



Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Remerciement

Nous remercions les agents de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments et de Santé Canada qui ont participé à la rédaction du *Guide*, ainsi que les autres professionnels qui ont contribué leur savoir.

On peut obtenir l'information contenue dans le ***Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*** gratuitement et s'en servir de nouveau ou la reproduire à condition :

- de la reproduire avec exactitude;
- d'accompagner la reproduction de la date de publication, ou de la date de modification qui apparaît en bas de page dans le cas d'une section modifiée; et
- d'en mentionner la source.

Quiconque utilise l'information s'engage à ne pas tenir Sa Majesté du chef du Canada ainsi que tous ses représentants responsables d'aucun préjudice pouvant découler de cette utilisation.

Table des matières

[Chapitre 1](#)

[Introduction](#)

- 1.1 [Objectifs du présent Guide](#)
- 1.2 [Fondement législatif : lois et règlements pertinents](#)
- 1.3 [Autres lois fédérales pertinentes](#)
- 1.4 [But de l'étiquetage des aliments](#)
- 1.5 [Responsabilités en matière de publicité](#)
- 1.6 [Sources de renseignements complémentaires sur l'étiquetage et les allégations](#)

[Chapitre 2](#)

[Exigences fondamentales concernant l'étiquetage](#)

- 2.1 [Définitions](#)
- 2.2 [Exigences générales concernant l'étiquetage](#)
- 2.3 [Aliments devant porter une étiquette](#)
- 2.4 [Exigences en matière de bilinguisme](#)
- 2.5 [Nom usuel](#)
- 2.6 [Quantité nette](#)
- 2.7 [Nom et adresse](#)
- 2.8 [Liste des ingrédients](#)
- 2.9 [Tableau de la valeur nutritive](#)
- 2.10 [Arômes artificiels](#)
- 2.11 [Date limite de conservation](#)
- 2.12 [Décongelé](#)
- 2.13 [Emballages normalisés](#)
- 2.14 [Autres renseignements obligatoires](#)
- 2.15 [Étiquettes des contenants d'expédition](#)
- 2.16 [Aliments faisant l'objet d'un produit essai](#)
- 2.17 [Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire](#)
- 2.18 [Autorisation de mise en marché provisoire](#)

Annexe 2-1 [Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants](#)

Annexe 2-2 [Noms de catégorie pour les ingrédients](#)

Chapitre 3

Directives relatives à la publicité

- 3.1 [Généralités](#)
- 3.2 [Noms usuels](#)
- 3.3 [Impressions](#)
- 3.4 [Descripteurs à éviter](#)
- 3.5 [Références complémentaires](#)
- 3.6 [Approbations, prix et sceaux d'approbation](#)
- 3.7 [Utilisation des comparaisons](#)
- 3.8 [Allégations usurpées ou sous-entendue](#)
- 3.9 [Exigences linguistiques](#)
- 3.10 [Contenu net](#)
- 3.11 [Étiquettes dans la publicité](#)
- 3.12 [Publicité sur le bœuf, le veau, le porc et l'agneau en vrac](#)
- 3.13 [Publicité éducative](#)
- 3.14 [Publicité à la radio et à la télévision](#)

Chapitre 4

Allégations concernant la composition, la qualité, la quantité et l'origine

- 4.1 [Impressions en général](#)
- 4.2 [Composition et qualité : Noms des aliments](#)
- 4.3 [Allégations négatives concernant l'absence ou le non-ajout d'une substance](#)
- 4.4 [Garanties](#)
- 4.5 [Frais](#)
- 4.6 [Fait à la maison](#)
- 4.7 [Nature, naturel](#)
- 4.8 [Biologique](#)
- 4.9 [Aliments nouveaux issus d'une modification génétique](#)
- 4.10 [Pur, pur à 100%, 100%, tout](#)
- 4.11 [Absolument, complètement, entièrement](#)
- 4.12 [Véritable, vrai, authentique](#)
- 4.13 [Imitations, succédanés](#)
- 4.14 [Concentré, condensé, teneur, reconstitué](#)
- 4.15 [Allégations concernant les catégories](#)
- 4.16 [Kasher, Kascher](#)
- 4.17 [Repas, substitut de repas, petit déjeuner instantané](#)
- 4.18 [Quantité : contenu](#)
- 4.19 [Produit du Canada, Fabriqué au Canada](#)
- 4.20 [Produits importés](#)

Chapitre 5

Étiquetage nutritionnel

- 5.1 [But du nouveau règlement sur l'étiquetage nutritionnel](#)
- 5.2 [Période de transition](#)
- 5.3 [Exemptions](#)
- 5.4 [Renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive](#)
- 5.5 [Présentation du tableau de la valeur nutritive](#)
- 5.6 [Modèles du tableau de la valeur nutritive](#)
- 5.7 [Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel](#)
- 5.8 [Guide étape par étape sur l'utilisation des modèles](#)
- 5.9 [Résumé de la hiérarchie des modèles](#)
- 5.10 [Petits emballages](#)
- 5.11 [Étiquettes mobiles](#)
- 5.12 [Emballages décoratifs](#)
- 5.13 [Aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail](#)
- 5.14 [Aliments pour entreprises commerciales ou industrielles ou institutions](#)
- 5.15 [Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments](#)

