



# PUTTING LABELLING LEGISLATION INTO PRACTICE

Mc Cain example



HIDDEN  
TREASURE

# One World, one Fry

---

- McCain is the largest French Fries company in the World
- About one in every three French Fries consumed today is produced by McCain



# McCain: a Family Business

---

- McCain brothers (Harrison and Wallace) of Florenceville (New Brunswick, Canada) launch in 1957, a new family enterprise.
- 30 employees produce about 750 kg/hour of frozen French fries.
- 1<sup>st</sup> international investment in England in 1968.
- The Netherlands: 1972; France: 1981; Belgium 1986.



# Mc Cain today

---

- More than 20 000 employees
- About 55 production facilities on 6 continents
- 30 potato processing plants produce about 500 tons /hour
- A large range of products: potato based products, pizzas, ready meals, vegetables, appetisers and even transport





# McCain Continental Europe Overview

*The production capabilities*



Ostend - B



Grobbendonk - B



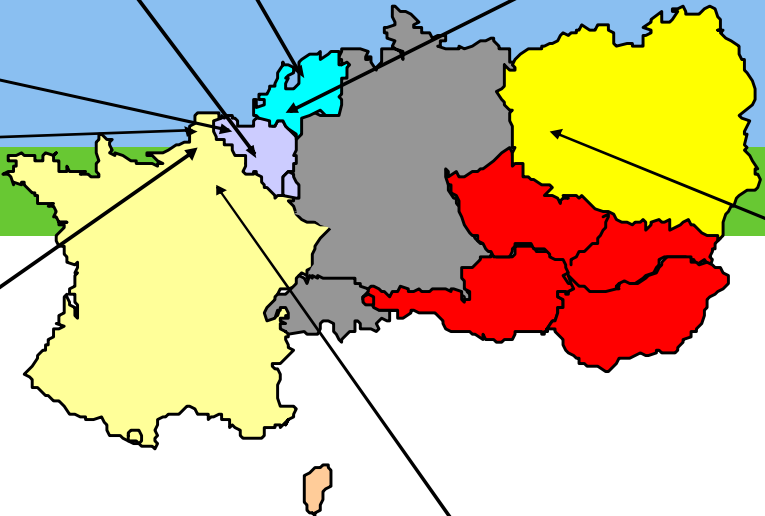
Lelystad - NL



Lewedorp - NL



Harnes - F



Strzelin - PL



Béthune - F

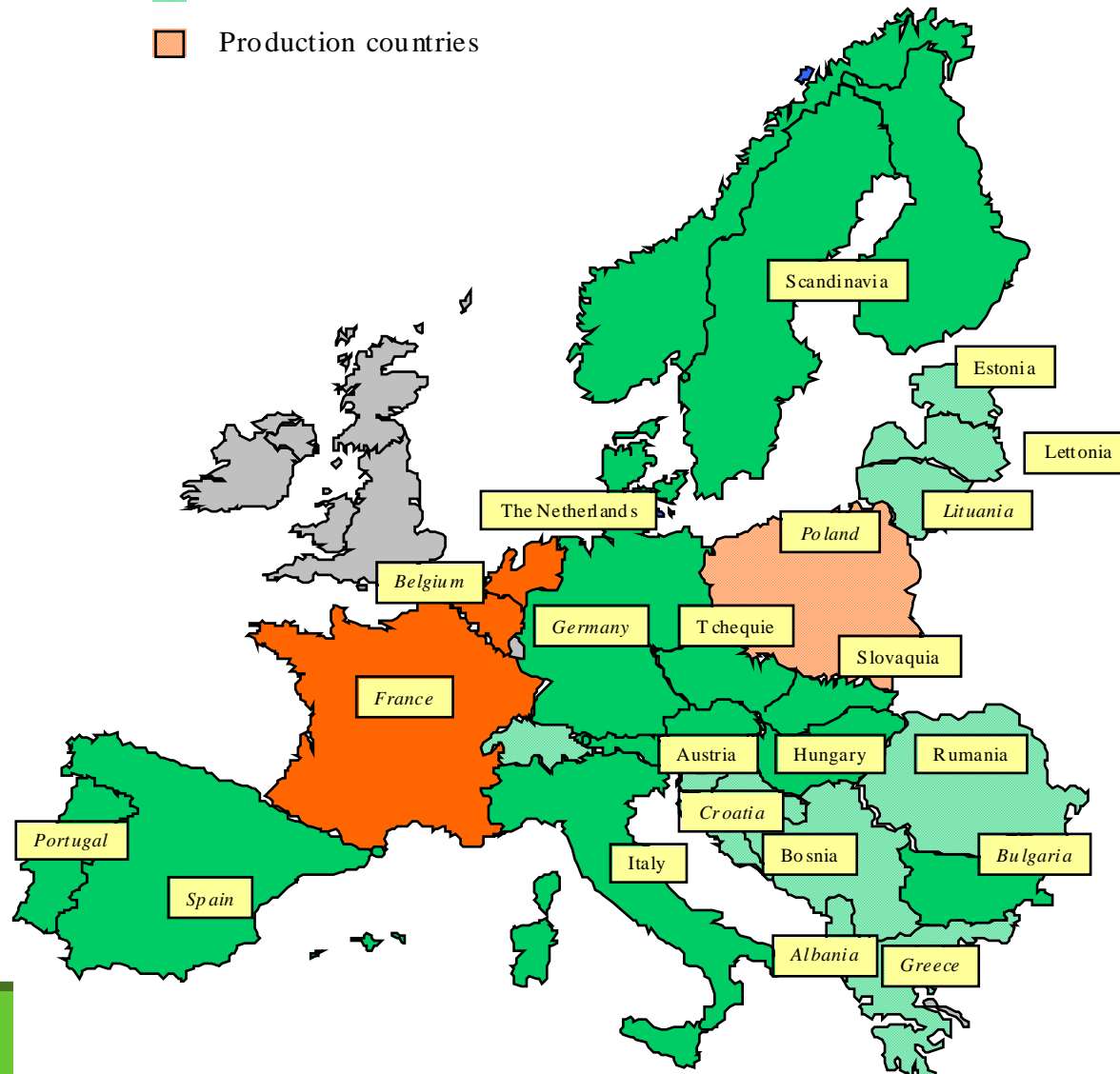


Matougues - F



# Continental Europe Region

- Sales countries
- Production countries

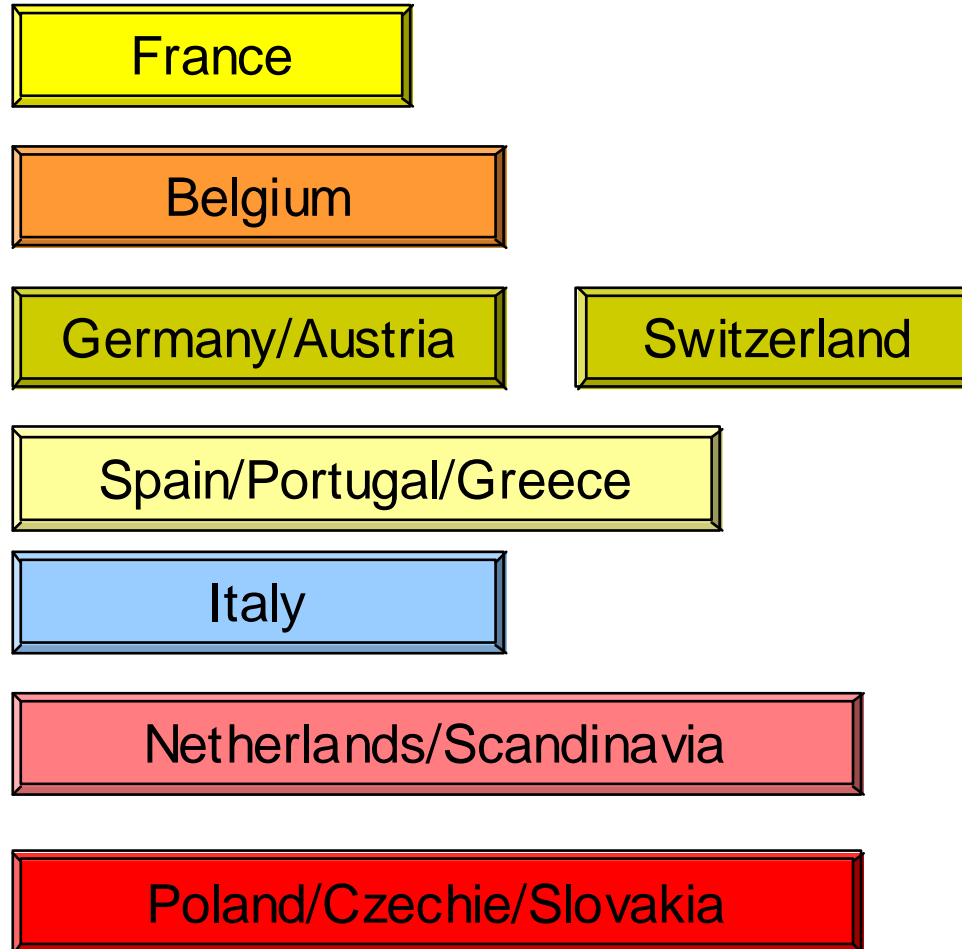




Why an European Regulation is useful?



# Retail Market: some clusters





# Legal name of the product, address...: a part per language

<p><b>Potato wedges without skin.</b> Prefried and quick frozen. <b>Ingredients:</b> Potatoes, vegetable oil. <b>Not prepared with peanut oil.</b></p> <p><b>Cooking directions:</b> DEEP FRY: Preheat the frying oil to 175°C. Cook 1/2 basket of product for approx. 