



Santé  
Canada Health  
Canada

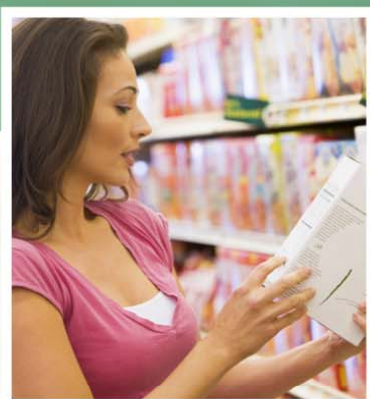
*Votre santé et votre  
sécurité... notre priorité.*

*Your health and  
safety... our priority.*

# Orientations sur l'étiquetage obligatoire des produits de bœuf attendris mécaniquement

**Juin 2014**

Direction des aliments  
Direction générale des produits  
de santé et des aliments



**Canada** 

## Table des matières

<b>Objectif.....</b>	<b>3</b>
<b>1.0 Questions relatives aux risques pour la santé.....</b>	<b>3</b>
<b>2.0 Portée de l'application.....</b>	<b>4</b>
2.1. Justification de la portée de l'application .....	5
<b>3.0 Contenu de l'étiquette.....</b>	<b>6</b>
3.1 Justification du contenu de l'étiquette .....	6
<b>4.0 Présentation de l'étiquette.....</b>	<b>7</b>
4.1 Justification de la présentation de l'étiquette .....	8
<b>5.0 Critères d'étiquettes de BAM jugées acceptables et exemples .....</b>	<b>8</b>
<b>6.0 Références.....</b>	<b>14</b>

## Objectif

Le 21 mai 2014, Santé Canada a publié, dans la partie II de la Gazette du Canada, une modification apportée au *Règlement sur les aliments et drogues* entraînant l'exigence en vertu de laquelle tout bœuf attendri mécaniquement (BAM) vendu au Canada doit être étiqueté à ce titre et comporter des instructions relatives à sa cuisson sécuritaire.

Le présent document d'orientation vise à fournir à l'industrie alimentaire de l'information sur les exigences d'étiquetage à l'égard du BAM vendu au Canada. En définitive, l'objectif poursuivi par la désignation du BAM à ce titre et la communication des instructions relatives à sa cuisson sécuritaire consistent à fournir à la population canadienne l'information pertinente sur les produits qu'elle se procure ainsi que les méthodes de cuisson appropriées afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire liées à la consommation de BAM. Ces règlements entreront en vigueur le 21 août 2014.

## 1.0 Questions relatives aux risques pour la santé

En 2012, 18 cas de maladie d'origine alimentaire provoquée par *Escherichia coli* O157 (*E. coli* O157) ont été signalés dans le cadre d'une éclosion causée par du bœuf contaminé au Canada. Au cours de l'enquête sur la salubrité alimentaire qui a suivi cette éclosion, il a été déterminé que cinq des dix-huit cas seraient possiblement associés à la consommation de bœuf ayant été attendri mécaniquement (BAM) chez des détaillants.

Le processus d'attendrissage mécanique de la viande est une pratique utilisée par les transformateurs, les établissements de restauration ainsi que les détaillants depuis de nombreuses années dans le but d'améliorer la tendreté de la viande de bœuf et d'en rehausser le goût. Ce processus nécessite l'usage d'instruments, comme des aiguilles ou des lames, pour inciser la viande, en percer la surface, ce qui a pour effet de briser les fibres musculaires, ou y injecter une marinade ou une solution d'attendrissage. Regarder à l'œil nu un produit de bœuf attendri mécaniquement ne permet pas nécessairement de savoir s'il a été soumis à ce processus. L'attendrissage mécanique peut également être réalisé à la maison puisque les consommateurs canadiens peuvent se procurer des outils conçus à cette fin.

