

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS 2003

Chapitre 15

Poisson et produits du poisson

Chapitre 15

Poisson et produits du poisson

Table de matières

15.1.	Documents de référence sur l'étiquetage du poisson	15 - 1
15.2.	Nom usuel	15 - 2
15.4.	Qualité, taille, classe, nombre et teneur en eau	15 - 3
15.5	Désignations de qualité	15 - 4
15.6	Pays d'origine	15 - 4
15.7	Utilisation du logo « Canada -- Inspecté »	15 - 4
15.8.	Mollusques	15 - 4
15.8.1	Information sur l'étiquette des mollusques vivants	15 - 5
15.8.2	Renseignements sur l'étiquette des coquillages crus écaillés	15 - 5
15.9	Autres renseignements obligatoires	15 - 5
15.10	Marques codées	15 - 7
15.11	Étiquetage nutritionnel	15 - 7
15.12	Allégations concernant la valeur nutritive et allégations reliées à la santé	15 - 7
15.13	Étiquettes des emballages d'expédition	15 - 7

Chapitre 15

Poisson et produits du poisson

Le terme « poisson » désigne tous les animaux marins, ce qui comprend les poissons, les mollusques, crustacés et autres animaux marins comme les mammifères marins. Les exigences d'étiquetage présentées dans ce chapitre s'appliquent à tous ces animaux ainsi qu'à toute partie et tout produit ou sous-produit de ces animaux.

15.1 Documents de référence sur l'étiquetage du poisson

En plus des exigences stipulées dans la *Loi sur les aliments et drogues (LAD)* et son règlement d'application (*RAD*) et dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (LEEPC)* et son règlement d'application (*REEPC*), l'étiquetage du poisson et des produits du poisson canadiens (transformés dans des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral) et du poisson et des produits du poisson importés est assujéti à la *Loi sur l'inspection du poisson (LIP)* et au *Règlement sur l'inspection du poisson (RIP)*. On peut aussi trouver les politiques sur l'étiquetage du poisson dans les documents de référence suivants :

- Politiques sur l'inspection régissant le Programme de gestion de la qualité, Chapitre 3, *Manuel d'inspection des installations*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/fimmii/toctdmf.shtml>)

- Politiques sur l'inspection du poisson et des produits du poisson importés, Chapitre 3, *Manuel d'inspection des produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/fpimip/toctdmf.shtml>)

- *Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/samnem/toctdmf.shtml>)

- *Manuel d'inspection des produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/fimmii/toctdmf.shtml>)

- *Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/cssppccsm/toctdmf.shtml>)

- *Guide des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/product/additi/guiddef.shtml>)

- *Liste des poissons canadiens*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/fishlist/canadahomef.shtml>)

- *Questions et réponses*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/product/questions/indexf.shtml>)

15.2 Nom usuel [RIP, 25(1), 25(2)(b), 26(1), 27]

- (i) En plus du nom prescrit par le *RAD*, le nom usuel d'un poisson ou d'un produit du poisson est :
- le nom prescrit par le *RIP*, par exemple coquetel au homard [FIR, 38], tomalli [FIR, 39], pâte de homard [FIR, 40], coquetel de crevettes [FIR, 72], bâtonnet de poisson [FIR, 51], poisson et frites [FIR, 52], ou
 - le nom prescrit pour l'espèce apparaissant dans la « *Liste des poissons canadiens* » de l'ACIA, ou
 - le nom apparaissant dans la norme de produits applicable dans le *Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson*, ou
 - s'il n'est pas prescrit dans un règlement, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu, par exemple, galette de poisson, salade de fruits de mer, caviar, salmigondis.

Lorsqu'on utilise un nom usuel prescrit pour un aliment, on doit s'assurer que le produit est conforme à la norme de composition établie pour cet aliment par le *RAD*, le *RIP* ou autres normes applicables.