3 minutes. SHALLOW FRY: Preheat a little bit of oil on medium heat. Cook the product until golden yellow and crisp, turning frequently. OVEN: Preheat the conventional oven to 225°C (200°C for fan assisted oven). Spread the product in one layer on a baking tray and put the tray in the middle of the oven. Cook the product for 20 to 25 minutes. Turn the product after approx. 14 minutes. COMBI STEAMER: Preheat the oven to 190°C. Cook the product for 10 to 15 minutes. For best results, cook from frozen state using recommended time and temperature. Always cook until golden yellow colour and crisp. Do not overcook. When cooking small amounts, reduce cooking time.</p>	<b>GB</b>
<p><b>Pommes campagnardes sans peau.</b> Préfrites et surgelées. <b>Ingédients:</b> Pommes de terre, huile végétale. <b>Non préparé à l'huile d'arachide.</b></p> <p><b>Instructions de préparation:</b> FRITEUSE: Préchauffer l'huile de friture à 175°C. Cuire 1/2 panier de produit pendant environ 3 min. POELE: Préchauffer un petit peu d'huile à feu doux. Cuire jusqu'à obtention d'un produit jaune doré et croustillant, en mélangeant fréquemment. FOUR: Préchauffer le four conventionnel à 225°C (200°C pour un four à chaleur tournante). Etaler le produit en une seule couche sur une plaque de cuisson et enfourner celle-ci à mi-hauteur. Cuire le produit pendant 20 à 25 min. Retourner le produit après 14 min. FOUR VAPEUR: Préchauffer le four à 190°C. Cuire le produit pendant 10 à 15 min. Pour optimiser la qualité de ce produit, nous vous recommandons de respecter le mode de préparation indiqué et d'utiliser le produit en l'état surgelé. Cuire jusqu'à obtention d'un produit jaune doré et croustillant. Pour la préparation de petites quantités, adapter le temps de cuisson.