

FQS-38 – Game

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[FQS-38-01 – Mammals](#)

[FQS-38-02 – Birds/Wild Fowl](#)

[FQS-38-03 – Reptiles and Amphibians](#)

[Applicable Regulations and Resources for Game](#)

Description

1. Game or wild game refers to a variety of animals, birds and amphibians that are not normally consumed in North America. Although the term “game” refers to those creatures hunted and caught in the wild, today, most of these creatures are ranched and farmed. Game mammals are sometimes referred to as “alternative livestock”.
2. Ranched game is raised under free-range conditions and develop a more complex flavour and less body fat than farmed animals. The meat from farmed game compared to ranched game is typically milder to the taste and somewhat fattier. Game raised by either method is usually more tender than true wild game and more consistent in flavour. Large game animals are prepared and processed like beef; small animals, like poultry. Game raised on farms or ranched are slaughtered and inspected prior to consumption.
3. Any raw game or meat can contain harmful bacteria such as E.coli and enteridis. Parasites are also another concern in wild game as well as fish. There are a variety of diseases present in game – trichinosis in bear, boar and venison; tularemia in rabbits; and salmonellosis.
4. Not all suppliers carry fresh game but many can order it given a few days’ notice. In judging the quality of game, the same standards used for equivalent domestic products should be used. While fresh products are preferred, properly frozen game is superior to a poorly processed fresh product.
5. Any game procured in Canada must:
 - a. Come from a facility licensed and inspected by CFIA. A list of facilities licensed and inspected by CFIA can be found at [CFIA Registries of Meat Establishments](#);
 - b. come from a facility that meets the criteria as outlined in [Canadian Food Inspection Agency - Meat Hygiene Manual of Procedures](#);
 - c. be manufactured in an establishment that was operating under a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles based system;
 - d. meet all the requirements as outline in the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#);
 - e. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - f. come from a facility that meets HACCP System and Guidelines including its annex as outlined in the Recommended Code of Practice: [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#) and is a Canadian Federally Inspected processing plant;
 - g. comply with food packaging and labeling requirements specified by the Food and Drugs Act and Regulations and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)
 - h. Portion Controlled Game Products are to be supplied according to the following portion sizes, unless otherwise specified

- i. Bone in Raw weight 250 g
 - ii. Boneless Raw weight 225 g
 - i. meet the specification set out for that game specified; and
 - j. comply with food packaging and labeling requirements specified by the Food and Drugs Act and Regulations and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#),
6. Any cut of fresh/chilled and/or frozen game procured from countries other than Canada must:
- a. Only be procured/supplied from countries that are permitted to export these game products to Canada. [Canadian Food Inspection Agency – Meat and Poultry Products](#) current information on Countries from which commercial importation of game products is permitted, and come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius- General Principles of Food Hygiene](#)
 - b. meet all requirements as outline in [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), or meet all the requirements for the [USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses](#) and/or meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Meat](#)
 - c. meet all regulations as outlined in [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#), and the [Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#), or
 - d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All game shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements
 - e. meet all the requirements as outlined in the Recommended Code of Practice - [Codex Alimentarius- General Principles of Food Hygiene](#)
 - f. be marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the game product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country

Packaging

7. Every package and/or container of game in a registered establishment must be included in the “[Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#)”.
8. Every material used in packaging and/or wrapping game products in a registered establishment shall:
 - a. Protect the game product sufficiently to prevent contamination,
 - b. be free from noxious substances,
 - c. not impart any undesirable substance to the game, either chemically or physically,
 - d. be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours,
 - e. be durable and effective in regard to the manner it is used and will not tear if wet,
 - f. be lined for frozen game products with moisture proof film or material that provides similar protection, so that each individual wrapped game meat product, must be capable of being removed without defrosting the remaining packaged products, and that each layer of product can be extracted separately.
 - g. Any game product packaged into a container/box must correspond to the game type specified.
 - h. Any game container/box marked with appropriate label, must correspond to the variety game type in that container/box.

9. No material used in packaging or labeling a game product in a registered establishment shall come into contact with the game product; if the contact might prevent the product from conforming to the requirements to the Canadian Food and Drug Regulations.

Storage and Distribution

10. Any fresh/chilled and/or frozen game supplied shall:
- a. be transported in a cleaned and sanitized (where applicable) transport vehicle of suitable design, to prevent microbial, physical and chemical contamination of the meat product;
 - b. be in a vehicle with the internal vehicle's finishes in a good state of repair and made of corrosion-resistant material which cannot affect the organoleptic character of fresh game products or otherwise render them unwholesome. Interior of the vehicle must be smooth, impervious, and easy to clean and disinfect;
 - c. be transported in a refrigerated vehicle equipped to hold the game products at the appropriate temperature, either fresh and/or frozen and that both of these temperature conditions be maintained throughout the whole period of transport to include:
 - d. Game requiring to be "Kept refrigerated":
 - i. shall be maintained at no higher than 4°C;
 - ii. shall not have been frozen at any time, and;
 - iii. shall not show evidence of off condition, including but not restricted to off odor, stickiness, gassiness, rancidity, sourness, dehydration, discoloration or mishandling, exception shall be made for the normal confinement odor and discoloration related to aging in vacuum packaging.
 - e. Game requiring to be "Kept frozen":
 - i. shall be maintained at a frozen state no higher than -24°C, and;
 - ii. shall not show evidence of defrosting and/or freezer deterioration.
 - f. Not be carried in the same vehicle used for conveying live animals, controlled products (as defined in the [Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#) or other substances that might adulterate the game product.
 - g. Not be carried in the same vehicle as other goods in a manner which may adversely affect game quality.

