



ÉTIQUETAGE AU DÉTAIL DES PRODUITS DE BŒUF FRAIS

Directives générales d'étiquetage au détail pour le bœuf vendu au Canada

BŒUF CANADIEN - QUALITÉ EN TOUTE CONFIANCE



INTRODUCTION



Cette brochure vise à donner aux détaillants et usines de transformation un aperçu des exigences d'étiquetage pour les produits de bœuf frais offerts sur le marché de détail au Canada.

Le présent guide fait un survol général des exigences pour les produits de bœuf frais en matière d'étiquetage et renvoie aux règlements fédéraux et provinciaux pertinents. Certains renseignements qui ne sont pas présentés dans ce guide doivent être pris en compte lors de l'étiquetage des viandes (taille des caractères, exigences en matière de bilinguisme, etc.). Par conséquent, la présente brochure doit être utilisée conjointement avec le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le *Manuel des coupes de viande*, les lois et les règlements appropriés et les recommandations de l'ACIA. Cette approche assurera la conformité des étiquettes apposées sur les produits de viande. Le respect des règlements canadiens sur l'étiquetage de la viande demeure la responsabilité des détaillants et des empaqueteurs.

Les produits de bœuf sont soit pré-emballés ou préparés à partir du vrac au détail. Certaines exigences s'appliquent uniquement aux usines sous inspection fédérale (i.e. Loi sur l'inspection des viandes et son règlement) alors que d'autres doivent être suivies par les transformateurs et les détaillants lors de l'emballage des viandes. Les exigences s'appliquant uniquement aux usines sous inspection fédérale sont identifiées dans le texte. Les exigences provinciales sont indiquées, s'il y a lieu.

La lettre **i** indique qu'un lien vers le document recherché apparaît sur le site www.boeufcanadien.info/liensetiquetage. Le tableau des pages 4 et 5 présente la loi ou le règlement et l'article à consulter pour obtenir des renseignements particuliers sur l'étiquetage. Des renvois à différentes lois sont également fournis dans le texte (par ex., B.01.006 RAD renvoie à l'article B.01.006 du *Règlement sur les aliments et drogues*).

Ce document a été révisé par :

- L'Agence canadienne d'inspection des aliments
- Le centre de technologie alimentaire de Guelph

Table des matières

Exigences sur l'étiquetage de la viande

APPLICATION DES EXIGENCES SUR L'ÉTIQUETAGE DE LA VIANDE.....3

INFRACTIONS.....3

Exigences en matière d'étiquetage pour le bœuf frais

LÉGENDE D'INSPECTION.....4

APPELLATION COURANTE.....4

APPELLATION DE CATÉGORIE.....4

QUANTITÉ NETTE.....5

DATE ET LOT DE PRODUCTION.....5

NOM ET ADRESSE.....5

DATE LIMITE DE CONSERVATION ET DIRECTIVES D'ENTREPOSAGE.....6

PRODUIT DÉCONGELÉ.....6

TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE.....6

Liste des ingrédients.....6

EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE DE BILINGUISME.....6

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS.....6

ÉTIQUETAGE SUR LE MODE DE CUISSON.....6

PRODUIT DU CANADA ET FABRIQUÉ AU CANADA.....7

ALLÉGATIONS SUR LA MÉTHODE DE PRODUCTION ANIMALE.....7


EXIGENCES ADDITIONNELLES POUR LES PRODUITS DE BŒUF FRAIS IMPORTÉS.....7


LIENS UTILES SUR L'ÉTIQUETAGE DE LA VIANDE.....8


ACRONYMES.....8

EXIGENCES SUR L'ÉTIQUETAGE DE LA VIANDE



Les règlements canadiens sur l'étiquetage de la viande reposent sur plusieurs lois fédérales. Chaque loi constitue la base du règlement correspondant.

La **Loi sur l'inspection des viandes** et son règlement s'appliquent à tous les aliments et dictent les standards d'identification, d'emballage, d'étiquetage et de publicité à tous les échelons de la chaîne. *




La **Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation** et son règlement prescrivent des normes sur le poids net, l'emballage et l'étiquetage des aliments préemballés vendus aux consommateurs. 