- (ii) Tous les mots composant le nom usuel d'un poisson ou d'un produit du poisson doivent apparaître dans un caractère d'une hauteur minimale de **3,2 mm** (1/8^e po) dans l'espace principal de l'emballage du produit.
- (iii) Le nom usuel indiqué sur une **consERVE** de poisson doit apparaître en caractères de même corps et prépondérance et indiquer si le produit a été préparé
- en hachant le poisson, en l'émiettant ou en le traitant par un autre procédé spécial;
 - à partir de morceaux choisis de poisson,
 - à des fins diététiques.
- (iv) Le nom de la région géographique où le poisson a été pêché peut être ajouté au nom usuel du poisson
- (v) Des noms usuels (commerciaux) pour les nouvelles espèces sur le marché canadien seront établis selon les procédures énoncées dans le bulletin n° 26 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

15.3 Quantité nette
[RIP, 25(1)(b) et (c), 26(1)(b)]

- (i) Les produits préemballés doivent comporter une déclaration de la quantité nette, sauf s'il est précisé sur le contenant ou l'étiquette que le contenu doit être pesé au moment de la vente au détail (produit à poids variable).
- (ii) Pour le poisson emballé en unités de vente (en conserve ou autre contenant de 900 g ou moins), le caractère employé pour indiquer la quantité nette doit avoir une hauteur minimale de **3,2 mm**.

Nota : Lorsque la superficie de la principale surface exposée dépasse 258 cm² (centimètres carrés), la hauteur minimale des chiffres indiquant la quantité nette doit respecter les prescriptions du *REEPC*, 14.

- (iii) Le contenu net des produits du poisson indiqués ci-dessous doit être exprimé de la façon suivante :

- dans le cas des huîtres en écailles, en poids, en boisseaux, en quarts de boisseaux **OU** par le nombre d'huîtres en écailles;
 - dans le cas du poisson en conserve emballé dans l'eau, en poids égoutté;
 - dans le cas de mollusques et de crustacés en conserve, en poids égoutté;
 - dans le cas de la chair non congelée d'huître et de myes, en poids, en mesures pour liquides **ou** en nombre d'huître ou de myes;
 - dans le cas de poisson congelé avec givrage, en excluant le poids du givrage;
 - dans le cas de poisson emballé dans de la saumure ou une solution vinaigrée (p. ex. chair de homard, poisson mariné), en poids égoutté.
- (iv) Les expressions « poids net » ou « poids égoutté » peuvent être utilisées uniquement dans le cas de produits du poisson qui ne contiennent que des parties comestibles. Si le produit contient aussi des parties non comestibles, comme des coquilles, on utilise uniquement le mot « poids ».
- (v) Les déclarations de poids telles que « produit à partir de X lb » (p. ex. pour les crevettes décortiquées) ou « poids net au moment de l'emballage » (p. ex. moules à l'état vivant) sont inacceptables.
- (vi) La déclaration d'une taille approximative d'une portion sur des **emballages destinés à des utilisations institutionnelles** n'est pas obligatoire, et p. ex. la déclaration « environ 60 g/portion » est acceptable.
- (vii) Le poids net apparaissant sur les contenants d'expédition (cartons de produit final) ou les emballages destinés à des utilisations institutionnelles peut être indiqué en unités métriques ou en unités impériales.

15.4 Qualité, taille, classe, nombre et teneur en eau [RIP, 26(1)(c); 26(2)]

- (i) Selon le *RIP*, les indications concernant la qualité, la classe, la taille, le nombre et la teneur en eau doivent apparaître sur l'espace principal pour certains produits du poisson:
- dans le cas du poisson saumuré, la qualité, la classe et la taille du poisson;
 - dans le cas du poisson salé désossé ou semi-désossé, la qualité du poisson;
 - dans le cas de bouffis, la qualité du poisson et le nombre de poissons;
 - dans le cas de filets de bouffis, la qualité du poisson;
 - dans le cas de l'éperlan de l'Atlantique congelé, la taille du poisson;
 - dans le cas du poisson salé, sauf le poisson salé désossé ou semi-désossé, la qualité et la classe du poisson, la taille du poisson ou le nombre de poissons ainsi que la teneur en eau selon la désignation établie;
 - dans le cas des huîtres de l'Atlantique en écailles, la forme selon la désignation établie;
 - dans le cas du calmar séché, la désignation de qualité.
- (ii) La qualité, la taille, la classe, le nombre et la teneur en eau, s'il y a lieu, doivent figurer sur l'espace principal de tout récipient contenant 900 g ou moins de poisson, et doivent être imprimés en caractères d'au moins **3,2 mm** de haut.