FQS-38-01 – Mammals

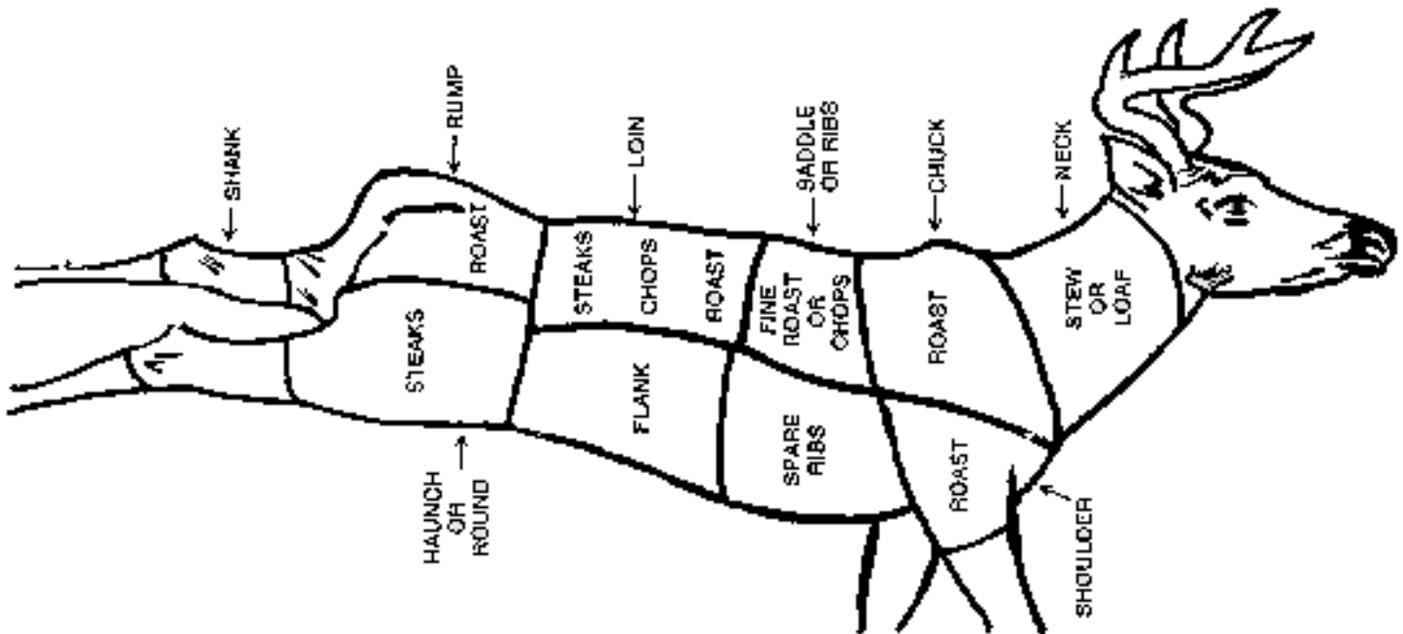
11. It is highly recommended that all game meats only be purchased fresh if they are to be used on the day of purchase or in all other cases, purchased frozen. Because game is lower in fat than other meat, it cooks quickly. In general, the red meat of buffalo and venison is best cooked to medium rare.

12. Domesticated **rabbits** have been bred to be much larger than wild rabbits. Rabbit meat is available both fresh and frozen. Rabbit meat is a source of high quality protein and is leaner than beef, pork and chicken. Rabbit meat can be used as a substitute meat in many chicken recipes. Hares, which are mainly dark meat and are tough and bony. Hare meat should be marinated or stewed slowly.

13. **Alpaca** is as a mild meat which is slightly salty, tender and lean, high in protein with no fatty after taste. Alpaca meat is not only rich in proteins, but also low in fat & has the lowest level of cholesterol of any meat. Approximately 50% of a carcass is used as prime cuts, such as loin cutlets and steaks, which are sold either

fresh or frozen. Secondary cuts are processed into sausages, hot dogs, ground meat and processed alpaca hams. Alpaca meat should be cooked quickly on a high heat, to retain its natural tenderness. For the best results, alpaca meat should be served rare or medium and allowed to rest before serving.

14. **Venison** refers to all large antlered game animals, including **elk**, **caribou**, and **antelope** as well as **deer**. All venison is lean red meat. All these animals are currently raised domestically in North America. In general, their meat is more tender and less strong tasting than that of their truly wild counterparts. Differences in species, age and methods of rearing may account for differences in taste and texture. Venison, which has little intramuscular fat or marbling, should be cooked over high heat for a short time to rare or medium-rare. The tougher cuts braised. Venison meat should remain crimson. The chart below shows some of the more common venison cuts, which are very similar to beef.



15. **Buffalo (Bison)** meat is higher in protein, low in cholesterol (approximately 30 percent less than beef) and half the calories and fat of beef. A dense meat, it has a slightly sweeter and richer taste than beef. It can be used in any beef recipe, although it cooks more quickly than beef. Buffalo meat should be cooked to rare or medium rare. Ground buffalo is low in fat and should be combined with other ground meats to add fat and moisture.

16. **Muskox** meat is very tender and flavourful. It should be cooked to medium-rare.

17. **Camel** meat is popular in Asian cuisine. and is very mild in flavor, somewhat close to beef. Middle Eastern and Mediterranean cooking includes this natural protein in curries cooked with fruit and spices, as well as, traditional European dishes such as roasts, steaks, sausages and burgers. It is common to marinate camel meat. Braising works very well on camel. Camel burgers are cooked like any other burger.

18. **Wild Boar** is a misnomer since wild boar is farmed in Canada. Boar is a cousin of the domesticated hog but its meat is leaner and more flavourful.

Game Mammal Specifications

19. All meat shall be prepared from inspected animals and cut to specifications.¹

Animal	Description
Alpaca	Alpaca is a dark meat. The meat needs to be cooked and served rare to medium rare. The meat to a cross between bison and beef. It is available fresh or frozen. Available cuts include striploin, shanks, hamburger, tenderloins and steaks.
Antelope	Antelope meat is delicately flavoured, lighter in colour than other venison and is closer to veal.
Rabbit/ Hare	All rabbits and hares provided shall be skinned and dressed with the head removed. If specified, the carcass shall be cut in four parts - the two hind quarters and the two forequarters and the backstrap (the loin meat that runs along the backbone, below the stomach, ribs, and above the hind legs. The snowshoe rabbit weighs 1.4–1.9 kg. (3-4 pounds). The Arctic hare weighs 2.8 – 4.5 kg. (6-15 pounds).
Bear	All bear is edible. Because bear, like pigs and boars, can carry trichinosis it must be cooked thoroughly.
Wild Boar	Boar can range in flavour from very mild and delicate to distinctly pungent, depending on the animal's age and diet. Younger animals are preferred for flavour and tenderness. Wild boar can be prepared like pork and is sold in familiar pork cuts. The most popular come from the loin or saddle. The tougher less expensive cuts like the hind leg should be braised or stewed. Because boar can carry trichinosis it must be cooked thoroughly.
Buffalo (Bison)	Buffalo is now raised for meat on numerous ranches in Canada. The preferred cuts are steaks, chops and roasts from the rib, loin, and sirloin.
Camel	Camel Meat is full of flavour, lean and tender. Select Cuts: Striploin, Rump, Ground, Burgers (4 oz) and Trim.
Caribou	Caribou, which has been domesticated in the North, has a juicy and flavourful meat.
Deer	Deer is the most common type of venison and the animals are both farmed and ranches extensively.
Elk	Elk meat is sometimes considered to be the best venison and is often compared to prime beef.
Goats	Wild goats live in rugged terrain in the western parts of the United States and Canada. The meat of wild goats is distinct and flavourful yet mild.
Llama	Llama is a South American ruminant mammal, directly related to the camel. The taste of Llama meat is somewhere between beef and lamb, though described often as a lighter, sweeter beef. Llama is an extremely tender, succulent and versatile meat. Llamas are farmed in North America. Llama meat is available as steaks, boneless stewing beef, organ meats, processed sausages, and ground meat products.
Moose	Moose is not farmed and the meat is not government inspected.
Muskox	Muskox meat is well marbled but leaner than beef or pork and slightly more moisture than

¹ Portion Standard outline in A-85-269-001/-001 – Food Services Direction and Guidance Manual Chapter 2 – Standards & Procedure - Annex C – Portion Size Standard.