La **Loi sur l'inspection des viandes** et son règlement s'appliquent à la viande emballée dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral. Ils prescrivent des normes portant notamment sur la taille, l'identification, l'emballage et l'étiquetage des produits de viande vendus au détail. 

La portée et la complexité des lois et des règlements fédéraux sur l'emballage et l'étiquetage varient.

Les règlements provinciaux sur la viande des marchés intraprovinciaux comprennent le *Règlement de l'Ontario 685/94* (Bœuf)  régissant l'étiquetage des produits de bœuf canadiens et des produits de bœuf importés sur le marché de détail.** Certains règlements provinciaux  s'appliquent à l'utilisation de la légende d'inspection provinciale. Les lois sont édictées par le Parlement.

Les règlements apportent des précisions sur l'application d'une loi et indiquent les procédures à suivre pour s'y conformer. Les lois sont sous la responsabilité d'un ou de plusieurs ministères. Par exemple, Santé Canada et l'ACIA sont tous deux chargés de veiller à l'application de la *Loi sur les aliments et drogues*. Le *Règlement sur les aliments et drogues* a été élaboré en vertu de cette loi, en consultation avec le public. L'ACIA doit également veiller au respect des dispositions sur les aliments de la *Loi sur l'inspection des viandes* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.


Finalement, des lignes directrices (telles que celles du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* de l'ACIA , du *Manuel des coupes de viande* , et du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* ) sont présentées dans des documents qui peuvent aider les intervenants à interpréter les lois et les règlements.

Application des exigences sur l'étiquetage de la viande

En ce qui concerne les aliments, l'ACIA a la responsabilité de faire appliquer les lois fédérales susmentionnées. Les quelque 6 500 employés de l'ACIA travaillent dans les bureaux régionaux et les bureaux extérieurs de l'Agence, ainsi qu'à l'administration centrale d'Ottawa. Le président de l'ACIA relève du ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Les lois provinciales sont exécutées par les ministères ou les organismes de l'agriculture de chaque province.

Infractions

Les sanctions infligées pour infraction aux lois et règlements fédéraux susmentionnés sont énoncées dans l'article Infractions et peines des lois concernées. Les sanctions liées aux aliments sont généralement plus sévères que les sanctions relatives à d'autres types de produits. Selon l'article ou le paragraphe auquel un commerçant a dérogé et le type de condamnation, la sanction peut inclure une amende allant jusqu'à 250 000 \$ et (ou) une peine d'emprisonnement de trois ans (31.1 LAD; 20.2.1 LEEPC; 21 LIV). Ces lois précisent également la responsabilité pénale des entreprises et de leurs employés. Les *Bulletins judiciaires* de l'ACIA  énumèrent les condamnations applicables en vertu de tous les lois et règlements appliqués par l'ACIA.

*  Un lien à jour menant à ce document est affiché au www.boeufcanadien.info/liensetiquetage

**Le Règlement de l'Ontario 685/94 (bœuf) pourrait prochainement être refondu avec d'autres règlements similaires.


EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE POUR LE BŒUF FRAIS

Selon les exigences générales en matière d'étiquetage, l'information figurant sur les étiquettes des produits alimentaires ne doit pas être fautive, tendancieuse ou trompeuse (B.01.054 RAD, 7 LEEPC, 94 RIV).


Tous les renseignements nécessaires doivent être clairement indiqués et mis en évidence. Les exigences particulières sont décrites dans les sections qui suivent.

Légende d'inspection


L'étiquette de tous les produits préemballés ou produits en vrac emballés dans un établissement de traitement de viandes agréé par le gouvernement fédéral doit inclure la légende d'inspection. Le numéro figurant sur cette légende identifie l'établissement d'emballage. L'étiquette des produits de bœuf en vrac emballés chez les détaillants ne doit pas avoir pas de légende d'inspection. Il s'agit d'une marque de commerce nationale (4 LIV). L'utilisation non autorisée de la légende d'inspection, y compris la publicité ou la vente non autorisées de produits portant une légende d'inspection, est interdite (5 LIV).

L'étiquette apposée sur le bœuf préemballé dans un établissement inspecté par un gouvernement provincial doit permettre d'identifier l'établissement à l'aide d'une légende d'inspection de la province (par ex., l'Alberta et l'Ontario) ou d'un numéro d'établissement (par ex., la Colombie-Britannique). 