En règle générale, la température interne d'un bifteck ou d'autres pièces de bœuf coupées solides n'est pas une préoccupation très importante, puisque les bactéries nocives qui y sont possiblement présentes ne devraient se trouver qu'à la surface de la viande, ce qui signifie qu'elles seraient inactivées pendant la cuisson. Toutefois, lorsque les biftecks et les pièces de bœuf sont attendris mécaniquement, il est possible que les bactéries soient transférées depuis leur surface, jusqu'en leur centre. Par conséquent, les consommateurs pourraient courir un plus grand risque.

En mai 2013, Santé Canada a terminé une évaluation des risques pour la santé portant particulièrement sur *E. coli* O157 dans le BAM (Catford et coll., 2013). Les résultats de l'évaluation des risques pour la santé ont révélé que les produits de BAM présentent cinq fois

plus de risques que ceux attribués aux pièces de bœuf intactes<sup>1</sup>. L'évaluation soulignait également le fait qu'en l'absence d'étiquetage, la population canadienne ne dispose d'aucun moyen de savoir lesquels parmi les produits de bœuf ont été attendris mécaniquement.

### 2.0 Portée de l'application

Pour les besoins de ce règlement, BAM désigne la viande non cuite de bœuf coupée solide<sup>2</sup> (B.14.020, RAD) et préparée au moyen de l'attendrissage mécanique, soit un processus à l'issue duquel l'intégrité de la surface du morceau de bœuf a été compromise au moyen de lames ou d'aiguilles, ou par l'injection d'une solution ou d'une marinade. Cela comprend toutes les pièces de BAM, peu importe l'épaisseur, lesquelles comprennent par conséquent, mais sans s'y limiter, les produits comme les biftecks attendris (p. ex., le bifteck minute).

Le règlement ne s'applique qu'au **bœuf** attendri mécaniquement, y compris le veau, et à aucun autre type de viande (c.-à-d., espèce animale). Il ne s'applique pas au bœuf haché ni à toute autre viande de bœuf crue soumise à un processus de fragmentation, qu'elle ait été hachée, broyée, réduite en flocons ou en fines particules, émincée et/ou séparée mécaniquement, par exemple.

L'objectif de ce règlement vise à désigner le BAM à ce titre lorsqu'il est destiné à la vente et à fournir à toute la population canadienne des instructions uniformisées et appropriées relatives à sa cuisson sécuritaire. Ainsi, ce règlement s'appliquera à tous les secteurs de l'industrie qui prévoient la vente de BAM sous forme non-cuite coupée solide à d'autres membres de l'industrie ou à des consommateurs. Ceux-ci comprennent, sans s'y limiter, les épiceries, les boucheries, les transformateurs de viande et les importateurs de produits de BAM. Le règlement s'applique à la fois au BAM frais et au BAM non-cuit congelé ainsi qu'aux produits préemballés<sup>3</sup> et à ceux qui ne le sont pas. Il ne s'applique pas à la publicité ni à l'étiquetage des menus des établissements de restauration (p. ex., les restaurants, les cafétérias d'écoles et d'hôpitaux, les traiteurs, etc.).

Le BAM emballé sur les lieux au moment où le client sélectionne le produit ou l'achète (p. ex., chez le boucher ou aux comptoirs à viande avec service) devra être désigné comme tel avant que le client choisisse la pièce de bœuf qui lui convient, par exemple, par la désignation « attendri mécaniquement » sur l'affichage à proximité du produit dans les présentoirs des magasins. Les instructions relatives à la cuisson sécuritaire peuvent être indiquées sur ces affiches, à ce moment si désiré, mais ce n'est pas obligatoire. Une fois la viande emballée en vue d'être remise au client, la désignation obligatoire du produit par la mention « attendri mécaniquement » **ainsi que** les instructions relatives à sa cuisson sécuritaire **doivent** figurer sur l'emballage même.

---

<sup>1</sup> « Intactes » signifie que la structure interne de la pièce de viande n'a pas été modifiée, c'est-à-dire, qu'elle n'a pas été soumise à un processus d'attendrissage mécanique ni à aucun autre processus de fragmentation.

<sup>2</sup> « Viande coupée solide » doit consister en a) une pièce de viande entière; ou en b) un produit constitué de morceaux de viande dont plus de 80 pour cent pèsent au moins 25 g chacun, *Règlement sur les aliments et drogues*, article B.14.020.