Animal	Description
	beef. It has an appearance similar to prime beef and a smooth texture similar to beef or buffalo. Selected cuts available - Tenderloin, Striploin, Frenched Rack, Frenched Chops, Rib Eye Roll, Hind Leg Bone In/Boneless, Denver Hind Leg, Escallops/Tournedos, Boneless Shoulder (chuck), Stewing Meat, Ground, Trim, Burgers, Westphalian Ham & Mipkuzola ("Eskimo-style" Prosciutto).
Bighorn Sheep	There are four kinds of sheep that are called Bighorn: Rocky Mountain, desert, Dall's and stone. The desert sheep are on the endangered list. The meat of wild sheep is distinct and flavourful yet mild with a texture like lamb.

Note: There are no known federally inspected sources for animals marked in **red**.

FQS-38-02 – Game Birds

20. Game birds shall be provided according to the specifications indicated by the North American Meat Institute (NAMI) manual, where those specifications exist.

21. Some ranchers or farmers of game birds also provide their **eggs** for purchase. For purchase of game bird eggs, the specifications as outlined in FQS 1 – Eggs will apply.

22. **Ostrich** and **emu** can be ranches or farm raised. Their meat tastes and is prepared using techniques the same as for venison. Therefore, any lean venison or beef recipe can be used in the preparation of ostrich and emu. The preferred cooking methods are sautéing or quick grilling to medium-rare. Overcooking will make the meat dry and tough.

Game Bird Specifications

Game Bird	Part	NAMI ²	Description
Guinea Fowl	Young guinea fowl	P5000	Guinea fowl are often referred to as guinea hen or African pheasant. The species originated in Western Africa and was later domesticated in other countries. A young guinea fowl can be of either sex and is usually about 11 weeks old.
	Whole young guinea fowl with giblets	P5001	This item consists of the whole carcass packaged with the giblets and neck normally wrapped in parchment paper or plastic material and stuffed into the body cavity. Due to the processing procedures the included giblets or neck parts may not be from the same bird. A ready-to-cook guinea hen weighs about 900 gms to 1.4 kgs. (2-3 pounds). The skin is a mottled whitish grey colour and the flesh is a light red. Due to their small size, guinea hens are usually sold as whole carcasses and not processed into parts like chicken and turkey.

²The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)'s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

Game Bird	Part	NAMI ²	Description
	Airline Breast	P5016	This item is a boneless half breast skin on with the first wing joint attached. It weights 180-270 gms (6-9 ounces). The airline style is also available as a double breast with the first wing joint attached on each side.
	Leg Quarter	P5030	The leg quarter is the rear quarter of the guinea fowl carcass that consists of the drumstick, thigh and back portion attached in one piece. The part may also include a portion of the tail, abdominal fat, and up to two ribs.
Squab	Squab (Young Pigeon)	P6000	Squab are young pigeons and are approximately 28-30 days old when processed. They may be of either sex. The species originated in the Middle East and Asia and is one of the oldest birds known to humans. In North America, most of the available squab is from domesticated stocks. They are commercially raised and have never flown.
	Whole Squab (Young Pigeon) with Giblets	P6001	This item sold with the giblets and neck wrapped or bagged and stuffed into the body cavity or as a whole carcass. A ready to cook squab weighs 360 to 480 gms (12-16 ounces), including the gizzard, liver, heart, and neck. The skin is a mottled whitish colour and the flesh is tender and dark in colour.
	Airline Breast	P6016	This item is a boneless half breast skin on with the first wing joint attached. It is also available as a double breast with the first wing joint attached on each side.
Quail		P7000	Quail is one of the most popular game birds eaten in the United States. In some instances, the terms <i>quail</i> and <i>partridge</i> can be used interchangeably but primarily the term is used to identify the species. The common quail originated in Europe and seasonally migrates into Africa and India.
	Whole Quail	P7001	This item sold with the giblets and neck wrapped or bagged and stuffed into the body cavity or as a whole carcass. Due to the processing procedures the included giblets or neck parts may not be from the same bird. A ready to cook quail weighs 90 to 210 gms (3-7 ounces), including the gizzard, liver, heart, and neck. The skin is whitish in colour.

Game Bird	Part	NAMI ²	Description
			<p>PSO (Purchaser Specified Options) - Semi-Boneless (European Style) Quail – This item, also referred to as sleeve-boned, is a partially boneless skin-on whole carcass with attached wings and all bones other than the femur bones excluded.</p>
	Pharaoh Quail	P7002	<p>This species was imported from Europe and has been scientifically bred to produce consistent quality and has a mixture of white and dark meat. Today this is the most widely found variety in North America.</p>
Pheasant		P7200	<p>This species was first found in the Far East but is now quite common world-wide. It was originally wild or home raised. It is still found in the wild but in North America most pheasants are domestically raised either for the food industry or for use in hunting preserves. Pheasants are classified as young or mature by their age. There are presently more than 50 different breeds of pheasants.</p>
	Whole Pheasant	P7201	<p>Pheasants are sold as both whole carcasses or processed into parts. A ready-to-cook pheasant weighs .8 to 1.8 kg. (1.75- 4 pounds). The breast meat is white and the leg meat is dark coloured. The breast meat is the most popular portion since the pheasant legs unlike those of the guinea fowl have tendons.</p>
	Young Pheasant	P7203	<p>Young pheasant are normally 12-16 weeks of age and weigh 420-600 gms (14-20 ounces). Pheasant produced especially for food services or retail marketplace have been bred so as to provide larger breasts and clearer flesh.</p>
	Airline Breast	P7316	<p>This item is a boneless half breast skin on with the first wing joint attached. It weights 180-300 gms (6-10 ounces). The airline style is also available as a double breast with the first wing joint attached on each side.</p>
Partridge	Partridge	P7400	<p>There are no native partridge species in North America, though other species, some nearly extinct, including the grouse are substituted as partridge when available. The terms partridge and quail are sometimes used interchangeably. Most partridges available in the market are derived from European or African varieties. Partridges are</p>

