



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

July 18, 2011

Le 18 juillet 2011

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

2011- 31

SUBJECT: Chapter 7 - section 7.7 c)

This directive is being issued to make inspectors and Operators aware of a clarification to the interpretation of guidelines for voluntary "Product of Canada" label claims. The CFIA is allowing, on an interim basis, the use of the "Product of Canada" claim for beef made from animals that have resided for 60 days or more in a Canadian feedlot, but who were born in the US.

Section 7.7 of the MOP is amended accordingly.

For more information, refer to "[The Canadian Food Labelling Initiative](#)" materials published on the CFIA website.

ENGLISH VERSION

Please replace in your Manual of Procedures pages 21 to 22 of Chapter 7 with the attached pages.

FRENCH VERSION

Please replace in your Manual of Procedures pages 23 to 24 of Chapter 7 with the attached pages.

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2011- 31

OBJET : Chapitre 7 - section 7.7 c)

Cette directive vise à informer les inspecteurs et les exploitants que l'on a apporté des précisions à l'interprétation des lignes directrices sur l'étiquetage volontaire concernant les allégations « Produit du Canada ». L'ACIA permettra, à titre provisoire, l'emploi de l'allégation « Produit du Canada » pour le boeuf provenant d'animaux ayant séjourné pendant 60 jours ou plus dans un parc d'engraissement canadien, mais qui sont nés aux É-U.

Section 7.7 du MdM est révisée conformément à ce changement.

Pour plus d'information, référer aux matériaux visant l'« [Initiative canadienne sur l'étiquetage des produits alimentaires](#) » qui sont publiés sur le site web de l'ACIA.

VERSION ANGLAISE

Veillez remplacer les pages 21 à 22 du chapitre 7 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

VERSION FRANÇAISE

Veillez remplacer les pages 23 à 24 du chapitre 7 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

Canada

- the label contains one or more of the following:
 - a nutritional reference or nutrient content claim; and/or
 - a biological role claim; and/or
 - a health claim; and/or
 - a health-related name, statement, logo, symbol, seal of approval or other proprietary mark of a third party.

The Nutrition Facts table is voluntary on a label of a prepackaged meat product intended solely for use as an ingredient in the manufacture of other prepackaged products, or intended solely to be served in a commercial or industrial enterprise or institution. However, the nutrition information shall accompany the product when it is delivered to the purchaser in the manner described in B.01.404 and B.01.405, FDR.

More information on topics such as format and serving size can be found in the [Nutrition Labelling Toolkit](#).

7.7 Non-mandatory information on labels for edible meat products in registered establishments

(a) Pictorial representation (vignette)

A pictorial representation (vignette) may be used on containers of meat products, provided such pictorial representations are neither false nor misleading as to the character and value of the contents. (See Section 5 of the *Food and Drugs Act*, Section 7 of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and subsection 94(7) of the *Meat Inspection Regulations*, 1990.)

Each vignette will be evaluated on its own merit.

(b) Suggested serving

On a vignette which illustrates a food that is not part of the package and could be misleading to consumers, the words "Suggested Serving" shall be placed in proximity to the vignette. This indicates that the vignette provides a serving suggestion and does not represent the exact content of the package.

(c) Product of Canada, Made in Canada

As of December 31, 2008, a revised definition and guidelines for "Product of Canada" and "Made in Canada" came into effect.

Guidelines on the use of "Product of Canada" or "Made in Canada" statements are found in chapter 4 of the [Guide to Food Labelling and Advertising](#). The issue of beef made from animals born in the U.S. but having resided for 60 days or more in a Canadian feedlot, was addressed, as an interim measure, in July 2011 - refer to the guideline document above.

Some importing countries make it a mandatory requirement that the wording "Product of Canada" be shown on the label used in connection with exported meat products. It is the exporter's responsibility to comply with the requirements of importing countries.

(d) Trade marks and brand names

Trade marks and brand names may be used on labels of meat products in registered establishments. The use of the usual symbols associated with trade marks (e.g. ®, T.M. [trade mark] or Reg'd T.M. [registered trademark]) are also acceptable in close proximity to a trade mark. It should be pointed out, however, that the mere registration of a trade mark by the Trade Marks Branch of Industry Canada does not entitle an operator to use the registered trade mark in connection with all labels of meat products. It will be the responsibility of the operator to comply with the spirit of Article 5 of the *Food and Drugs Act* and Article 7 of the *Consumer Packaging and Labelling Act* in regard to the use of trade marks and brand names. Any label registration granted does not extend to the trade mark.