</p> <p>For de plus amples informations, veuillez contacter: McCain Alimentaire SAS, BP 39, ZI, 62440 Harnes - FRANCE McCain Foods Belgium NV - Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk - BELGIUM</p>	<b>F   B</b>
<p><b>Gajos de patata sin piel.</b> <b>Ingredientes:</b> Patatas, aceite vegetal. <b>No está elaborado con aceite de cacahuete.</b></p> <p><b>Modo de preparación:</b> FREIDORA: Precalentar el aceite a 175°C. Freír 1/2 cesta de producto durante 3 minutos aproximadamente. SARTÉN: Precalentar un poco de aceite en la sartén a fuego medio. Freír el producto hasta que esté dorado y crujiente, remover frecuentemente. HORNO: Precalentar el horno a 225°C (200°C para horno asistido por ventilación). Disponer las patatas sobre la bandeja del horno en una sola capa y colocar la bandeja en el medio del horno. Cocinar el producto de 20 a 25 minutos. Remover el producto pasados unos 14 minutos aproximadamente. COMBI STEAMER: Precalentar el horno a 190°C. Cocinar el producto de 10 a 15 minutos. Para obtener un mejor resultado cocinar el producto cuando esté congelado, respetando el tiempo y la temperatura recomendados. Cocinar el producto hasta que esté dorado y crujiente. No cocinar más del tiempo indicado. Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación. Para información adicional, por favor contactar con: McCain España SA, Serrano, 240, 28016 Madrid - ESPAÑA</p>	<b>E</b>