Game Bird	Part	NAMI ²	Description
			identified as young up to a year and are considered mature once they are more than 15 months old. Due to their small size partridges are usually sold whole and are not processed into parts like chickens and turkeys.
	Common or Grey Partridge	P7400	This is a European species found as far away as the Middle East. Many were imported from Hungary and raised in England and are of the same species as the common or grey partridge. This variety is sometimes referred to as the Hungarian partridge.
	Chukar	P7500	This partridge species is found from Asia Minor to China and in the mountains of India. The various partridge of the species are different in size and plumage depending on the climate in which they are found.
Emu Ostrich			The meat is deep red and low in fat. The meat of the emu is more finely grained than that of the ostrich. The most tender cuts are referred to as the fan file, inside strip, tenderloin and oyster. Next in tenderness are the tip, top loin, and outside strip. The tougher cuts come from the leg area.

FQS-38-03 – Reptiles and Amphibians

23. **Alligator** meat and eggs are available from farmed alligators. The meat can be marinated or tenderized and then deep fried, braised, roasted, smoked or sautéed. It is used in Southern US dishes such as gumbo or in sausages.

24. Although **turtle** meat can be used in a variety of ways, the most common use for turtle meat is in turtle soup or turtle stew, considered a delicacy. Turtle meat available commercially comes from fresh water species. Saltwater turtle meat should not be consumed as it could cause a type of food poisoning called chelonitoxism for which there is no known antidote.

25. Canned **snails** should be rinsed and simmered briefly in consommé and wine before use as “escargot.”

26. For **frogs’ legs** allow 2-3 large or 6 small legs for a portion.

Reptile and Amphibian Specifications

Reptile or Amphibian	Description
Alligator	Alligator meat is high in protein and low in fat. It is mild in flavour and firm textured meat slightly chewier than chicken. Alligator is farmed and most of the meat available is from the tail of the alligator.
Rattle Snake	Rattlesnake meat is another game meat that is compared to tasting like chicken or other meats and some fishes e.g. tuna but tougher in consistency. It is white in colour with a

Reptile or Amphibian	Description
	delicate flavour. It is usually barbecued or fried.
Turtle	Only farm-raised fresh water and limited species of wild fresh water turtles can be used for food. Turtle meat is available either cooked and canned or frozen raw. Alligator snapping turtle meat is usually available frozen in a 1.2 kg (2.5 pound) package.
Snails/ Escargot	Snails are farmed and then processed by canning. Cans are available in 796ml or 96ct 850g sizes.
Frogs' Legs	Light pink meaty frogs' legs are often compared to chicken in texture and flavour. They are available skinned, frozen and ready to use.

[Canadian Food Inspection Agency - Registry of Meat Establishments](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Meat Hygiene Manual of Procedures](#)

[Fish Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. F-12\)](#)

[Fish Inspection Regulations \(C.R.C., c. 802\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency Fish and Seafood](#)

[Food and Drug Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius - Code of Hygiene Practice for Meat](#)

[Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs](#)

[Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products](#)

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practices for Fish and Seafood Products](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)

[Canadian Beef Grading Agency – Grades](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Para. 14.015B,](#)

[Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)

[Guidance Document Repository \(GDR\). - Annex A: Approved Countries](#)

[Canadian Food Inspection Agency – Meat and Poultry Products](#)

[Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#)

[Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#)

[Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#)

[Canadian Environmental Protection Act, 1999 \(S.C. 1999, c. 33\)](#)

[Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Canadian Bison](#)

[Muskox](#)

SQA-38 – Gibier

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

[SQA-38-01 – Mammifères](#)

[SQA-38-02 – Oiseaux/sauvagine](#)

[SQA-38-03 – Reptiles et amphibiens](#)

[Règlements applicables et ressources concernant le gibier](#)

Description

1. Le gibier ou gibier sauvage désigne divers animaux, oiseaux et amphibiens qui ne sont normalement pas consommés en Amérique du Nord. Bien que le terme « gibier » renvoie aux créatures chassées et capturées à l'état sauvage, la plupart de ces créatures sont élevées aujourd'hui dans des ranchs ou des fermes. On désigne parfois les mammifères gibiers comme « espèces alternatives de bétail ».
2. Le gibier élevé en ranch est en plein air et développe une saveur plus complexe et moins de graisse corporelle que les animaux élevés en ferme. Comparativement au gibier élevé en ranch, la viande provenant du gibier élevé en ferme a un goût plus doux et est quelque peu plus grasse. Le gibier élevé dans ces deux environnements est habituellement plus tendre que le vrai gibier sauvage et a une saveur plus consistante. Les gros gibiers sont préparés et transformés comme du bœuf et de petits animaux comme la volaille. Le gibier élevé en ferme ou en ranch est abattu et inspecté avant consommation.
3. Toute viande de boucherie ou de gibier crue peut contenir des bactéries néfastes comme E.Coli et l'entérite (enteridis). Les parasites constituent également une autre préoccupation liée au gibier sauvage ainsi qu'aux poissons. Le gibier peut être porteur de diverses maladies, notamment la trichinose chez les ours, les sangliers et les chevreuils, la tularémie chez les lapins, et la salmonellose.
4. Tous les fournisseurs ne disposent pas du gibier frais, mais bon nombre d'entre eux peuvent en obtenir, sur commande, en quelques jours. En ce qui concerne l'évaluation de la qualité de la viande du gibier, les mêmes normes que celles utilisées pour des produits domestiques équivalents doivent être appliquées. Même si les produits frais sont privilégiés, la viande de gibier bien congelée est de qualité supérieure à celle de tout produit frais mal transformé.
5. La viande de gibier achetée au Canada doit :
 - a. provenir d'une installation agréée et inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Une liste des installations agréées et inspectées par l'ACIA figure dans [Les registres de l'ACIA des établissements de viandes](#);
 - b. provenir d'une installation qui répond aux critères décrits dans [Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#);
 - c. être fabriquée dans un établissement exploité selon les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);
 - d. respecter toutes les exigences stipulées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
 - e. respecter toutes les exigences décrites dans le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);

- f. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système HACCP et à ses directives, y compris son annexe, tel qu'il est décrit dans le code d'usages recommandés : [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et les drogues ainsi que la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - h. être présentée dans les portions suivantes lorsqu'elle est fournie en portions contrôlées, à moins d'indication contraire :
 - i. avec les os – poids brut de 250 g; et
 - ii. sans les os – poids brut de 225 g.
 - i. répondre aux spécifications établies pour le gibier spécifié; et
 - j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et les drogues ainsi que la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
6. Toutes les coupes de gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada doivent :
- a. être fournies par un pays qui est autorisé à exporter les produits de gibier en question au Canada. être conformes aux renseignements de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#) sur les pays à partir desquels l'importation commerciale de produits de gibier est autorisée, et provenir d'un établissement qui respectent les critères HACCP, tel qu'il est décrit dans l'annexe du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - b. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), dans les [normes américaines de classement des carcasses de bœuf du Département de l'Agriculture des États-Unis \(USDA United States Standards for Grades of Beef Carcasses\)](#) ou dans le [Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#).
 - c. respecter tous les règlements énoncés dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et la [Loi sur la santé des animaux, L.C., 1990, ch. 21](#);
 - d. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le gibier doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, des règlements, des procédures et des exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
 - e. répondre à toutes les exigences énoncées dans le code d'usages recommandés – [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#); et
 - f. doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de gibier a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays.