<sup>3</sup> « Produit préemballé » désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne. *Règlement sur les aliments et drogues*, article B.01.001.

### 2.1. Justification de la portée de l'application

Ce règlement vise à faire en sorte que partout au Canada, le BAM soit étiqueté de façon appropriée aussitôt qu'il aura été attendri mécaniquement et qu'il conserve cette étiquette à chaque étape de la chaîne de production et de distribution, du transformateur jusqu'à l'acheteur. Ce règlement ne s'applique pas au BAM cuit et servi dans un établissement de restauration. Par contre, grâce à ce règlement, les établissements de restauration qui achètent du BAM non-cuit pourront se procurer des produits étant adéquatement désignés et étiquetés. Les procédures de cuisson sécuritaire du produit relèvent de la responsabilité des établissements de restauration. Ceux parmi ces établissements qui servent du BAM à leurs clients peuvent les informer du fait que leur produit de bœuf est attendri mécaniquement, mais ne sont pas tenus de le faire étant donné que le client reçoit le produit sous forme d'aliment préparé (c.-à-d., cuit).

Le règlement et ce document d'orientation ne s'appliquent qu'aux produits de BAM, et non aux pièces de bœuf intactes. Le processus d'attendrissage mécanique augmente la possibilité de la dissémination de tout agent pathogène présent sur la surface du produit en le transférant sous la surface et à l'intérieur de la pièce de bœuf. Lorsqu'il s'agit de pièces de bœuf intactes, ce transfert n'a pas lieu puisque les bactéries demeurent à la surface de la viande.

Il est difficile de repérer le BAM au moyen d'une inspection visuelle (c.-à-d., en examinant la surface de la viande). Ainsi, la personne qui achète du BAM non-cuit dont l'étiquette n'indique pas clairement qu'il s'agit de pièces de bœuf ayant été soumises à un processus d'attendrissage mécanique ignore qu'elle achète un tel produit et que ce dernier peut contenir, sous sa surface, des agents pathogènes. De plus, cet acheteur ne disposerait pas des instructions relatives à la cuisson sécuritaire permettant d'atténuer les risques de maladies d'origine alimentaire découlant de la présence potentielle d'agents pathogènes dans le BAM.

Ce règlement ne s'applique qu'au bœuf, il **ne** s'applique **pas** au porc ni à la volaille. Jusqu'à maintenant, au Canada, les éclosions d'*E. coli* O157 liées à la viande attendrie mécaniquement n'ont mis en cause que les produits de bœuf. De plus, les produits de porc et de volaille sont habituellement entièrement cuits lorsqu'ils sont préparés avant la consommation. Santé Canada recommande actuellement que les produits de porc et de volaille soient cuits à 71°C et à 85°C (pour la volaille entière), respectivement.

Les produits de BAM non-cuits et non préemballés vendus à partir de présentoirs de magasins et dans les boucheries sont aussi assujettis à ce règlement puisqu'ils présentent, pour le consommateur, les mêmes risques que ceux que présentent les produits préemballés destinés à la vente. Conséquemment, les exigences font en sorte que les produits de BAM préemballés, tout comme ceux qui ne le sont pas, soient désignés « attendris mécaniquement ». Les exigences font également en sorte qu'une étiquette sur laquelle figureront les instructions relatives à la cuisson sécuritaire sera apposée tant sur les produits de BAM préemballés que sur ceux qui ne le sont pas pour que le consommateur puisse s'y reporter au moment de la préparation.

### 3.0 Contenu de l'étiquette

Santé Canada exige que les énoncés suivants (comme indiqué exactement entre guillemets) figurent dans l'espace principal<sup>4</sup> de l'étiquette :

- a) la désignation « **attendri mécaniquement** »;
- b) les instructions relatives à la cuisson sécuritaire « **faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F)** »;
- c) en ce qui concerne les biftecks, une directive de cuisson supplémentaire visant à assurer qu'une température de cuisson uniforme est atteinte en tout point de la viande « **retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson** ».