Appellation courante

L'étiquette de produit doit mentionner son appellation courante (B.01.006 RAD). Certains produits ont une appellation courante prescrite alors que d'autres n'en ont pas. Par exemple, l'appellation courante du bœuf haché est prescrite par le Règlement sur les aliments et drogues (B.14.015-B14.015B). Le *Manuel des coupes de viande*  décrit la nomenclature uniforme des coupes de bœuf au Canada. Dans le cas des appellations courantes des produits de bœuf frais additionnés de sels de phosphate et (ou) d'eau, voir la « liste des ingrédients » et la section 14.4 du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA et ses sous-sections. Quand l'appellation courante n'est pas prescrite, il faut utiliser le nom sous lequel l'aliment est généralement connu (10 LEEPC, B.01.001 RAD) par exemple dans le cas des brochettes ou du bifteck au poivre.

Appellation de catégorie

Selon les *Lignes directrices sur l'étiquetage et la publicité au détail* de l'ACIA , si le détaillant choisit d'indiquer la catégorie sur l'emballage ou dans une annonce publicitaire, l'appellation de catégorie doit être précédée de la mention « provenant d'une carcasse » (par exemple, « provenant d'une carcasse Canada AAA »). Si la coupe provient d'une seule catégorie, seule celle-ci peut être déclarée. Cependant, si les coupes proviennent de deux catégories ou plus, l'étiquette ou l'annonce publicitaire doit indiquer la catégorie la plus basse et ensuite la mention « ou supérieure » (par ex., « provenant d'une carcasse Canada AA ou supérieure »). Le bœuf haché et le bœuf à ragoût peuvent également avoir une appellation de catégorie, à condition que cette déclaration soit fondée.

Exemples d'étiquetage



BIFTECK DE HAUT DE SURLONGE

CANADA AAA

Net. 1.9 Kg

00 00 00
LOT 0000

Nom et adresse de la compagnie

MEILLEUR AVANT
00 00

Ce tableau énumère les renseignements que l'on trouve sur les étiquettes de produits de viande. Les couleurs indiquent si ces éléments sont obligatoires, obligatoires dans certaines circonstances, facultatifs ou sans objet selon le produit de bœuf concerné. Les articles des lois ou règlements applicables sont indiqués dans les cellules et peuvent être consultés pour obtenir de plus amples renseignements.

	LÉGENDE D'INSPECTION**	APPELLATION COURANTE	APPELLATION DE CATÉGORIE	QUANTITÉ NETTE	DATE DE PRODUCTION OU LOT DE PRODUCTION**	NOM ET ADRESSE**	DATE LIMITE DE CONSERVATION**
Coupes de bœuf	94 RIV	B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC	Obligatoire en Ontario - Règlement de l'Ontario 685/94 (Bœuf)*	4 LEEPC, 94 RIV	95 RIV	B.01.007 RAD, 10 LEEPC, 94 RIV	B.01.007 RAD, 94 RIV
Bœuf haché et bœuf haché de source	94 RIV	B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC		4 LEEPC, 94 RIV	95 RIV	B.01.007 RAD, 10 LEEPC, 94 RIV	B.01.007 RAD, 94 RIV
Produits de bœuf frais additionnés de phosphate et (ou) d'eau	94 RIV	B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC		4 LEEPC, 94 RIV	95 RIV	B.01.007 RAD, 10 LEEPC, 94 RIV	B.01.007 RAD, 94 RIV
Galettes de bœuf	94 RIV	B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC		4 LEEPC, 94 RIV	95 RIV	B.01.007 RAD, 10 LEEPC, 94 RIV	B.01.007 RAD, 94 RIV
Burgers de bœuf	94 RIV	B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC		4 LEEPC, 94 RIV	95 RIV	B.01.007 RAD, 10 LEEPC, 94 RIV	B.01.007 RAD, 94 RIV
Produits de bœuf frais importés	123 RIV	123 RIV, B.01.001 RAD, B.01.006 RAD, 10 LEEPC	Obligatoire en Ontario - Règlement de l'Ontario 685/94 (Bœuf)*	123 RIV, 4 LEEPC	123 RIV, 95 RIV	123 RIV, 31 REEPC, B.01.007 RAD, 10 LEEPC	123 RIV, B.01.007 RAD