Emballage

7. Chaque emballage et/ou contenant de gibier fourni par un établissement agréé doit être inclus dans la [Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).

8. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de gibier dans un établissement agréé doivent :

- a. protéger le produit de gibier suffisamment pour prévenir la contamination;
- b. être exempts de substances nocives;
- c. être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif au produit de gibier;
- d. être de bonne fabrication, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
- e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et indéchirables quand ils sont mouillés;
- f. être doublés d'une pellicule imperméable ou d'un matériau semblable, pour les produits de gibier congelés, de sorte que chaque produit de gibier congelé puisse être retiré sans avoir à décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage et que chaque couche du produit puisse être retirée séparément;
- g. Tous les produits de gibier emballés dans un contenant/boîte doivent correspondre au type de gibier indiqué; et
- h. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du gibier doit correspondre au type de gibier que renferment ces contenants/boîtes.

9. Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de gibier ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues.

Stockage et distribution

10. Tout gibier frais/réfrigéré et/ou congelé fourni doit :

- a. être transporté dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de viande;
- b. être transporté dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de gibier frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation. L'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
- c. doit être transporté dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de gibier, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport, afin d'inclure;
- d. le gibier « devant être conservé au réfrigérateur » :
 - i. doit être maintenu à une température ne dépassant pas 4 °C;
 - ii. ne doit jamais avoir été congelé; et
 - iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de

mauvaise manutention, sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide.

- e. le gibier « devant être maintenu congelé » :
 - i. doit être maintenu congelé à une température ne dépassant pas -24 °C; et
 - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
- f. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tel qu'il est défini dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C., 2002, ch. 28\)](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de gibier; et
- g. ne doit pas être transporté dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du gibier.

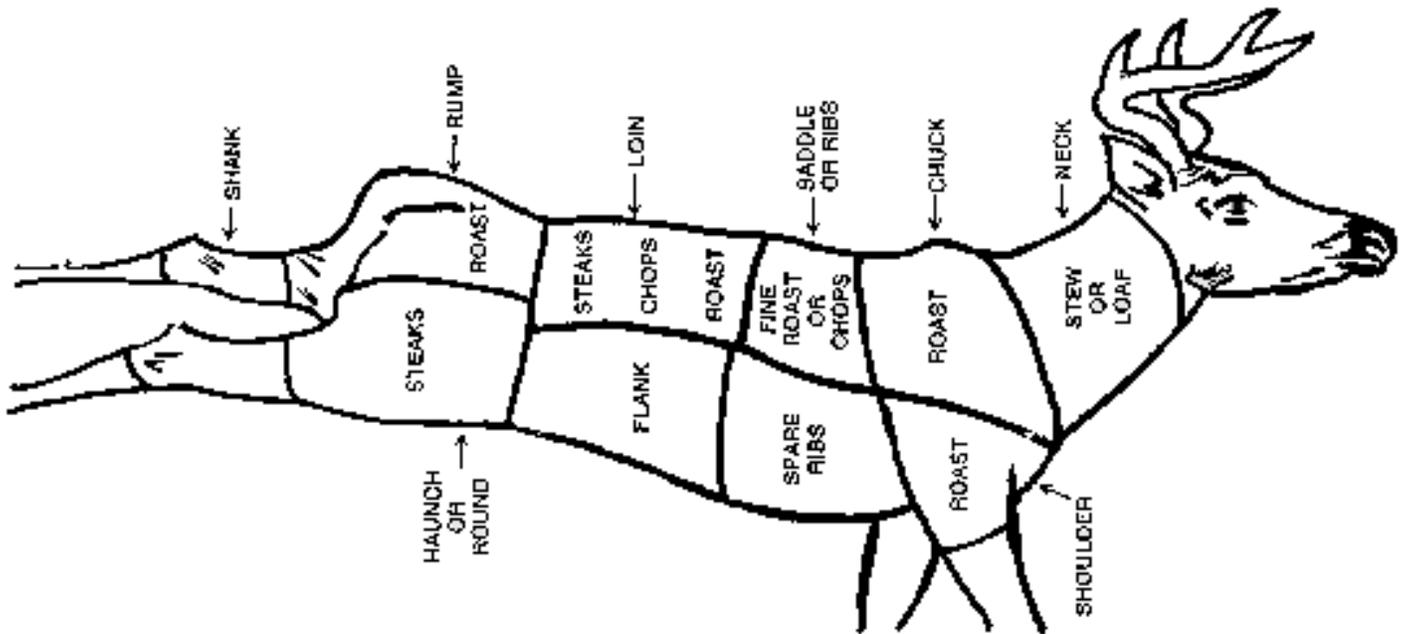
SQA-38-01 – Mammifères

11. Il est fortement recommandé que toutes les viandes de gibier soient achetées à l'état frais uniquement si elles doivent être consommées le jour de l'achat ou, autrement, à l'état congelé. Du fait que le gibier est moins riche en graisse que les autres viandes, il cuit rapidement. En général, la viande rouge de buffle et la venaison est meilleure lorsqu'elle est cuite à point.

12. Les **lapins** domestiques sont bien plus gros que les lapins sauvages. La viande de lapin est disponible à l'état frais et congelé. La viande de lapin est une source de protéines de haute qualité et est plus maigre que le bœuf, le porc et le poulet. La viande de lapin peut être utilisée comme viande de remplacement dans de nombreuses recettes à base de poulet. Le lièvre, qui est une viande principalement brune est dure et osseuse. Cette viande doit être marinée ou mijotée lentement.