(e) Claims regarding fat content in meat products

Claims such as "Contains not more than x% fat" or "Contains less than x% fat" are acceptable. The operator shall substantiate that his claim reflects the composition of the finished product and the label must comply with nutritional labelling. Labels with claims such as ABC Packers lean or extra lean ham are not considered acceptable.

Ground "meat" must be identified by one of the following claims, depending on the fat content: regular, medium, lean or extra-lean (see section 7.6.1(a) for details).

"Lean" or "extra-lean" claims may be made for meat cuts and prepared meat products provided they comply with the following nutrition labelling requirements for the terms "lean" and "extra-lean":

- A) "lean" and "extra-lean" meat products shall contain 10% fat or less and 7.5% fat or less respectively;
- B) the actual content in fat shall be indicated on the principal display panel in %; and
- C) the nutrition information shall be shown on the package in one of the following manners (not necessarily on the principal display panel):
 - grams (g) of fat per serving (90 g - 130 g); or

NUTRITION FACTS			
Per 2 tsp (10 g)			
Amount	% Daily Value		
Calories 70			
Fat 8 g	12 %		
Saturated 1 g	5 %		
+ Trans 0 g			
Cholesterol 0 mg			
Sodium 65 mg	3 %		
Carbohydrate 0 g			
Fibre 0 g	0 %		
Sugars 0 g			
Protein 0 g			
Vitamin A	10 %	Vitamin C	0%
Calcium	0 %	Iron	0%

For example: Lean "name of the meat cut or prepared meat product"

- * contains 8% fat
- ** each portion of 100 g contains 8 g of fat
- * shall appear on the principal display panel of the label
- ** may appear elsewhere than the principal display panel

Note: It is not permitted to label the product "Lean (name of the meat cut or prepared meat product)" with the claim "92% fat free" (instead of "contains 8% fat").

For additional information on claims, please refer to the ["Guide to Food Labelling and Advertising"](#).

(f) Use of the term "air chilled" for poultry

The use of the term "air chilled" is permitted for poultry refrigerated in this way, provided the establishment has implemented a control program to show that there is no moisture gain as a result of post evisceration washing, chilling and drainage (see Chapter 19, section 19.8.4). Also claims such as "no water absorption" or "no added water" or similar phrases are not acceptable.

Produits de viande préparés

Il n'est pas nécessaire de déclarer l'eau retenue dans des produits de viande crus à ingrédient unique utilisés en tant qu'ingrédients sur l'étiquette de produits de viande préparés, y compris les produits à ingrédients multiples (p. ex. saucissons crus ou cuits, dindons imprégnés en profondeur ou charcuteries). Cependant, de tels produits de viande doivent être conformes aux exigences d'identité et de composition applicables aux produits de viande préparés comme au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, au *Règlement sur les aliments et drogues* ou au présent manuel.

7.6.6.4 Étiquetage nutritionnel

La plupart des produits de viande préemballés nécessitent un tableau de la valeur nutritive. Il existe cependant certaines exemptions et exceptions.

Les exemptions incluent :

- la viande rouge/ses sous-produits et la volaille/ses sous-produits crus et à ingrédient unique;

Veillez noter : La viande rouge hachée/ses sous-produits et la volaille hachée/ses sous-produits préemballés doivent *toujours* présenter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)d), RAD].

- les aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail où ils sont préparés et transformés, y compris les pré-mélanges si un ingrédient autre que l'eau est ajouté; et
- les portions individuelles vendues pour la consommation immédiate (p. ex. sandwichs ou salades préparées à l'avance) qui n'ont pas été soumises à un traitement (p. ex. conditionnement sous atmosphère modifiée [CAM]) visant à prolonger la durée de conservation.

L'exemption ne s'applique plus quand : [B.01.401(3), RAD]

- une vitamine ou un minéral nutritif a été ajouté au produit ou est déclaré comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine); ou
- l'étiquette contient un des éléments suivants :
 - une référence nutritionnelle ou une allégation relative à la teneur nutritive; et/ou
 - une allégation relative au rôle biologique; et/ou
 - une allégation relative à la santé; et/ou
 - un nom, une mention, un logo, un symbole, un sceau d'approbation associés à la santé ou toute autre marque exclusive d'une tierce partie.

