



Communiqué

DESTINATAIRES : Transformateurs et importateurs de poisson frais et de poisson congelé

OBJET : Nom commun pour les filets de poisson frais et congelés et les mollusques écaillés

Le présent communiqué a pour objet d'informer les transformateurs et les importateurs canadiens de poisson des exigences relatives au nom commun des filets de poisson frais et congelés et des coquillages écaillés.

Il a été apporté à notre attention que certains transformateurs attribuent aux filets de poisson un nom commun qui ne mentionne pas l'espèce. Dans certains cas, ces transformateurs utilisent également le terme descriptif «grillé» dans le nom commun de filets ou de pétoncles ayant des marques de gril, bien que ces produits n'aient pas été vraiment «grillés».

Comme ces produits contiennent du sel et des assaisonnements, en plus des marques de gril, il y a une idée fautive que ces produits sont non normalisés et alors exemptés des règlements concernant l'utilisation de noms communs pour les produits du poisson normalisés.

Selon les termes de l'article B.21.003 du *Règlement sur les aliments et drogues*, ces produits sont en effet normalisés.

L'article B.21.003 énonce que les filets de poisson normalisés :

- S'ils sont frais, peuvent contenir ou ne pas contenir du sel et des condiments ;
- S'ils sont congelés, peuvent contenir ou ne pas contenir du sel et des condiments, ainsi que les additifs énumérés aux alinéas (i) et (ii) du paragraphe B.21.003a).

L'article B.21.004 réglemente notamment la chair de mollusque et autorise l'utilisation de sel et d'assaisonnements dans les filets frais et congelés normalisés.

L'alinéa 26(1)a) du *Règlement sur l'inspection du poisson* exige que les produits du poisson normalisés soient étiquetés de manière à ce que le nom commun indique le nom de l'espèce, par exemple «filets de saumon» et «filets de morue». Un nom commun générique tel que «filets de poisson» **n'est pas** acceptable. Si la chair de filet ou de mollusque a été traitée avec des assaisonnements, du sel ou des additifs, l'étiquette doit présenter une liste d'ingrédients, et le nom de l'espèce de poisson doit être répété dans cette liste d'ingrédients.

L'utilisation du terme descriptif «grillé» dans le nom commun de produits de la pêche crus (notamment les filets de poisson congelés et les mollusques) qui portent des marques de gril constitue une pratique trompeuse. L'étiquetage de ces produits comme étant « grillés » peut laisser entendre que les produits sont prêts-à-manger et ne nécessitent pas de cuisson. Conformément au bulletin 42 du *Manuel d'inspection des produits du poisson* visant les produits du poisson qu'on peut confondre avec des aliments prêts-à-manger, l'étiquette des produits ayant des marques de gril doit aussi donner les directives de cuisson.

Nous demandons aux transformateurs et aux importateurs de prendre immédiatement les mesures nécessaires pour rendre leurs étiquettes conformes. Les étiquettes doivent être corrigées au plus tard le 31 décembre 2003. Après cette date, l'Agence canadienne d'inspection des aliments prendra des mesures d'application réglementaire dans tous les cas où des étiquettes de poissons et de mollusques frais et/ou congelés indiquent un nom commun qui n'est pas conforme aux exigences réglementaires, c'est-à-dire dans les cas où :

- Le nom de l'espèce n'est pas indiqué dans le nom commun du produit ; ou
- Le mot «grillé» fait partie du nom commun d'un produit du poisson qui n'est pas prêt-à-manger.

Après cette date, les produits portant des étiquettes non conformes seront rejetés et ne pourront pas être commercialisés jusqu'à ce que leur étiquette soit corrigée.

Original signé
le 17 juillet, 2003

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits de la mer et de la production