15.5 Désignations de qualité [RIP, 29]

- (i) Une désignation de qualité peut uniquement être employée lorsqu'une norme a été établie pour cette qualité dans le *RIP* et que le produit est conforme à cette norme. Par exemple, la mention « de luxe » est autorisée pour les huîtres de l'Atlantique qui satisfont aux exigences énoncées à *RIP*, 65(a).
- (ii) On peut attribuer une qualité lorsqu'il est clair que le transformateur, l'importateur ou le distributeur se déclare responsable de la qualité. Par exemple, « Tous les produits de l'entreprise X satisfont à nos normes les plus strictes. Si vous avez des questions ou des commentaires, écrivez-nous à: Entreprise X, 123, rue principale, ville (province), code postal » serait un énoncé acceptable.
- (iii) Les déclarations générales, comme « produits de qualité de XX », « satisfaction garantie », « qualité garantie », sont également acceptables.

15.6 Pays d'origine [RIP, 6(2)(c)]

Le nom du pays d'origine doit apparaître en toutes lettres sur l'étiquette de tout poisson ou produit du poisson importé au Canada. Il faut utiliser la mention « Produit de, d', des _____/Product of _____ » à cette fin. Pour les produits d'origine canadienne, la mention « Produit du Canada/Product of Canada » n'est pas obligatoire, mais peut apparaître sur l'étiquette.

15.7 Utilisation du logo « Canada - Inspecté »

[RIP, 28; Bulletin 41 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*]

- (i) Tous les établissements agréés en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* sont autorisés à apposer le logo « Canada - Inspecté » sur les produits du poisson traités dans le cadre du Programme de gestion de la qualité (PGQ) de l'établissement.
- (ii) Seuls les produits du poisson ayant reçu la désignation « Produit du Canada » peuvent porter le logo.
- (iii) Il n'existe aucune restriction quant à la grosseur et à la couleur du logo; toutefois, celui-ci doit être isolé et distinct et ne doit pas empiéter sur les informations relevant de l'étiquetage obligatoire. Exemples autorisés d'utilisation du logo « Canada - Inspecté » dans le Bulletin 41 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.
- (iii) Le logo peut porter le numéro d'agrément de l'établissement.

15.8 Mollusques

[RIP, 26 (1)(f); *Manuel - Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*; Bulletin 36, *Manuel d'inspection des produits du poisson* (législation provinciale)]

15.8.1 Information sur l'étiquette des mollusques vivants

- (i) Outre les renseignements obligatoires qui doivent être présents sur toutes les étiquettes d'aliments, le *RIP* exige que l'étiquette des **mollusques bivalves en écaille** indique correctement et lisiblement la date de transformation et l'endroit où ont été récoltés les mollusques bivalves.

L'étiquette doit aussi indiquer **SOIT** une date « meilleur avant », **SOIT** la date à laquelle les mollusques ont été récoltés. Cette date doit être indiquée sur l'étiquette de la manière exigée à B.01.007(4)(d) et (5) du RAD (p. ex. 97 JA 15 pour le 15 janvier 1997). L'année peut être indiquée au complet pour plus de clarté, p. ex. 2003 JA 05. L'indication « Garder au froid » et le numéro de certification de l'établissement agréé où ont été transformés les coquillages doit aussi figurer sur l'étiquette.

- (ii) Quand les mollusques vivants ont été entreposés en milieu humide ou reparqués pendant plus de 14 jours, la date de récolte est la date à laquelle ces derniers ont été retirés du site d'entreposage humide ou de reparcage.
- (iii) Quand les mollusques vivants ont été dépurés, l'étiquette doit le mentionner.