13. **L'alpaga** est une viande douce qui légèrement salée, tendre, maigre et riche en protéine, sans arrière-goût de gras. La viande d'alpaga n'est pas seulement riche en protéine, mais elle est également faible en gras et offre le plus faible niveau de cholestérol parmi toutes les viandes. Environ 50 % d'une carcasse est utilisée comme coupes nobles, comme des côtelettes de longe et des steaks, qui sont vendus frais ou congelés. Les coupes secondaires sont transformées en saucisses, en hot dog, en viande hachée, et en jambons d'alpaga transformés. La viande d'alpaga doit être cuite rapidement à feu vif afin de conserver sa tendresse naturelle. Pour les meilleurs résultats, cette viande doit être servie saignante ou à point et il faut la laisser reposer avant de la servir.

14. La **venaison** fait référence à tous les animaux de gibier, y compris le **wapiti**, le **caribou**, l'**antilope** ainsi que le **chevreuil**. La venaison est de la viande rouge maigre. Actuellement, tous ces animaux font l'objet d'un élevage domestique en Amérique du Nord. En général, leur viande est plus tendre et leur goût est moins prononcé que ceux de leurs homologues sauvages. Des différences dans les espèces, l'âge et le mode d'élevage peuvent engendrer des différences dans le goût et la texture. La venaison, qui comporte peu de gras intramusculaire ou de marbrage, doit être cuite saignante ou à point à feu vif pendant une courte période. Les coupes plus dures doivent être braisées. La venaison doit demeurer de couleur pourpre. Le schéma ci-dessous montre certaines des coupes de venaison les plus courantes, qui sont très similaires à celle du bœuf.



Anglais	Français
SHANK	JARRET
RUMP	CROUPE
LOIN	LONGE
SADDLE OR RIBS	RÂBLE OU CÔTES
CHUCK	BLOC D'ÉPAULE
NECK	COU
STEW OR LOAF	RAGOÛT OU PAIN
ROAST	RÔTI
FINE ROAST OR CHOPS	RÔTI FIN OU CÔTELETTES
STEAKS	STEAK
CHOPS	CÔTELETTES
ROAST	RÔTI
FLANK	FLANC
SPARE RIBS	CÔTE DÉCOUVERTE
ROAST	RÔTI
HAUNCH OR ROUND	CIMIER OU ENTIER
SHOULDER	ÉPAULE

15. La viande de **buffle (bison)** est plus riche en protéine, faible en cholestérol (environ 30 % de moins que le bœuf) et contient deux fois moins de calories et de gras que le bœuf. Il s'agit d'une viande dense, qui a un goût légèrement plus sucré et riche que le bœuf. Elle peut être utilisée dans toutes les recettes à base de bœuf, même si elle cuit plus rapidement que ce dernier. La viande de buffle doit être cuite saignante ou à point. Le buffle haché est faible en gras et doit être combiné à d'autres viandes haches pour être plus gras et plus humide.

16. La viande de **bœuf musqué** est très tendre et savoureuse. Cette viande doit être cuite à point.

17. La viande de **chameau** est populaire dans la cuisine asiatique et a une saveur très douce, quelque peu similaire à celle du bœuf. La cuisine du Moyen-Orient et méditerranéenne comprend cette protéine naturelle dans le curry cuit avec des fruits et des épices. On la trouve également dans des plats européens comme les rôtis, les saucisses et les burgers. Il est courant de mariner la viande de chameau. Le braisage également très adapté pour cette viande. Les burgers de chameau sont cuits comme tout autre burger.

18. Le **sanglier sauvage** est une appellation inappropriée depuis que cet animal est élevé au Canada. Le sanglier est un cousin du porc domestique, mais sa viande est plus maigre et plus savoureuse.

Spécifications liées aux mammifères gibiers

19. les viandes préparées doivent provenir d'animaux inspectés et coupées selon des spécifications. ¹

Animal	Description
Alpaga	L'alpaga est une viande brune. Elle doit être cuite et servie saignante ou à point. Son goût se situe entre celui du bison et du bœuf. Cette se vend fraîche ou congelée. Les coupes disponibles comprennent le contre-filet, le jarret, le hamburger, le steak.
Antilope	La viande d'antilope a une saveur délicate, une couleur plus claire que d'autres types de venaison, et son goût est proche de celui du veau.
Lapin/lièvre	Tous les lapins et lièvres fournis doivent être dépouillés et habillés, sans leur tête. Tel qu'il est précisé, la carcasse doit être découpée en quatre parties; les deux quarts arrière et les deux quarts avant et les ligaments dorsaux (la viande du filet qui s'étend le long de l'épine dorsale, en dessous de l'estomac, des côtes et au-dessus des pattes arrière. Le lièvre des Rocheuses pèse entre 1,4 et 1,9 kg (3 à 4 livres). Le lièvre arctique pèse entre 2,8 à 4,5 kg (6 à 15 livres).
Ours	Toutes les parties de l'ours sont comestibles. Compte tenu du fait que l'ours, comme les cochons et les sangliers, peut être porteur de la trichinose, sa viande doit être bien cuite.
Sanglier	La viande de sanglier peut avoir une saveur variant de très douce et délicate à nettement âcre selon l'âge et le régime alimentaire de l'animal. Le marcassin (petit du sanglier) est privilégié pour sa saveur et sa tendresse. Le sanglier peut être préparé comme du porc et se vend en coupes similaires. Les coupes de sanglier les plus populaires proviennent du filet ou du râble. Les coupes plus dures et moins coûteuses, comme la patte arrière, doivent être braisées ou mijotées. Dû au fait que le sanglier peut être porteur de la trichinose, sa viande doit être bien cuite.

¹ Description de la Norme relative aux portions dans l'A-85-269-001/-001 – Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation, Chapitre 2 – Normes et procédure – Annexe C – Norme sur la taille des portions.