# Cooking instructions: some pictos

---



**3 min 175°C**



**20-25 min 225°C**



**10-15 min 190°C**

# Origin of the product: some coding system

Produced in EU • Produit en UE • Producido en la UE • Prodotto nella CE • Produzido na UE • Geproduceerd in de EU • Produziert in der EU • Wyprodukowano w UE • Vyrobeno v EU • Produceret i EU • Producersert i EU • Producerat i EU • Prodhuar në BE • Proizvedeno u EU • Valmistettu EU • ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε • Произведено в ЕС • Produis in UE • Proizvedeno u EU • Произведено во ЕУ • Vyrobené v EU • Készült az EU-ban • Proizvedeno u EU • Proizvedeno v EU • Toodetud EL • Ražots ES • Pagaminta ES • **انتاج الإتحاد الأوروبي**

From Holland • De Hollande • De Holanda • Dall'Olanda • Origem : Holanda • Uit Nederland • Aus Holland • Z Hollandii • Z Holandska • Fra Holland • Fra Holland • Från Holland • Nga Holanda • Iz Holandije • Hollannista • ΑΠΟ ΟΛΛΑΝΔΙΑ • От Холандия • Din Olanda • Iz Nizozemske • Од Холандија • Z Holandska • Származási hely: Hollandia • iz Holandije • Iz Nizozemske • Hollandist • No Holandes • iš Olandijos • **من هولندا** } = \* L, Y  
 Gyártó: McCain Foods Holland BV - Siriusdreef 2 - 2132 WT Hoofddorp - The Netherlands

From France • De France • De Francia • Dalla Francia • Origem : França • Uit Frankrijk • Aus Frankreich • Z Francji • Z Francie • Fra Frankrig • Fra Frankrike • Från Fankrike • Nga Franca • Iz Francuske • Ranskasta • ΑΠΟ ΓΑΛΛΙΑ • От Франция • Din Franta • Iz Francuske • Од Франција • Z Francúzska • Származási hely: Franciaország • iz Francuske • Iz Francije • Prantsusmaalt • No Francijas • iš Prancūzijos • **من فرنسا** } = \* CF, HF, B  
 Gyártó: McCain Alimentaire SAS - BP 39 - 62440 Harnes - France

From Belgium • De Belgique • De Bélgica • Dal Belgio • Origem : Belgica • Uit België • Aus Belgien • Z Belgii • Z Belgie • Fra Belgien • Fra Belgia • Från Belgien • Nga Belgjika • Iz Belgije • Belgiasta • ΑΠΟ ΒΕΛΓΙΟ • От Белгия • Din Belg • Iz Belgije • Од Белгија • Z Belgicka • Származási hely: Belgium • iz Belgije • Z Belgije • Belgiast • No Belçijas • iš Belgijos • **من بلجيكا** } = \* G  
 Gyártó: McCain Foods Belgium NV - Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk - Belgium