15.8.2 Renseignements sur l'étiquette des coquillages crus écaillés

- (i) Outre les renseignements obligatoires qui doivent figurer sur toutes les étiquettes d'aliments, l'étiquette des coquillages écaillés vendus à l'état **frais** doit indiquer le numéro de certification de l'établissement agréé, la date de transformation*, la date « meilleur avant » et la déclaration « Garder au froid ». La date « Meilleur avant » doit être indiquée sur l'étiquette de la manière exigée à B.01.007(4)(d) et (5) du RAD (p. ex. 97 JA 15 pour le 15 janvier 1997). L'année peut être indiquée au complet pour plus de clarté, p. ex. 2003 JA 05. Lorsque la chair écaillée provient de coquillages dépurés, l'étiquette doit le mentionner.
- (ii) Outre les renseignements obligatoires qui doivent figurer sur toutes les étiquettes d'aliments, l'étiquette des coquillages écaillés vendus à l'état **congelé** doit indiquer le numéro de certification de l'établissement agréé, la date de transformation*, ainsi que le mot « congelé » qui doit être immédiatement adjacent au nom commun du coquillage et imprimé en caractères de même prépondérance que le nom commun. Quand la chair écaillée provient de coquillages dépurés, l'étiquette doit l'indiquer.

* Sur les emballages qui ont une capacité de 64 onces liquides ou plus, l'étiquette doit indiquer « date d'écaillage » plutôt que la date de transformation. La « date d'écaillage » doit figurer sur le couvercle et aussi sur le panneau latéral ou sur le fond du contenant.

15.9 Autres renseignements obligatoires

D'autres renseignements obligatoires, indiqués dans les normes ou règlements s'appliquant au poisson et aux produits du poisson, sont requis, à savoir :

- (i) Le poisson emballé sous vide et qui a été fumé ou auquel de la fumée liquide ou un concentré d'arôme de fumée liquide a été ajouté et qui :
 - contient moins de neuf pour cent de sel; ou
 - n'a pas été exposé à un traitement thermique, après son scellement, à une température et pendant un temps suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*; ou
 - n'est pas cuit en général avant l'utilisation.

doit comporter la mention « **Garder congelé jusqu'à utilisation / Keep frozen prior to use** » dans l'espace principal de l'étiquette en caractères identiques à ceux du nom usuel [B.21.025].

Nota : Le poisson fumé emballé sous film perméable à l'oxygène (**2 000 cc/ m²/24 h à 24 °C et 1 atm**) ne doit pas nécessairement être congelé et peut être conservé au réfrigérateur. La mention « Garder congelé jusqu'à utilisation » n'est pas nécessaire, cependant la mention « Garder réfrigéré » doit être indiqué, et la durée limite de conservation indiquée sur l'étiquette **ne doit pas dépasser 14 jours**. Les renseignements sur la perméabilité à l'oxygène du matériau d'emballage doivent être mis à la disposition de l'inspecteur jusqu'au point de vente.

(ii) Parfois, des termes descriptifs sont requis sur certains produits du poisson préemballés :

- Dans le cas des conserves de poisson, les termes descriptifs doivent être imprimés en caractères d'une hauteur équivalant au moins à la moitié de celle des caractères utilisés pour le nom usuel [RIP, 25(3)].
- Dans le cas du poisson autre que le poisson en conserve, les termes descriptifs sont requis si leur absence rend l'information sur l'étiquette fausse, trompeuse ou mensongère [RIP, 27].

Par exemple, il faut apposer sur le poisson haché pané la mention « fait de poisson haché/made from minced fish » près du nom usuel et en lettres dont la hauteur a au moins la moitié de la hauteur des lettres du nom usuel [RIP, 51(4)].

(iii) Les produits du poisson qui ont été exposés à un traitement thermique mais qui **ne sont pas** prêts-à-manger (par exemple les pattes de crabes blanchies congelées, les portions de poisson pané partiellement cuites et congelées), mais qui pourraient être perçus comme tels par le consommateur, doivent être étiquetés comme suit [Bulletin 37 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*] :

- lorsque le produit n'est pas prêt-à-manger, ce renseignement doit être indiqué dans le nom usuel ou en termes descriptifs, p. ex. « pattes de crabe blanchies »;
- l'étiquette doit porter des instructions pour la cuisson et une déclaration précisant que le produit doit être cuit avant consommation;
- si le produit est congelé, le mode de cuisson doit indiquer le traitement thermique approprié pour le produit congelé;
- les conditions de conservation ainsi que la date limite d'utilisation (s'il y a lieu) doivent figurer sur l'étiquette.