Le tableau de la valeur nutritive n'est pas obligatoire sur l'étiquette d'un produit de viande préemballé uniquement destiné à être utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres produits préemballés ou à être servi dans une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle. Cependant, les renseignements nutritionnels pertinents doivent accompagner le produit lors de sa livraison à l'acheteur, comme il est indiqué aux articles B.01.404 et B.01.405, RAD.

On trouve plus de détails concernant les formats et les portions dans la [trousse de l'étiquetage nutritionnel](#).

7.7 Information non obligatoire sur l'étiquette des produits de viande comestibles dans les établissements agréés

(a) Représentation visuelle (vignette)

On peut utiliser une représentation graphique (vignette) sur les contenants des produits de viande pourvu qu'elle ne soit ni fausse ni trompeuse quant à la nature et à la valeur du produit. (Voir l'article 5 de la *Loi sur les aliments et drogues*, l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le paragraphe 94(7) du *Règlement de 1990 sur*

l'inspection des viandes.)

Chaque vignette sera évaluée selon son mérite.

(b) Présentation suggérée

Lorsqu'une vignette illustre un aliment qui n'est pas compris dans l'emballage et qui pourrait induire les consommateurs en erreur, la mention « Présentation suggérée » doit figurer à proximité de celle-ci. Cela indique que la vignette ne représente pas le contenu exact de l'emballage mais fournit plutôt une suggestion quant à la présentation du produit.

(c) Produit du Canada, Fabriqué au Canada

La définition révisée des expressions « Produit du Canada » et « Fabriqué au Canada » ainsi que les lignes directrices modernisées sur ces allégations sont entrées en vigueur le 31 décembre 2008.

Les lignes directrices sur l'utilisation des allégations « Produit du Canada » et « Fabriqué au Canada » sont énoncées au [chapitre 4 du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#). La question du bœuf fabriqué à partir des animaux nés dans les É-U mais étant demeurés au Canada depuis 60 jours ou plus, a été traitée, comme une mesure provisoire, en juillet 2011 - référer au document des lignes directrices cité ci-haut.

Pour ce qui est des produits exportés, certains pays importateurs exigent la mention « Produit du Canada » sur les étiquettes des produits de viande exportés. Il incombe aux exportateurs de respecter les exigences des pays importateurs.

(d) Marques de commerce et de fabrique

On peut utiliser des marques de commerce et de fabrique sur les étiquettes de produits de viande dans les établissements agréés. Les symboles usuels associés aux marques de commerce (p. ex. ®, MD [marque déposée] ou MD enr. [marque déposée enregistrée]) sont également acceptables lorsqu'ils se trouvent à proximité de la marque de commerce. Il faut souligner, toutefois, que le simple fait de faire enregistrer une marque de commerce auprès de la Direction des marques de commerce d'Industrie Canada n'habilite pas un exploitant à utiliser ladite marque de commerce sur toutes les étiquettes de ses produits de viande. Il incombe à l'exploitant de respecter l'esprit de l'article 5 de la *Loi sur les aliments et drogues* et de l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en regard de l'utilisation des marques de commerce et de fabrique. L'enregistrement d'une étiquette ne s'étend pas à la marque de commerce.

(e) Allégations concernant la teneur en gras de produits de viande

Des mentions telles que « ne contient pas plus que x % de gras » ou « contient moins que x % de gras » sont acceptables. L'exploitant doit pouvoir démontrer que les mentions reflètent la composition du produit fini et l'étiquette doit être conforme aux exigences de l'étiquetage nutritionnel. D'autre part, des étiquettes portant des mentions comme « Jambon maigre ou extra maigre de la Salaison ABC » ne sont pas acceptables.

La « viande » hachée doit être désignée par l'une des allégations suivantes selon sa teneur en gras : ordinaire, mi-maigre, maigre ou extra-maigre (voir 7.6.1a) pour les détails).

L'allégation « maigre » ou « extra-maigre » peut être utilisée pour des morceaux et des produits de viande préparés pourvu qu'elle soit conforme aux exigences de l'étiquetage nutritionnel applicables aux termes « maigre » et « extra-maigre » :

- A) les produits de viande « maigre » et « extra-maigre » doivent avoir une teneur en gras de 10 % ou moins et de 7,5 % ou moins respectivement;
- B) la teneur (%) en gras effective doit être indiquée dans la partie principale; et
- C) l'information nutritionnelle doit figurer sur l'emballage sous l'une ou l'autre des formes suivantes (pas nécessairement dans la partie principale) :
 - grammes (g) de gras par portion suggérée (90 g - 130 g); ou