From Poland • De Pologne • De Polonia • Dalla polonia • Produzido na Polónia • Uit Polen • Aus Polen • z Polski • Vyrobeno v Polsku • Fra Polen • Fra Polen • Från Polen • Nga Polonia • Iz Poljske • Valmistettu Puolassa • ΑΠΟ ΠΟΛΩΝΙΑ • От Полша • Din Polonia • Iz Poljske • Од Полска • Z POLSKA • Származási hely: Lengyelország • iz Poljske • iz Poljske • Poolast • No Polijas • Iš Lenkijos • **من بولندا** } = \* ST  
 Gyártó: McCain Poland Sp. z o.o., Chociwel 25, 57-100 Strzelin - POLAND



# Other mentions

Do not refreeze after defrosting • Ne pas recongeler le produit après décongélation • No volver a congelar una vez descongelado • Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato • Não voltar a congelar o produto depois de descongelado • Na ontdooing niet opnieuw invriezen • Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren • Produkt głęboko mrożony. Chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia. • Po rozmrożeniu znowu nie zamrażajcie. • Må ikke genindfryses efter optøning • Må ikke fryses ned på nytt etter opptining • Bör inte frysas efter upptining • Mos e ngrini në rast se e keni shkrire një herë • Jednom odmrznut proizvod ponovo ne smrzavati • Sulanutta tuotetta ei saa jälleenpakastaa • Μην επαναψύχετε προϊόν που έχει αποψυχθεί • Не замрзаявайте продукта отново, след като веднъж вече сте го размразили • Dupa dezghetare nu recongelati • Odmrznuti proizvod ne zamrzavajte ponovo • Не замрзнувајте го производот повторно откако еднаш сте го одмрзнале • Po rozmrożení už nezmrázajte • Ha kiolvadt ne fagyassza le újra! • Odmrznutog ne zamrzavajte ponovo • Odmrznjenega ne zamrzujte ponovno • Kui toode on sulanud, ärge uuesti külmutage • Pēc atkausēšanas – nesasaldēt! • Atitirpinus pakartotinai neužšaldyti • يجب عدم إعادة التليج بعد الذوبان

Net weight • Poids net • Peso neto •  
Peso netto • Peso líquido • Nettogewicht •  
Füllmenge • Masa netto • Hmotnost •  
Nettovægt • Nettovekt • Nettovikt •  
Neto pesho • Neto težina • Nettopaino •  
Καθαρό βάρος • Нето тегло • Greutate  
neta • Neto težina • Нето – маса •  
Hmotnost' • Nettó tömeg • Neto težina •  
Neto masa • Netokaal • Neto svars •  
Grynoji masė • الوزن الصافي:

**2500 g e**



# The problems we met

---

- Essentially in the new member states:
  - Hungary, Czech Republic, Poland
  - Suppression of some specificities
  - Acknowledge of the European regulation by the local Authorities

# Some Tools

---

- Ubifrance
- An internal lexique

# Yes but

---

- Labelling rules are the same in all European countries
- But not the « communication » rules

# An example: this product sold in Belgium could not be sold in France

**Conseils pratiques...  
pour réussir vos frites!**

- Choisissez une huile ou des graisses de qualité et résistant à une température de 180°C.
- Versez dans votre friteuse électrique une quantité d'huile suffisante: environ 2 à 3 litres pour préparer 400 à 500 g de frites.
- Assurez-vous que la température du bain de friture atteigne et soit maintenue à 180°C.
- Ramenez le bain d'huile à son niveau initial toutes les 3 ou 4 frites, en utilisant le même type d'huile ou de graisse.
- Filtrez régulièrement votre huile (après 2 utilisations) et changez-la après 10 à 12 frites.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour:** / Gemiddelde voedingswaarden voor:

100g de produit surgelé / diepgevroren product				
Protéines (g): Eiwitten (g):	Glucides (g): Koolhydraten (g):	Lipides (g): Vetstoffen (g):	kcal:	kJ:
2,8	21	4,6	137	577

**ATTENTION:** Ne pas recongeler le produit une fois dégelé.  
**LET OP:** Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

**CONSERVATION:** Au réfrigérateur: 24 heures. Au congélateur ou dans le compartiment freezer de votre réfrigérateur selon symbole.