(iv) Les étiquettes sur toutes les boîtes de thon doivent indiquer la couleur de la chair [RIP, 49] :

- la « chair de thon blanc » ou « thon blanc » (uniquement de l'espèce *Thunnus alalunga* ou *Thunnus germa*),
- la « chair pâle de thon » ou « thon pâle » ;
- la « chair foncée de thon » ou « thon foncé ».

(v) Tout contenant de poisson blanc (p. ex. corégone) doit porter le nom du lac d'origine du poisson en anglais **ou** en français, y compris le nom de la province, ainsi que les expressions « poisson blanc habillé » ou « poisson blanc rond » ou « filets de poisson blanc », selon le cas.

15.10 Marques codées [*RIP*, 6(2)(a), 6(3), 31, 32 et 33]

- (i) Les marques codées sont requises sur les cartons et les caisses dans lesquels sont emballés les contenants de poisson transformé au Canada ou de poisson importé. Ces marques doivent identifier le nom de l'établissement et indiquer le jour, le mois et l'année de la transformation.
- (ii) Les marques codées sont requises sur tout contenant de poisson saumuré, épicé ou mariné et doivent identifier le nom de l'établissement et indiquer le jour, le mois et l'année de la transformation.
- (iii) Chaque contenant de poisson stérilisé et fermé hermétiquement doit être estampé ou marqué de manière permanente de façon à identifier le nom de l'établissement et à indiquer le jour, le mois et l'année de la transformation, et dans certains cas, à identifier le produit.
- (iv) La signification exacte de chaque élément du code doit être fournie à l'inspecteur sur demande.

15.11 Étiquetage nutritionnel

Des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* rendront obligatoire l'étiquetage nutritionnel à compter du 12 décembre 2005. Les petites entreprises dont les recettes de la vente de produits alimentaires auront été inférieures à 1 million \$ au Canada pendant les 12 mois précédant le 12 décembre 2005 bénéficieront d'une période de transition de 5 ans. Ces dispositions visent les produits préemballés. On trouvera des détails complémentaires sur les exigences concernant l'étiquetage nutritionnel aux chapitres 5 et 6 du présent *Guide*.

À noter que les produits d'animaux d'eau douce ou marins à l'état cru, préemballés, constitués d'un seul ingrédient, sont exemptés de la nécessité de présenter un tableau d'étiquetage nutritionnel aux termes de B.01.401(2)(iv) du *RAD*. Toutefois, cette exemption peut disparaître dans certaines conditions, notamment si le produit fait l'objet d'allégations concernant la valeur nutritive. Voir des renseignements complémentaires au 5.3 du présent *Guide*.

15.12 Allégations concernant la valeur nutritive et allégations reliées à la santé

Il est possible de présenter pour certains produits du poisson des allégations concernant la valeur nutritive et des allégations reliées à la santé. Pour avoir un complément d'information sur les conditions de présentation de telles allégations, voir respectivement les chapitres 7 et 8 du présent *Guide*.

15.13 Étiquettes des emballages d'expédition

[*RIP*, 6(2)(a); 26(1)(f); 26(3), 31(1)]

- (i) Les étiquettes des emballages d'expédition (cartons de produit final) contenant des unités de vente au détail doivent renfermer toute l'information prescrite :
 - le nom usuel du poisson;
 - le nom du fabricant;
 - le jour, le mois et l'année de la transformation, et
 - pour les mollusques bivalves en écailles, le lieu de la récolte.
- (ii) Tous les renseignements normalement prescrits pour les emballages destinés à la vente au détail doivent apparaître sur les étiquettes des emballages d'expédition contenant du poisson en vrac, ou des emballages sans étiquettes (destinés à des utilisations institutionnelles).

- (iii) Les renseignements figurant sur l'étiquette peuvent être en anglais **ou** en français, et la quantité nette doit être exprimée en unités métriques **ou** en unités impériales.

- (iv) Les emballages de protection sont normalement associés à l'emballage en vrac ou à des produits ne pouvant être transportés sans que la qualité du produit n'en souffre, par exemple, des blocs de crevettes. Lorsque du poisson est enveloppé dans un emballage de protection, à l'intérieur d'un emballage d'expédition, ces emballages de protection ne sont pas considérés comme des emballages intérieurs, et leur étiquetage n'est pas obligatoire.