Acronymes : RIV : Règlement sur l'inspection des viandes RAD : Règlement sur les aliments et drogues LEEPC : Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation REEPC : Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation


OBLIGATOIRE OBLIGATOIRE DANS CERTAINES CIRCONSTANCES FACULTATIF NE S'APPLIQUE PAS RÉFÉREZ-VOUS AU PRODUIT DOMESTIQUE ÉQUIVALENT

*Le Règlement de l'Ontario 685/94 (bœuf) pourrait prochainement être refondu avec d'autres règlements similaires. **Les exigences sont différentes si le produit est préemballé ou emballé au détail. Voir texte pour les détails.

L'ancienne appellation (par exemple, bœuf « provenant d'une carcasse Canada A/AA/AAA ») ne peut être acceptée que dans la publicité, et ce à condition que les produits de chaque catégorie indiquée soient disponibles pendant une période suffisante tandis que la publicité est en vigueur. Cette ancienne appellation ne doit pas apparaître sur l'étiquette des coupes de bœuf emballées.

Les détaillants qui affichent de l'information sur la catégorie doivent pouvoir en démontrer l'exactitude pour que le produit soit bien identifié de sa réception jusqu'à sa mise en vente.

Si les annonces publicitaires ou les affiches présentent une information générique (par ex., « notre bœuf provient de carcasses Canada AA ou supérieures »), tout le bœuf non classé doit être identifié correctement. Sinon, elles peuvent présenter des renseignements sur la catégorie de chaque produit.

Le règlement provincial de l'Ontario (*Règlement de l'Ontario 685/94*, articles 16-18)  exige que l'appellation de catégorie soit indiquée sur l'étiquette ou une affiche en magasin. * Cette exigence s'applique à toutes les coupes de bœuf vendues au détail en Ontario, qu'elles soient importées ou non (les exigences en matière d'étiquetage pour le bœuf importé sont décrites à la page 7). Si le bœuf n'est pas classé, l'étiquette ou l'affiche doit le préciser.


* Le Règlement de l'Ontario 685/94 (bœuf) pourrait prochainement être refondu avec d'autres règlements similaires.

Quantité nette

Le poids net du bœuf vendu sur le marché de détail canadien doit comporter une déclaration nette en grammes (4 LEEPC). Le poids net est calculé en soustrayant la tare sèche du poids brut du produit. La tare sèche comprend notamment le matériel d'emballage, les papiers absorbants de boucherie, la ficelle, le filet et les étiquettes.

Date et lot de production

Les étiquettes des produits de bœuf expédiés par un établissement agréé par le gouvernement doivent afficher la date de production ou le code identifiant le lot de production (95 RIV).

Les règlements provinciaux peuvent prescrire les mêmes exigences pour les produits expédiés par un établissement agréé par le gouvernement provincial concerné (par ex., *Règlement de l'Ontario 31/05* .

Nom et adresse

Pour les produits pré-emballés, le nom et l'adresse du transformateur doivent être ajoutés à l'étiquette. Dans le cas où les produits sont emballés par une tierce partie, le nom de l'entreprise pour laquelle le produit a été emballé doit être indiqué dans une langue officielle après les mentions « Préparé pour » et « Prepared for ». Des exigences supplémentaires s'appliquent aux produits de bœuf importés (voir « Exigences additionnelles pour les produits de bœuf importés ») (10 LEEPC, B.01.007 RAD, 94 RIV). Le nom et l'adresse du magasin doit apparaître sur l'étiquette des produits emballés au détail.