**BEWAARDING:** In de koelkast: 24 uur. In de vriezer of vriesvak van de koelkast naargelang het symbool:

6°C 1 week	12°C 1 mois	18°C voir date d'expiration zie vervaldatum
---------------	----------------	---

**Découvrez les autres produits Mc Cain**  
**Ontdek de andere Mc Cain producten**

**Tradition**

Une frite traditionnelle, au bon goût de pomme de terre, généreuse et gourmande à souhait.  
De traditionele friet met de heerlijke smaak van de beste aardappelen.

**GOLDEN LONG**

La frite fine, longue, dorée, ultra croustillante à savourer sans fin. La préférée des enfants!  
De dunne friet, lang, goudbruin en extra krokant. De kinderen zijn er dol op!

**123 frites**

L'irrésistible moelleux d'une frite traditionnelle et épaisse, avec une croustillance exceptionnelle.  
De onweerstaanbare zachtheid van een traditionele dikke friet, met een buitengewone krokantheid.

**POMMES Allumettes**

La plus fine des frites à savourer avec des plats traditionnels.  
De fijnste frietjes om van te genieten met elk traditioneel gerecht.

OUVRIRE SUIVANT LES POINTILLÉS  
OPENEN LANGS DE STIPPELLIJN



**100% BINTJE**

**POMMES FRITES PRÉFRITES SURGELÉES  
DIEPGEVROREN VOORGEBAKKEN FRIETEN**

**POIDS NET: 750g e  
NETTOGEWICHT: 750g e**

**Homefrit'**

*La frite comme à la maison au bon goût de la vraie Bintje.  
Frietten zoals thuis met de lekkere smaak van echte Bintjes.*

**Préparation**

- Préchauffer votre huile de friture à 180°C.
- Remplissez progressivement, par petites poignées de frites surgelées, votre friteuse électrique, en veillant à ne pas dépasser la moitié du panier (il vous faudra en plusieurs fois si nécessaire).
- Plongez lentement les frites dans le bain de friture et laissez frire de 5 à 7 minutes dans votre friteuse électrique jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.
- Retirez le panier, égouttez le puis disposez les frites dans un plat recouvert de papier absorbant. Vos frites sont prêtes à être dégustées.

**Bereidingswijze**

- Verhit de frituurolie tot 180°C.
- Doel de bakkerij geleidelijk, met kleine porties, halfvol met diepgevroren frieten inmaak uw frieten in meerdere malen klaar indien nodig.
- Dompel de frieten langzaam in de frituurolie en laat goudbruin: 5 à 7 minuten bakken tot een mooie goudbruine kleur behorend wordt.
- Verwijder de bakkerij, schud zachtjes en laat de frieten uitlekken. Leg de frieten vervolgens in een schotel met absorberend papier. De frieten zijn klaar om op te dienen.

**La récolte et la manutention**

Les pommes de terre utilisées sont:  
• De premier choix: les variétés sont sélectionnées parce que de bonnes frites, ce sont d'abord de bonnes pommes de terre.  
• Cultivées avec attention: McCain s'est entouré d'agriculteurs qui méritent tout leur savoir-faire dans une production de qualité.  
• Conservées dans des stockages modernes afin de préserver leur qualité et la fermeté de leur chair toute l'année.  
• Préparées avec soin dès leur arrivée sur la ligne de fabrication: lavage, épilage et tri fin (à l'appui de contrôles rigoureux).

**De oogst en de behandeling**

De aardappelen:  
• Zijn van eerste keuze: de variëteiten worden uitgezocht, want de beste frieten komen natuurlijk van de beste aardappelen.  
• Worden met zorg gekweekt: McCain werkt met landbouwers whose kennis en know-how in kwaliteitsproducten resulteert.  
• Worden in moderne opslagplaatsen bewaard om hun kwaliteit te bewaren en hun schil het hele jaar intact te houden.  
• Worden met zorg behandeld: zodra ze op de productieband aankomen, worden ze schillen en sorteren nauw aan strenge controles onderworpen.

**La production**

• Les frites sont fabriquées grâce à un procédé unique qui preserve tout le bon goût de pomme de terre.  
• Les frites font l'objet de contrôles stricts tout au long de la ligne de production.