### 3.1 Justification du contenu de l'étiquette

La désignation, claire et bien visible, du BAM à l'aide des mots « attendri mécaniquement » dans le nom usuel, ou ailleurs dans l'espace principal de l'étiquette, permettra aux consommateurs de reconnaître facilement un produit ayant été soumis à un processus d'attendrissage mécanique. Cette mesure rend compte du fait qu'il est difficile, par le simple fait d'examiner un produit, de savoir qu'il s'agit de BAM.

Toutefois, la désignation du BAM ne peut, à elle seule, pallier le risque de maladie d'origine alimentaire puisqu'il est possible que l'acheteur ignore les instructions de cuisson appropriées. Informer les consommateurs de la nécessité de faire cuire le BAM jusqu'à l'atteinte d'une température interne minimale de 63 °C (145 °F) en tout point de la pièce de viande réduira dans toute la mesure du possible le risque de maladie d'origine alimentaire liée au processus d'attendrissage mécanique (Gill et coll., 2013). Pour l'heure, et en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, il est interdit d'indiquer toute autre combinaison durée-température sur les étiquettes de BAM.

---

<sup>4</sup> Aux termes du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, « espace principal » désigne, dans le cas d'un emballage qui comprend une carte réclame, la partie de l'étiquette apposée entièrement ou en partie sur la principale surface exposée de l'emballage ou entièrement ou en partie sur le côté de la carte réclame qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation ou sur ces deux parties de l'emballage et de la carte réclame; dans le cas d'un emballage décoratif, la partie de l'étiquette apposée, entièrement ou en partie sur le dessous de l'emballage, sur la principale surface exposée, ou sur une étiquette mobile fixée à l'emballage, et dans le cas de tous les autres emballages, la partie de l'étiquette apposée entièrement ou en partie sur la principale surface exposée. [2. (2), REEPC]. Il convient de noter que ces dispositions feront éventuellement partie du règlement promulgué en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (LSAC).

Aux termes du *Règlement sur les aliments et drogues*, « espace principal » désigne, dans le cas d'une étiquette apposée sur un produit préemballé visé par la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, l'espace principal défini dans le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (REEPC) (voir ci-dessus la définition du REEPC pour « espace principal »), dans le cas d'une étiquette apposée sur un produit préemballé non visé par la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'emballage qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, et dans les cas où l'emballage ne possède pas une telle face ou surface, la portion de l'étiquette apposée sur toute partie de l'emballage, à l'exclusion du dessous de l'emballage, le cas échéant, et dans le cas d'une étiquette apposée sur un aliment qui n'est pas un produit préemballé, la portion de l'étiquette apposée sur tout ou partie de la face ou de la surface de l'aliment qui est exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation. [B.01.001, RAD].



Dans le cas de biftecks de BAM, la directive précisant de « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson » (c.-à-d., le tourner en en changeant la surface apparente) contribuera également à réduire dans toute la mesure du possible les risques de maladies d'origine alimentaire, puisqu'il a été déterminé que retourner les biftecks plusieurs fois pendant la cuisson constitue un moyen efficace pour parvenir à une température de cuisson uniforme en tout point de la viande (Gill et coll., accepté pour publication en 2013) et conséquemment, inactiver tout agent pathogène pouvant s'y trouver. Bien que le temps de repos puisse être considéré comme un facteur contribuant à inactiver les agents pathogènes dans un bifteck, retourner le bifteck s'est révélé un moyen plus efficace d'inactiver, de façon globale, les pathogènes en tout point de la viande (Gill et coll., accepté pour publication en 2013).

La recommandation préconisant de « retourner » les biftecks de BAM ne s'applique pas aux pièces plus grosses comme les rôtis de bœuf, puisque la cuisson typique (p. ex., la cuisson au four) de ces pièces donne généralement lieu à une cuisson plus uniforme. De plus, les temps de cuisson et de repos pour les rôtis ou les plus grosses pièces de BAM seront généralement plus longs, et ces deux facteurs permettront de parvenir à une température de cuisson uniforme en tout point de la pièce de bœuf.