Animal	Description
Buffle (Bison)	Le buffle est maintenant élevé pour sa viande dans de nombreux ranchs au Canada. Les coupes de choix sont les steaks, les côtelettes et les rôtis provenant des côtes, du filet et de la surlonge.
Chameau	La viande de chameau est très savoureuse, maigre et tendre. Coupes de choix : contre-filet, croupe, haché, burgers (4 oz) et parure.
Caribou	Le caribou, qui a été domestiqué dans le Nord, offre une viande juteuse et savoureuse.
Chevreuil	Le chevreuil est le type de venaison le plus courant et il est largement élevé tant en ferme qu'en ranch.
Wapiti	Le wapiti est parfois considéré comme étant la meilleure venaison et il est souvent comparé au bœuf de première qualité.
Chèvre	Les chèvres sauvages vivent sur des terrains accidentés dans des régions à l'ouest des États-Unis et du Canada. La viande de chèvre sauvage offre une saveur distincte, savoureuse, mais néanmoins douce.
Lama	Le lama est un mammifère ruminant directement apparenté au chameau. Le goût de la viande de lama se situe entre celui du bœuf et de l'agneau, bien qu'il soit souvent décrit comme étant légèrement moins prononcé et plus sucré que celui du bœuf. Le lama offre une viande très tendre, succulente et aux saveurs multiples. Des lamas sont élevés en ferme en Amérique du Nord. La viande de lama est vendue sous forme de steaks, de ragoût désossé, d'abats rouges, de saucisses transformées, et de produits de viande hachée.
Orignal	L'orignal n'est pas élevé en ferme et sa viande n'est pas inspectée par le gouvernement.
Bœuf musqué	La viande de bœuf musqué est bien marbrée, mais plus maigre que le bœuf ou le porc, et légèrement plus humide que le bœuf. Elle a une apparence similaire à celle du bœuf de première qualité ainsi qu'une texture douce similaire à celle du bœuf ou du buffle. Coupes de choix disponibles : filet, contre-filet, carré de côtes découvert, côtelettes découvertes, faux-filet roulé, patte arrière non désossée/désossée, patte arrière (Denver), escalopes/tournedos, épaule désossée (bloc d'épaule), viande à ragoût, viande hachée, parure, burgers, jambon de Westphalie et Mipkuzola (prosciutto « style eskimo »).
Mouflon d'Amérique	Il existe quatre types de moutons qui sont appelés mouflons d'Amérique : le mouton des montagnes Rocheuses, le mouflon du désert, le mouflon de Dall, et le mouflon de Stone. Le mouflon du désert figure sur la liste des espèces en voie de disparition. La viande de mouflon sauvage offre un goût distinct et savoureux, mais néanmoins doux avec une texture similaire à celle de l'agneau.

Remarque : on ne connaît pas de sources inspectées par le gouvernement fédéral pour les animaux **marqués en rouge**.

SQA-38-02 – Oiseaux considérés comme gibier

20. Les oiseaux considérés comme gibier doivent être fournis selon les spécifications indiquées par le manuel du North American Meat Institute (NAMI), lorsque ces spécifications existent.

21. Les éleveurs d'oiseaux considérés comme gibier en ranch ou en ferme fournissent également leurs œufs aux fins d'achat. Pour l'achat d'œufs d'oiseaux considérés comme gibier, les spécifications décrites dans les SQA 1 – Œufs s'appliqueront.

22. **L'autruche et l'émeu** peuvent être élevés en ranch ou en ferme. Leur viande a un goût de viande de venaison et est préparée de la même manière. Par conséquent, toute venaison maigre ou recette à base de bœuf peut être utilisée dans la préparation de l'autruche et de l'émeu. Les méthodes de cuisson privilégiées sont le sauté et le grillage rapide à point. La cuisson excessive rendra la viande sèche et dure.

Spécifications liées aux oiseaux considérés comme gibie

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
Pintade	Pintadeau	P5000	La pintade est souvent appelée poule de Guinée ou faisan africain. Cette espèce est originaire d'Afrique de l'Ouest et a été domestiquée plus tard dans d'autres pays. Un pintadeau peut être mâle ou femelle et est habituellement âgé d'environ 11 semaines.
	Pintadeau entier avec abattis	P5001	Cet article comprend une carcasse entière emballée avec des abattis et le cou normalement emballé dans du papier parchemin ou une matière plastique et enfoncé dans la cavité corporelle. En raison des procédures de transformation, les abattis ou les parties du cou inclus peuvent ne pas provenir du même oiseau. Une pintade prête-à-cuire pèse de 900 g à 1,4 kg environ (2 à 3 livres) Sa peau est d'un gris blanchâtre tacheté et sa chair est rouge clair. En raison de leur petite taille, les pintades sont généralement vendues sous forme de carcasses entières et ne sont pas transformées en morceaux comme le poulet et la dinde.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P5016	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle pèse entre 180 et 270 g (6 et 9 oz). Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.

² Le Meat Buyers Guide (8^e édition) du North American Meat Institute (NAMI) (anciennement connu sous le nom de NAMP) est publié par le NAMI et est fondé sur les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications, IMPS) des services de commercialisation agricole (Agricultural Marketing Services, AMS) du Département de l'Agriculture des États-Unis.

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
	Cuisse avec dos	P5030	La cuisse avec dos est le quart arrière de la carcasse de la pintade, comprenant le pilon, la cuisse et le dos en un seul morceau. Cette partie peut également inclure une partie de la queue, la graisse abdominale et jusqu'à deux côtes.
Pigeonneau	Pigeonneau (jeune pigeon)	P6000	Les pigeonneaux sont de jeunes pigeons qui ont environ 28 à 30 jours lorsqu'ils sont transformés. Ils peuvent être mâles ou femelles. L'espèce est originaire du Moyen-Orient et d'Asie et fait partie des oiseaux les plus anciennement connus de l'homme. En Amérique du Nord, la plupart des pigeons disponibles proviennent de stocks domestiqués. Ils sont élevés à des fins commerciales et n'ont jamais volé.
	Pigeonneau entier (pigeonneau) avec abats	P6001	Cet article est vendu avec des abattis et le cou emballé ou ensaché et enfoncé dans la cavité corporelle ou en tant que carcasse entière. Un pigeonneau prêt à cuire pèse entre 360 et 480 g (entre 12 et 16 oz), y compris le gésier, le foie, le cœur, et le cou. Sa peau est d'un gris blanchâtre tacheté et sa chair est tendre et de couleur foncée.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P6016	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.
Caille		P7000	La caille est l'un des oiseaux gibier les plus appréciés aux États-Unis. Dans certains cas, les termes caille et perdrix peuvent être utilisés de manière interchangeable, mais « caille » est principalement utilisé pour définir l'espèce. La caille est originaire d'Europe et migre de façon saisonnière en Afrique et en Inde.
	Caille entière	P7001	Cet article est vendu avec des abattis et le cou emballé ou ensaché et enfoncé dans la cavité corporelle ou en tant que carcasse entière. En raison des procédures de transformation, les abattis ou les parties du cou inclus peuvent ne pas provenir du même oiseau. Une caille prête à cuire pèse entre 90 et 210 g (entre 3 et 7 oz), y compris le gésier, le foie, le cœur, et le cou. Sa peau est blanchâtre.

