



Avis à l'industrie

14 novembre 2008

À : Transformateurs et importateurs de poissons canadiens

OBJET : Étiquetage des produits de poisson crus qui ont l'apparence d'un produit cuit et qui peuvent être pris par erreur pour un produit prêt-à-manger

Note : L'information dans le présent avis remplace celle du Bulletin 42 du Manuel d'inspection des produits du poisson daté du 24 mars 2006. Le Bulletin 42 a été retiré du manuel.

Le présent avis vise à informer les transformateurs et les importateurs de poissons des exigences en matière d'étiquetage des produits du poisson crus qui ont l'apparence de produits cuits et qui peuvent être perçus par les consommateurs comme des produits prêts-à-manger. Il s'agit par exemple des portions de poisson pané partiellement cuites et congelées et des filets congelés portant des marques de grill ainsi que des mollusques bivalves crus en coquille avec une garniture cuite.

Tous les aliments, y compris le poisson et les produits du poisson doivent être étiquetés d'une manière qui n'est pas fausse, trompeuse ou mensongère, et susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté. [Paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*; article 27 du *Règlement sur l'inspection du poisson*]. Les produits, visés par cet avis sont des produits du poisson crus et peuvent poser un danger microbiologique grave pour la santé s'ils sont consommés sans une cuisson suffisante. On rappelle aux transformateurs et aux importateurs que les étiquettes sur ces produits ne doivent pas créer une fausse impression quant à la nature ou à la sûreté du produit. Les principaux éléments suivants doivent être pris en compte.

- i) L'information selon laquelle il s'agit d'un produit cru et qu'il doit être cuit correctement avant sa consommation doit être clairement visible et présente dans les deux langues officielles dans l'espace principal de l'étiquette.
- ii) Il est interdit d'inscrire sur l'étiquette des énoncés du type « prêt-à-manger », « réchauffer et servir », « filets grillés », « poissons frits » et autres énoncés semblables qui donnent l'impression que le produit peut être consommé sans préparation supplémentaire.
- iii) Il n'est pas obligatoire d'inscrire le mode de cuisson sur l'étiquette; le cas échéant, le mode de cuisson indiqué doit être suffisant pour assurer l'innocuité du produit.
- iv) Si l'étiquette porte une vignette qui peut donner l'impression que le produit peut être prêt-à-manger, un énoncé du genre « Suggestions de présentation » doit être apposé sur la vignette ou à proximité, et ce dans les deux langues officielles.

- v) Les conditions d'entreposage pour assurer l'innocuité du produit doivent être inscrites sur l'étiquette (« garder congelé » sur les produits congelés et « garder réfrigéré » et « meilleur avant le (date) » sur les produits vendus réfrigérés).

Notes :

1. La politique en matière d'étiquetage énoncée dans le présent avis sera incorporée dans le Chapitre 15 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* et elle sera disponible à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/tocf.shtml>
2. Les exigences (i), (ii), (iv) et (v) (à moins d'être applicables en vertu de l'alinéa B.01.007(b) du Règlement sur les aliments et drogues) ne s'appliquent pas à l'étiquetage des produits du poisson cuits prêts-à-manger tels que les pattes de crabe entièrement cuites.
3. Il y a une période de grâce de 6 mois à partir de la date de publication du présent avis pour permettre de rendre les étiquettes conformes aux exigences.
4. Les étiquettes apposées sur les produits du poisson importés visés par le présent avis doivent être conformes **au moment de l'importation** au Canada.

original signé par

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits de la mer et de la production
Direction de la salubrité des produits agroalimentaires,
de la viande et des produits de la mer
Agence canadienne d'inspection des aliments