DIRECTIVES D'ENTREPOSAGE	PRODUIT DÉCONGELÉ	TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE	LISTE DES INGRÉDIENTS**	EXIGENCES GÉNÉRALES DE BILINGUISME	ÉTIQUETAGE SUR LE MODE DE CUISSON	MANIPULATION SECURITAIRE	PRODUIT DU CANADA	ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES	ALLÉGATIONS SUR LES METHODES DE PRODUCTION ANIMALE
B.01.007 RAD, 94 RIV	B.01.080 RAD	B.01.401 RAD		B.01.012 RAD, 97 RIV, 6 REEPC					
B.01.007 RAD, 94 RIV	B.01.080 RAD	B.01.401 RAD		B.01.012 RAD, 97 RIV, 6 REEPC				Les allégations nutritionnelles rendent obligatoire l'usage de Tableau de la valeur nutritive sur les coupes de bœuf contenant un seul ingrédient. Voir page 6.	
B.01.007 RAD, 94 RIV	B.01.080 RAD	B.01.401 RAD	B.01.008 RAD, B.01.091 RAD, B.01.090 RAD	B.01.012 RAD, 97 RIV, 6 REEPC					
B.01.007 RAD, 94 RIV	B.01.080 RAD	B.01.401 RAD	B.01.008 RAD (obligatoire si assaisonnement utilisé)	B.01.012 RAD, 97 RIV, 6 REEPC					
B.01.007 RAD, 94 RIV	B.01.080 RAD	B.01.401 RAD	B.01.008 RAD	B.01.012 RAD, 97 RIV, 6 REEPC					
123 RIV, B.01.007 RAD, 94 RIV	123 RIV, B.01.080 RAD	123 RIV, B.01.401 RAD	123 RIV, B.01.008 RAD, B.01.091 RAD, B.01.090 RAD	B.01.012 RAD, 6 REEPC					

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE POUR LE BŒUF FRAIS

Date limite de conservation et directives d'entreposage


Pour le bœuf préemballé la date de péremption et les directives d'entreposage « garder congeler », « garder réfrigérer » doivent être indiquées en anglais et en français, n'importe où sur l'emballage sauf en-dessous, à moins que leur emplacement soit indiqué ailleurs sur l'étiquette (94 MIR, B.01.007 RAD). Si le bœuf est emballé au détail, les mêmes exigences peuvent s'appliquer. Sinon, la date d'emballage et la durée de conservation doivent être indiquées sur l'étiquette ou sur une affiche placée à proximité du produit. L'étiquette du bœuf marqué d'une date « emballé le » puis réemballé au détail doit toujours indiquer la date d'emballage initiale et non la date de réemballage.(B.01.008 RAD)

« Produit décongelé »

L'étiquette de tout produit de bœuf frais ou bœuf haché qui a été congelé puis décongelé avant sa mise en vente, doit afficher les mots « produit décongelé ». La mention doit se trouver à proximité de l'appellation courante et être au moins aussi visible et lisible que cette dernière. Sinon, la mention « produit décongelé » peut être indiquée sur une affiche bien lisible placée à côté du produit. Si une seule partie du produit a été congelée puis décongelée avant sa mise en vente, comme dans le cas du bœuf haché, la mention « Fait de portions fraîches et congelées » ou « Fait de bœuf frais et congelé » doit être indiquée tel qu'expliqué ci-dessus (B.01.080 RAD).


Tableau de la valeur nutritive

Si l'étiquette ou la publicité (créée par l'emballer ou le détaillant) pour une coupe de bœuf fraîche contenant un seul ingrédient comporte l'un ou l'autre des éléments suivants : allégation du contenu nutritionnel (i.e. faible en gras ou source de protéines) allégation relative au rôle biologique ou à la santé; (i.e. Visez santé) nom, mention, logo, symbole ou sceau d'approbation concernant la santé; expression « valeur nutritive », un tableau de la valeur nutritive doit figurer sur l'étiquette. Cependant, il n'est pas obligatoire de présenter un tel tableau sur les coupes de bœuf fraîches contenant un seul ingrédient (B.01.401 RAD).

La présentation d'un Tableau de la valeur nutritive est obligatoire pour le bœuf haché (B.01.401 RAD). Le chapitre 5 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* de l'ACIA contient des renseignements sur l'étiquetage nutritionnel. Le Centre d'information sur le bœuf fournit des renseignements supplémentaires sur l'étiquetage nutritionnel fait par l'industrie ainsi qu'une sélection de tableaux de la valeur nutritive du bœuf haché. 


L'étiquette de tout produit de bœuf frais additionné d'ingrédients comme des sels de phosphate et (ou) de l'eau doit comporter un Tableau de la valeur nutritive à moins que le produit ait été préparé sur les lieux pour vente au détail (B.01.401 RAD).