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
			Option spécifiée par l'acheteur (OSA) – Caille semi-désossée (style européen) – Cet article, également appelé « sleeve-boned » (en anglais) est partiellement désossé, comprenant la carcasse entière avec la peau ainsi que les ailes, et tous les os autres que ceux du fémur sont exclus.
	Caille Pharaon	P7002	Cette espèce a été importée d'Europe et a été spécifiquement élevée pour produire une qualité constante. En outre, il s'agit d'un mélange de viande blanche et de viande brune. Aujourd'hui, on en trouve la plus grande variété en Amérique du Nord.
Faisan		P7200	Cette espèce a été découverte pour la première fois en Extrême-Orient, mais elle est désormais très courante dans le monde entier. À l'origine, elle vivait à l'état sauvage ou était élevé à la ferme. Les faisans vivent toujours à l'état sauvage mais, en Amérique du Nord, la plupart des faisans sont élevés à la ferme pour les besoins de l'industrie alimentaire ou des réserves de chasse. Les faisans sont classés comme étant jeunes ou matures selon leur âge. On compte actuellement plus de 50 races de faisans.
	Faisan entier	P7201	Les faisans sont vendus sous forme de carcasses entières ou transformés en morceaux. Un faisan prêt à cuire pèse de 0,8 kg à 1,8 kg (1,75 à 4 livres). La viande de sa poitrine est blanche et la viande de sa patte est de couleur foncée. La viande de la poitrine est la partie la plus populaire étant donné que les cuisses de faisan, contrairement à celles de la pintade, ont des tendons.
	Jeunes faisans	P7203	Les jeunes faisans sont normalement âgés de 12 à 16 semaines et pèse entre 420 et 600 g (14 à 20 oz). Les faisans spécialement destinés aux services alimentaires ou au marché au détail sont élevés de sorte à offrir des poitrines plus larges et une chair plus claire.
	Demi-poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile	P7316	Il s'agit de la moitié de poitrine partiellement désossée avec le premier segment d'aile. Elle pèse entre 180 et 300 g (6 et 10 oz). Elle est également disponible en double poitrine avec le premier segment d'aile.

Oiseau considéré comme gibier	Partie	No du NAMI2	Description
Perdrix	Perdrix	P7400	Il n'existe pas d'espèce de perdrix originaire de l'Amérique du Nord, même si d'autres espèces, dont certaines ont presque disparu, y compris l'armoise, sont remplacées au fur et à mesure que la perdrix devient disponible. Les termes « perdrix » et « caille » sont parfois utilisés de manière interchangeable. La plupart des perdrix disponibles sur le marché sont le produit de variétés européennes ou africaines. Les perdrix sont définies comme étant jeunes jusqu'à l'âge d'un an, puis sont considérées comme étant matures une fois qu'elles atteignent 15 mois. En raison de leur petite taille, les perdrix sont généralement vendues entières et ne sont pas transformées en morceaux comme le poulet et la dinde.
	Perdrix commune ou perdrix grise	P7400	Il s'agit d'une espèce européenne que l'on peut aussi bien trouver dans le Moyen-Orient. Nombre de perdrix de cette espèce ont été importées de Hongrie et élevées en Angleterre, et elles font partie de la même espèce que la perdrix commune ou la perdrix grise. On appelle parfois cette variété la perdrix hongroise.
	Perdrix choukar	P7500	Cette espèce de perdrix se trouve de l'Asie mineure à la Chine ainsi que les montagnes d'Inde. Les diverses espèces de perdrix diffèrent en taille et en plumage selon le climat dans lequel elles vivent.
Émeu Autruche	La viande est rouge vive et faible en gras. La viande d'émeu est d'un grain plus fin que celle de l'autruche. Les coupes les plus tendres sont le fan filet (éventail), l'intérieur de cuisse, le filet, et le sot l'y laisse. Les coupes un peu moins tendres sont la pointe de cuisse, le haut de longe et l'extérieur de cuisse. Les coupes dures proviennent de la région de la patte.		

SQA-38-03 – Reptiles et amphibiens

23. La viande et les œufs **d'alligator** sont disponibles auprès des fermes d'élevage d'alligators. La viande peut être marinée ou attendrie, puis frite, braisée, rôtie, fumée, ou sautée. Elle est utilisée dans des plats au sud des États-Unis comme le gombo ou dans des saucisses.

24. Même la viande de **tortue** peut être utilisée de diverses manières, l'utilisation la plus courante de cette viande est dans la soupe à la tortue ou le ragoût à la tortue, que l'on considère comme des mets délicats. La viande de tortue disponible en commerce est le produit d'espèces d'eau douce. La viande de tortue de mer ne doit pas être consommée, car elle peut causer une intoxication alimentaire appelée chelonitoxisme, pour lequel il n'existe pas d'antidote connu.

25. Les **escargots** en conserve doivent être rincés, mijotés brièvement dans un consommé, puis arrosés de vin avant d'être consommés.

26. Pour les cuisses de grenouilles, prévoyez deux à trois gros escargots ou six petits escargots pour une portion.

Spécifications liées aux reptiles et aux amphibiens

Reptile ou amphibien	Description
Alligator	La viande d'alligator est risqué en protéines et faible en gras. Elle offre une saveur douce et une texture ferme légèrement plus ferme que celle du poulet. L'alligator est élevé en ferme et la plus grande partie de sa viande se trouve dans la queue.
Serpent à sonnettes	La viande du serpent à sonnettes est un autre gibier dont le goût est comparé à celui du poulet ou d'autres viandes et de certains poissons (c.-à-d. le thon, mais plus fort en consistance). Elle est blanche et offre une saveur délicate. Elle est habituellement cuite au barbecue ou frite.
Tortue	Seules des espèces de tortue d'eau douce élevées en ferme et un nombre limité d'autres espèces sauvages d'eau douce peuvent être consommées. La viande de tortue est vendue cuite, en conserve ou congelée crue. La viande de tortue alligator (<i>Macrochelys temminckii</i>) est généralement vendue congelée dans un emballage de 1,2 kg (2,5 livres).
Escargots	Les escargots sont élevés en ferme, puis transformés en conserve. Les conserves sont disponibles en format de 796 ml ou 96 Ct de 850 g.
Cuisses de grenouilles	Les cuisses de grenouilles riches en viande et de couleur rose clair sont souvent comparées au poulet en termes de texture et de saveur. Elles sont vendues dépouillées, congelées et prêtes à l'emploi.

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Les registres des établissements de viandes](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#)

[Loi sur l'inspection du poisson \(L.R.C. \(1985\), ch. F-12\)](#)

[Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Poisson et produits de la mer](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf](#)

[Codex Alimentarius – Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche](#)

[Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Agence canadienne de classement du bœuf – Catégories de classement](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) paragraphe 14.015B,](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Répertoire des documents d'orientation \(RDO\) - Annexe A : Pays approuvés](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \[L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\]](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

[Bison canadien](#)

[Bœuf musqué](#)