allowed

Feathers	Not allow ed	Not allow ed	Not allow ed
Pin feathers			
Chicken, Capons, Old Rooster, Rock Cornish Hen and Mature Chicken	3 in total w ith a maximum of 1 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.2 cm.	5 in total w ith a maximum of 2 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.2 cm.	7 in total w ith a maximum of 3 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.2 cm
Young Turkey and Mature Turkey	3 in total w ith a maximum of 1 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.8 cm.	5 in total w ith a maximum of 2 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.8 cm.	Not applicable. Not applicable.
Young Duck* Mature Duck Young Goose* and Mature Goose*.	8 in total w ith a maximum of 3 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.2 cm.	10 in total w ith a maximum of 5 on the breast. Length of pin feathers not exceeding 1.2 cm.	Not applicable. Not applicable

*

Hair and down shorter than 5 mm in length are not to be considered defects provided the hair and down is scattered and the carcass has a clean appearance, especially on the breast and legs.

NORMES CANADIENNES DE CLASSIFICATION DE LA VOLAILLE				
	FACTEURS ET SOUS-FACTEURS	CANADA A	CANADA UTILITÉ	CANADA C
C O N F O R M A T I O N	Ossature	Normale Légère déviation du bréchet ne nuisant pas à la répartition de la chair.	Légère déviation du bréchet pouvant nuire à la répartition de la chair.	Déviation anormale du bréchet pouvant nuire à la répartition de la chair.
	Courbure du dos	Modérée	Permise	Permise
	Bréchet bosselé	Légèrement à modérément	Permis	Permis
	Kystes	Aucun	< 2kg - pièce de 10¢ 2-4.5kg - pièce de 25¢ > 4.5kg - pièce de 50¢	Permis - aucune grosseur maximale, clair
	Dos difforme	Aucun	Aucun	Permis
	Cloques	Longueur maximale de 2,5 cm	Longueur maximale 2,5 cm	Permis

C H A I R		<u>Poitrine</u> - Modérément bien en chair; décroissance modérée <u>Bréchet</u> - Projection maximale de la partie antérieure de 3 mm	<u>Poitrine</u> - Suffisamment en chair pour empêcher la chair de s'affaisser de l'extrémité antérieure du bréchet à son extrémité postérieure. <u>Bréchet</u> - Projection maximale au-delà de la chair de 3mm	<u>Poitrine</u> - Suffisamment en chair pour empêcher la chair de s'affaisser considérablement de l'extrémité antérieure du bréchet à son extrémité <u>Bréchet</u> - Sa partie antérieure ne doit pas dépasser la chair par plus de 5 mm
G R A I S S E		<u>Poulet, chapon,</u> <u>poule Rock</u> <u>Cornish, poulet</u> <u>adulte, vieux coq,</u> <u>canard, et oie</u> - couche perceptible de gras sur la poitrine, les cuisses et le dos. <u>Dindon</u> - renflement prononcé de gras sur les ptéryles principales.	Suffisamment de gras pour masquer raisonnablement la chair.	Aucune restriction.
	Flaccidité	Légère sur la poitrine.	Permise.	Aucune restriction.

NORMES CANADIENNES DE CLASSIFICATION DE LA VOLAILLE

FACTEURS ET SOUS-FACTEURS	CANADA A				CANADA UTILITÉ	CANADA C
Déchirures de la peau	<u>Espèce:</u> Poulet, Chapon, Vieux coq, Poule Rock Cornish, poulet adulte, dindon, canard, oie	<u>Poids:</u> Moins de 5,5 kg Plus de 5,5 kg	<u>Poitrine:</u> Longueur totale 6 mm 1,2 cm	<u>Ailleurs:</u> Longueur totale 2,5 cm 3,5 cm	La surface de la peau enlevée ne doit excéder la moitié de la surface de la poitrine. La longueur des déchirures et des coupures doit être au plus égale à la moitié de la longueur du bréchet.	Permisses
Taches de décoloration	<u>Poitrine:</u> Surface totale de 1,6 cm ² <u>Ailleurs:</u> Surface totale de 6,5 cm ²				<u>Poitrine:</u> Surface totale de 6,5 cm ² <u>Ailleurs:</u> Surface totale de 8 cm ²	Volaille pesant moins de 5,5 kg - Surface totale ne dépassant pas 14,5 cm ²

Parties Manquantes	<p>Les ailerons et la queue peuvent être enlevés. Le bréchet des volailles pesant moins de 900 gr peut-être enlevé.</p> <p><u>Canards et oies</u> -</p> <p>Les ailerons et les milieux d'ailes peuvent être enlevés.</p> <p><u>Exposition de la chair</u> -</p> <p>La surface maximale de chair exposée doit être de 3 cm à l'extrémité postérieure du bréchet.</p>	<p><u>Ailes</u> - Peuvent être enlevées</p> <p><u>Pattes</u> - Une patte y compris la cuisse ou les deux pilons peuvent être enlevés</p> <p><u>Queue</u> - Peut être enlevée</p> <p><u>Membres</u> - Enlevés à l'articulation seulement</p> <p><u>Chair</u> - Une petite partie de la chair peut être enlevée</p> <p><u>Peau</u> - La surface enlevée ne doit pas dépasser la moitié de la surface de la poitrine</p> <p><u>Dos</u> - Dindons jeunes et adultes < 7 kg - 4 cm max. ≥ 7 kg - 6 cm max.</p>	Même que Canada A
Brûlure frigorifique	La déshydratation superficielle touche une surface inférieure à 14,5 cm ²	Même que Canada A	Permis

Surfaces complètement desséchées	Interdit	Interdit	Interdit
Os brisés ou disloqués	Aucun	Les os des ailes et des pattes peuvent être disloqués - Aucun os brisé	Permis

NORMES CANADIENNES DE CLASSIFICATION DE LA VOLAILLE			
FACTEURS ET SOUS-FACTEURS	CANADA A	CANADA UTILITÉ	CANADA C
Plumes	Aucune	Aucune	Aucune
Chicots			
Poulet, Chapon, Vieux Coq,	total de 3 sans excéder 1 sur la poitrine.	Total de 5 sans excéder 2 sur la poitrine.	Total de 7 sans excéder 3 sur la poitrine.
Poule Rock Cornish et Poulet Adulte	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,2 cm.	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,2 cm.	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,2 cm.
Jeune Dindon et Dindon Mature	Total de 3 sans excéder 1 sur la poitrine.	Total de 5 sans excéder 2 sur la poitrine.	Ne s'applique pas.
	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,8 cm.	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,8 cm.	Ne s'applique pas.
Jeune Canard [*] , Canard Adulte [*] ,	Total de 8 sans excéder 3 sur la poitrine.	Total de 10 sans excéder 5 sur la poitrine.	Ne s'applique pas.
Jeune Oie [*] et Oie Adulte [*] .	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,2 cm.	La longueur des chicots ne doit pas excéder 1,2 cm.	Ne s'applique pas.

*

Le duvet et les poils de moins de 5 mm ne sont pas considérés comme des défauts lorsque le duvet et les poils sont éparpillés, et que la carcasse est propre, surtout au niveau de la poitrine et des pattes.