Liste des ingrédients

Il n'est pas nécessaire de présenter la liste des ingrédients des aliments qui n'en contiennent qu'un seul, comme les coupes de bœuf et le bœuf haché. Toutefois, les étiquettes d'aliments contenant plus d'un ingrédient (comme les burgers de bœuf) doivent énumérer tous les ingrédients dans un ordre particulier (B.01.008 RAD). Au Québec, l'exemption se rapportant aux produits de bœuf emballé au détail contenant des ingrédients multiples n'existe pas (P-29, r.1 *Règlement sur les aliments*, 3.3 )

On doit déclarer le contenu en protéines en pourcentage sur l'étiquette du produit à la suite de l'appellation courante pour les coupes de bœuf, les produits hachés, les produits formés ayant des ajouts de sels de phosphates et/ou de l'eau. Ces produits, à l'exception des produits en vrac emballés au détail doivent aussi afficher une liste des ingrédients. Vous trouverez les détails dans le Chapitre 14 de la Loi sur l'étiquetage et la publicité.

Exigences générales en matière de bilinguisme


Les produits de bœuf emballés par les transformateurs doivent avoir une étiquette anglaise et française (97 RIV, 6 CPLR, B.01.012 RAD). Les étiquettes de produits emballés au détail peuvent être dans une seule langue officielle sauf si la localité a été identifiée comme bilingue par les données du Recensement (i.e. plus de 10 % parlent l'autre langue officielle) (B.01.012 RAD). 

Manipulation sécuritaire des aliments


À l'heure actuelle, (septembre 2009) les directives sur la manipulation sécuritaire des produits de bœuf frais ne sont pas obligatoires. Toutefois, certains emballages de bœuf haché, peuvent indiquer un minimum de renseignements sur la manipulation sécuritaire du produit, comme la température interne appropriée (71 °C).

Étiquetage sur le mode de cuisson

Un groupe de travail composé d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de plusieurs associations commerciales et du Centre d'information sur le bœuf a élaboré un nouveau système facultatif de présentation des renseignements sur la cuisson adéquate des coupes de bœuf au détail (par ex., bifteck de palette à mijoter).


Une étude commandée par le groupe de travail a démontré qu'il est possible de rehausser le degré de satisfaction des consommateurs en présentant sur les étiquettes des directives détaillées sur le mode de cuisson des coupes de bœuf et en disposant les produits selon leur mode de cuisson. Par conséquent, le Centre d'information sur le bœuf encourage fortement les détaillants à décrire le plus souvent possible le mode de cuisson des coupes de bœuf sur les étiquettes. On a élaboré une liste exhaustive des appellations courantes des produits et de leurs modes de cuisson. Le document *Nomenclature du bœuf approuvée pour les balances* peut être téléchargé à partir du site du Centre.  Les appellations courantes présentées dans ce document *doivent* être utilisées telles que formulées.




Produit du Canada et Fabriqué au Canada

Les lignes directrices d'application facultative qui portent sur la mention « Produit du Canada »  ont été revues en 2008 et sont entrées en vigueur le 31 décembre 2008. Un produit alimentaire peut porter la mention « Produit du Canada » quand la totalité ou la presque totalité des principaux ingrédients, des opérations de transformation et de la main-d'œuvre utilisée sont canadiens. La viande provenant d'animaux nés, élevés et abattus au Canada peut être déclarée comme étant un produit du Canada. Les animaux exportés puis réimportés au Canada ne peuvent faire l'objet d'une telle déclaration.

La mention « Fabriqué au Canada », accompagnée d'une déclaration qualitative, peut figurer sur les produits si les dernières opérations de transformation importantes ont eu lieu au Canada, même quand certains ingrédients sont importés (par ex., « Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients importés »). Veuillez consulter les directives sur la mention « Produit du Canada » pour obtenir de plus amples renseignements.

Allégations sur la méthode de production animale

Selon le *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* , certaines allégations sur la méthode de production sont autorisées au Canada. Néanmoins, les étiquettes comportant ce genre d'allégations doivent être approuvées par l'ACIA.