### 4.0 Présentation de l'étiquette

Les mots « attendri mécaniquement » doivent figurer sur l'espace principal de l'étiquette. Ils doivent y figurer dans une taille de caractères qui fait en sorte qu'ils soient aussi lisibles et tout aussi en vue que celle utilisée pour le nom usuel (lorsqu'ils sont apposés sur un produit de BAM préemballé) ou être présentés comme faisant partie du nom usuel lui-même.

Tous les énoncés relatifs aux instructions de cuisson, y compris les instructions de cuisson supplémentaires particulières aux biftecks, le cas échéant, doivent figurer sur l'espace principal de l'étiquette « dans une taille de police de caractères aussi lisible et en vue que celle utilisée pour toute autre information autre que le nom usuel ». Cela signifie que les instructions de cuisson doivent être présentées de manière aussi lisible et en vue que tout autre texte informatif dans l'espace principal de l'étiquette. Ces exigences ont pour but de veiller à ce que les instructions de cuisson soient remarquées par l'acheteur ou le consommateur.

Dans le cadre de ces exigences :

- « texte informatif » englobe l'information obligatoire autre que le nom usuel, et l'information non obligatoire concernant le produit, par exemple les allégations, mais ne comprend pas le nom de marque, les logos, les graphiques ou les autres images;
- « en vue » réfère à des facteurs tels que la disposition, le contraste et la couleur, de même que la taille de la police de caractères et ses attributs.

L'étiquette, dans son ensemble, doit également être conforme au Règlement sur les aliments et drogues ainsi qu'au Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. Le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation stipule que pour toute information obligatoire, la hauteur minimale des caractères est de 1,6 mm en se fondant sur le « o » en bas de casse.

Il est considéré comme acceptable d'indiquer l'information relative aux trois exigences sur une seule étiquette, qui peut être appliquée à tous les types de produits de BAM. Par conséquent, l'étiquette d'un produit autre qu'un bifteck pourrait porter la mention « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson »

### 4.1 Justification de la présentation de l'étiquette

Déclarer le processus d'attendrissage mécanique comme élément du nom usuel, ou l'indiquer tout aussi en vue dans l'espace principal de l'étiquette, offrira aux consommateurs un point de référence vers lequel ils pourront facilement se tourner pour obtenir de l'information importante leur permettant d'assurer leur sécurité. De même, l'exigence relative aux instructions de cuisson quant aux « caractères qui doivent être au moins aussi visibles que n'importe quels autres caractères, autres que ceux du nom usuel, sur ledit espace principal » vise à faire en sorte qu'elles soient tout aussi en vue et lisibles pour que toute personne, dans des conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation au Canada, puisse les lire facilement. À des fins de conformité, cette exigence offre un point de comparaison avec d'autres renseignements figurant dans l'espace principal, à l'exception de graphiques, de logos ou d'énoncés préétablis utilisés pour promouvoir la marque. Ainsi, les consommateurs auront plus de facilité à trouver les instructions recommandées relatives à la cuisson sécuritaire et la souplesse nécessaire pour intégrer l'énoncé à d'autres textes dans l'espace principal de l'étiquette sera accordée à l'industrie.

La présence d'un texte uniformisé sur l'étiquette des produits de BAM vendus sur le marché canadien permettra à Santé Canada et à d'autres organismes d'élaborer et de structurer des activités éducatives efficaces visant à renforcer et à compléter la désignation du BAM à ce titre ainsi que les instructions afférentes relatives à sa cuisson sécuritaire figurant sur l'étiquette.

## 5.0 Critères d'étiquettes de BAM jugées acceptables et exemples

### a) Les produits de BAM préemballés doivent satisfaire tous les critères suivants :

- La désignation « attendri mécaniquement » doit être présentée comme faisant partie du nom usuel ou être indiquée bien en vue ailleurs dans l'espace principal de l'étiquette.
- Les mots « attendri mécaniquement » doivent figurer dans une taille de caractères qui fait en sorte qu'ils soient aussi lisibles et tout aussi en vue que celle utilisée pour le nom usuel.