**De productie**

• De frieten worden gemaakt dankzij een uniek procédé dat ervoor zorgt dat de goede aardappel smaak behouden blijft.  
• De frieten worden afvoerig aan strenge controles onderworpen doorheen het ganse productieproces.

**INGRÉDIENTS:** Pommes de terre (variété Bintje), huile 100% végétale, non préparé à l'huile d'arachide.  
**INGREDIENTEN:** Aardappelen (Bintje variëteit), 100% plantaardige olie. Niet bereid met arachideolie.

**100% QUALITEIT KWALITEIT**

**POMMES FRITES PRÉFRITES SURGELÉES  
DIEPGEVROREN VOORGEBAKKEN FRIETEN**

Distribué par / Verdeeld door:  
**McCain FOODS BELGIUM N.V.**  
Nijverheidsstraat 2  
B - 2280 GROBBENDONK  
BELGIUM

Fabriqué en France /  
Geproduceerd in Frankrijk

**POIDS NET: 750g e**

A consommer de préférence avant fin:  
Tenminste houdbaar tot einde:  
Lot N°:

**5 410171 008227**

Pour toutes informations, adressez-vous au Service Consommateurs McCain (voir adresse ci-dessus). En précisant le n° de lot inscrit ci-dessus.  
Voor alle informatie, richt u tot: Consumentendienst McCain (zie adres hierboven).  
Met vermelding van het lotnummer hierboven.