En vertu du *Règlement sur les produits biologiques* , les méthodes de production et de transformation biologiques doivent respecter les principes généraux et les normes de gestion sur les systèmes de production biologique.  La certification « biologique » est accordée par les organismes de certification accrédités. Vous trouverez de l'information au Bureau des produits biologiques du Canada. .

Exigences additionnelles pour les produits de bœuf frais importés

Les produits de bœuf frais importés doivent respecter toutes les exigences d'étiquetage applicables aux produits canadiens. Il existe toutefois des dispositions additionnelles pour les produits de bœuf frais importés.

En vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes*, l'étiquette de tout produit de viande importé au Canada puis emballé ou étiqueté dans un établissement agréé, sans qu'il n'y ait eu d'opération de transformation dans un établissement agréé, doit (en plus de toute autre information obligatoire), inclure les mentions « Produit de » et « Product of », suivies du pays d'origine. Celles-ci doivent être bien visibles et se trouver tout près de l'appellation du produit (109 RIV).

Selon le même règlement, les produits de viande importés au Canada doivent être marqués du sceau d'inspection officiel du gouvernement du pays d'origine. Les mentions « Produit de » et « Product of » suivies du nom du pays doivent être bien en vue sur l'étiquette, tout près de l'appellation courante du produit (123 RIV).

En vertu des *Lignes directrices sur l'étiquetage et la publicité au détail* pour les catégories de bœuf , si l'appellation de catégorie est fournie au détail (une exigence obligatoire en Ontario) et que l'appellation de catégorie officielle ne comprend pas le nom du pays d'origine (par exemple, « A » est une catégorie australienne), la déclaration appropriée au détail serait « Coupe provenant d'une carcasse de catégorie A australienne ».

De plus, les détaillants qui donnent de l'information sur la catégorie des produits de bœuf importés doivent assurer l'exactitude d'une telle information à l'aide de mesures démontrables afin que le produit soit identifié adéquatement, de sa réception jusqu'à sa mise en vente.

Si une publicité ou une affiche comporte de l'information générique sur la catégorie d'un produit de bœuf importé, la totalité du bœuf canadien ou non classé doit être identifiée adéquatement pour que les annonces ne soient pas jugées trompeuses. Sinon, l'information relative à la catégorie dans les publicités ou sur les affiches peut porter spécifiquement sur les produits.

Liens utiles sur l'étiquetage de la viande

i Veuillez consulter www.boeufcanadien.info/liensetiquetage pour obtenir une liste exhaustive de liens utiles, y compris des liens menant aux règlements fédéraux et provinciaux, aux documents sur les lignes directrices de l'ACIA et à d'autres ressources et renseignements généraux en matière d'étiquetage. Ces documents contiennent des renseignements supplémentaires sur l'étiquetage de la viande. La liste des liens affichée dans notre site Web est régulièrement revue et mise à jour.

Acronymes

- LIV** : *Loi sur l'inspection des viandes*
RIV : *Règlement sur l'inspection des viandes*
RAD : *Règlement sur les aliments et drogues*
LEEPC : *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*
REEPC : *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*



ÉTIQUETAGE AU DÉTAIL DES PRODUITS DE BŒUF FRAIS

Avis : Cette information a été compilée à partir de sources et de documents qui sont considérés comme étant fiables. L'exactitude de l'information présentée n'est pas garantie et aucune responsabilité n'est assumée ou implicitement attribuée par le Centre d'information sur le bœuf ou ses partenaires pour tout dommage ou perte résultant d'une erreur ou d'une omission.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les avantages du bœuf canadien, communiquez avec nous.



Centre d'information sur le bœuf
2000, chemin Argentin, plaza 4, bureau 101
Mississauga (Ontario), Canada L5N 1W1

Téléphone : (905) 821-4900
Télécopieur : (905) 821-4915

Centre d'information sur le bœuf
6715, 8th Street N.-E., bureau 310
Calgary (Alberta), Canada T2E 7H7

Téléphone : (403) 275-5890
Télécopieur : (403) 275-9288

www.boeufcanadien.info

Courriel : retail@canadianbeef.info

BŒUF CANADIEN - QUALITÉ EN TOUTE CONFIANCE

© Centre d'information sur le bœuf, 2009. Imprimé au Canada.
151995