- Les instructions de cuisson doivent figurer dans l'espace principal de l'étiquette.
- Les instructions de cuisson doivent être tout aussi lisibles et en vue que tout autre texte visible qui se trouve dans l'espace principal (v. section 4.0) Lorsque le produit de BAM est un bifteck, la directive « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson » doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette dans une taille de caractères uniformisée à celle des instructions de cuisson obligatoires.

**b) Les produits de BAM crus et non préemballés doivent satisfaire tous les critères suivants :**

- La désignation « attendri mécaniquement » doit figurer sur l'étiquette associée au produit de BAM destiné à la vente. Par exemple, cela comprend l'affichage à proximité du produit dans le présentoir.

**Lorsque le produit de BAM destiné à la vente n'est pas préemballé, mais emballé à la demande des consommateurs :**

- Les mots « attendri mécaniquement » doivent figurer sur l'espace principal de l'étiquette.
- Si le nom usuel du produit figure sur le produit préemballé, les mots « attendri mécaniquement » doivent figurer dans une taille de caractères qui fait en sorte qu'ils soient aussi lisibles et tout aussi en vue que le nom usuel. Ou alors, si le nom usuel n'est pas indiqué, l'expression « attendri mécaniquement » doit figurer de façon à ce qu'elle soit tout aussi lisible et tout aussi en vue dans l'espace principal de l'étiquette, et par conséquent visible pour l'acheteur ou le consommateur.
- Les instructions de cuisson doivent figurer dans l'espace principal de l'étiquette.
- Les instructions de cuisson doivent figurer dans une taille de caractères qui fait en sorte qu'elles soient aussi lisibles et tout aussi en vue que tout autre texte visible qui se trouve dans l'espace principal.
- Lorsque le produit de BAM est un bifteck, la directive « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson » doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette dans une taille de caractères uniformisée à celle des instructions de cuisson obligatoires.

Les exemples présentés ci-dessous font état des exigences telles qu'elles ont été établies dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (B.14.022). Cette liste ne comprend pas tous les scénarios possibles (c.-à-d., elle n'est pas exhaustive). Il convient de noter que toutes les autres exigences d'étiquetage qui s'appliquent à tout autre produit de viande vendu au Canada s'y appliquent toujours.

**Figure 1.** Bifteck de BAM préemballé sur lequel est apposée une étiquette distincte conforme à toutes les exigences d'étiquetage à l'égard du BAM.



**Figure 2.** Rôti de BAM préemballé sur lequel est apposée une étiquette où toutes les exigences d'étiquetage à l'égard du BAM ont été intégrées en plus des autres renseignements obligatoires.



**Figure 3a.** Bifteck de BAM non préemballé présenté dans un comptoir de viandes sur lequel est apposée l'étiquette du magasin portant la mention « attendri mécaniquement ».



**Figure 3b.** Produit de BAM non préemballé qui a été ultérieurement emballé et sur lequel a été apposée une étiquette conforme à toutes les exigences d'étiquetage à l'égard du BAM.



## 6.0 Références

Catford, A., M-C. Lavoie, B. Smith, E. Buenaventura, H. Couture, A. Fazil et J.M. Farber (2013) « Observations Issues de L'évaluation des Risques pour la Santé que Comporte la Présence d'*Escherichia coli* O157 dans les Produits de Boeuf Attendris Mécaniquement au Canada », *Int Food Risk Anal*, 3:3. DOI : 10.5772/56713.

Gill, C.O., X. Yang, B. Uttaro, M. Badoni et T. Liu (2013) « Effects on survival of *Escherichia coli* O157:H7 in Non-intact Steaks of the Frequency of Turning Over Steaks During Grilling », *J Food Res*, 2(5), p.77-89.

Gill, C.O., J. Devos, M.K. Youssef et X. Yang (2013) « Effects of Selected Cooking Procedures on the Survival of *Escherichia coli* O157:H7 in Inoculated Steaks Cooked on a HotPlate or Gas Barbeque », *J. Food Prot*, accepté pour publication.