# Nutritional labelling

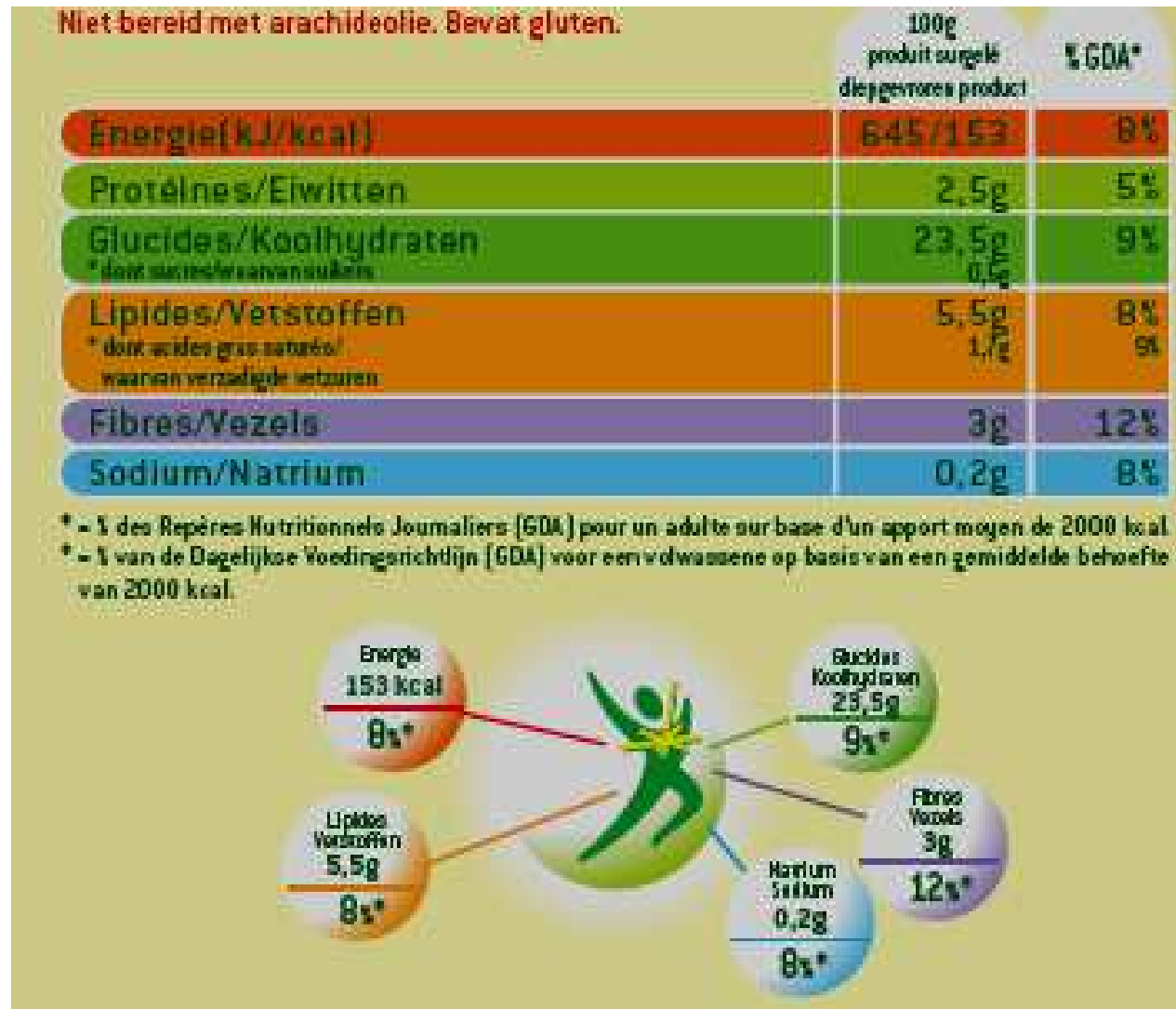
---

- Specific difficulties for some families of products:
  - The preparation in under end user responsibility
  - As much portion sizes as countries

→ **Same internal rules for all the countries**

# 3 examples

## An Oven product



Purée: preparation with milk; product easy to portion: 4 galets

	100g prodotto surgelato	Porzione cotta**	% Q.G.I.*
<b>Valore energetico</b>	<b>502 Kj</b> <b>120 kcal</b>	<b>854 Kj</b> <b>204 kcal</b>	<b>10%</b> <b>10%</b>
<b>Proteine</b>	<b>2g</b>	<b>5g</b>	<b>10%</b>
<b>Carboidrati</b> • di cui zuccheri	<b>19g</b> 0,5g	<b>31g</b> 3g	<b>11%</b> <b>3%</b>
<b>Grassi</b> • di cui saturi	<b>4g</b> 1,2g	<b>7g</b> 2,3g	<b>10%</b> <b>12%</b>
<b>Fibre</b>	<b>2g</b>	<b>3g</b>	<b>12%</b>
<b>Sodio</b>	<b>0,2g</b>	<b>0,3g</b>	<b>14%</b>

\* = % Quantità Giornaliera Indicativa (Q.G.I.) per un adulto su base di un apporto medio di 2000 kcal.

\*\* = In base alle modalità di preparazione riportate sulla confezione.

# Product dedicated to frying: base for calculation: 100g frozen

	Equivalent 100g produit surgelé cuit / 100g diepgevroren product	Equivalent à 100g préparé en friteuse / van 100g bereid in de friteuse	% GDA*
<b>Energie(KJ/kcal)</b>	<b>539/128</b>	<b>650/155</b>	<b>8%</b>
<b>Protéines/Eiwitten</b>	<b>2,5g</b>	<b>2,5g</b>	<b>5%</b>
<b>Glucides/Koolhydraten</b> * dont sucres/waarvan suikers	<b>20,5g</b> <0,5g	<b>20,5g</b> <0,5g	<b>8%</b> —
<b>Lipides/Vetstoffen</b> * dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetzuren	<b>4g</b> 1,2g	<b>7g</b> —	<b>10%</b> —
<b>Fibres/Vezels</b>	<b>2,5g</b>	<b>2,5g</b>	<b>10%</b>
<b>Sodium/Natrium</b>	<b>0,04g</b>	<b>0,04g</b>	<b>2%</b>

\* = % des Repères Nutritionnels Journaliers (GDA) pour un adulte sur base d'un apport moyen de 2000 kcal.  
\* = % van de Dagelijkse Voedingsrichtlijn (GDA) voor een volwassene op basis van een gemiddelde behoefte van 2000 kcal.

# Conclusions

---

One European Regulation

= same regulation for 28 countries

= same rules for 28 countries