- 5.16 [Aliments destinés exclusivement aux enfants de moins de deux ans](#)
- 5.17 [Présentation de la valeur nutritive selon la réglementation d'un autre pays](#)
- 5.18 [Autres langues dans le tableau de la valeur nutritive](#)

Chapitre 6

Les éléments figurant dans le tableau de la valeur nutritive

- 6.1 [Présentation des renseignements dans le tableau](#)
- 6.2 [Quantités de référence et Portion déterminée](#)
- 6.3 [Ration quotidienne](#)
- 6.4 [Énergie](#)
- 6.5 [Lipides et acides gras : saturés, *trans*, polyinsaturés, polyinsaturés oméga-6, polyinsaturés oméga-3, monoinsaturés](#)
- 6.6 [Sodium](#)
- 6.7 [Potassium](#)
- 6.8 [Glucides](#)
- 6.9 [Protéines](#)
- 6.10 [Vitamines et minéraux nutritifs](#)
- 6.11 [Test de vérification de la conformité pour l'évaluation de l'exactitude des données nutritionnelles](#)

Chapitre 7

Allégation concernant la valeur nutritive

- 7.1 [Introduction](#)
 - 7.2 [Période de transition](#)
 - 7.3 [Références concernant le contenu en éléments nutritifs](#)
 - 7.4 [Mentions quantitatives à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive](#)
 - 7.5 [Allégations relatives à la valeur nutritive : exigences générales](#)
 - 7.6 [Modification de la formulation des allégations concernant la teneur en éléments nutritifs autorisées](#)
 - 7.7 [Allégations concernant la valeur nutritive pour les vitamines et les minéraux : exigences générales](#)
 - 7.8 [Allégations de la valeur nutritive des aliments exempts de la nécessité de montrer un tableau de la valeur nutritive ou pour lesquels c'est interdit](#)
 - 7.9 [Allégations comparatives](#)
 - 7.10 [Allégations « léger »](#)
 - 7.11 [Exigences concernant les allégations de la valeur nutritionnelle dans les annonces](#)
 - 7.12 [Allégations nutritionnelles effectuées dans des restaurants](#)
 - 7.13 [Comment utiliser ces tableaux sur les allégations](#)
 - 7.14 [Allégations concernant la valeur énergétique et calorique](#)
 - 7.15 [Allégations concernant les protéines](#)
 - 7.16 [Allégations relatives aux lipides](#)
 - 7.17 [Allégations concernant les acides gras saturés](#)
 - 7.18 [Allégations concernant les acides gras *trans*](#)
 - 7.19 [Allégations concernant les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6](#)
 - 7.20 [Allégations relatives au cholestérol](#)
 - 7.21 [Allégations concernant le sodium \(sel\)](#)
 - 7.22 [Allégations concernant le potassium](#)
 - 7.23 [Allégations relatives aux glucides et au sucre](#)
 - 7.24 [Allégations concernant les fibres alimentaires](#)
 - 7.25 [Allégations relatives à la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs](#)
- [Annexe 7-1 Aliments auxquels des vitamines ou minéraux nutritifs et des acides aminés peuvent ou doit être ajoutés](#)
- [Annexe 7-2 Arbre de décision des exigences visant les annonces, allégations concernant la valeur nutritive](#)

Chapitre 8

Allégations santé

- 8.1 [Introduction](#)
- 8.2 [Principes généraux des allégations santé](#)
- 8.3 [Aliments, drogues, produits de santé naturels et allégations](#)

- 8.4 [Allégations de réduction du risque de maladies](#)
- 8.5 [Allégations fonctionnelles](#)
- 8.6 [Allégations nutritionnelles fonctionnelles \(allégations sur le rôle biologique\)](#)
- 8.7 [Allégations relatives aux probiotiques](#)
- 8.8 [Témoignages et garanties concernant les vitamines et les minéraux nutritifs](#)
- 8.9 [Autres renseignements sur les régimes alimentaires et les maladies](#)
- 8.10 [Exemples d'allégations inadmissibles assimilant un aliment à une drogue](#)
- 8.11 [Obésité, perte de poids, programme pour la perte de poids et maintenir un poids-santé](#)
- 8.12 [Distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire](#)
- 8.13 [Utilisation d'approbations, de logos, et de sceaux d'approbation de tiers](#)
- 8.14 [Symboles en forme de cœur et allégations relatives à la santé cardiovasculaire](#)
- 8.15 [Bien manger avec le Guide alimentaire canadien et Bien manger avec le Guide alimentaire canadien : Ressource à l'intention des éducateurs et communicateurs](#)
- 8.16 [Références](#)
- Annexe 8-1 [Annexes 1 et 2 du Règlement sur les produits de santé naturels](#)
- Annexe 8-2 [Maladies énumérées à l'annexe A de la Loi sur les aliments et drogues \[Section 3\]](#)
- Annexe 8-3 [Liste de références pour les allégations relatives aux probiotiques](#)
- Annexe 8-4 [Politique au sujet de l'utilisation de symboles en forme de cœur Allégations relatives à la santé cardio-vasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments](#)
- Annexe 8-5 [Bien manger avec le Guide alimentaire canadien](#)
- Annexe 8-6 [Liste de références pour les énoncés de principes](#)

Chapitre 9

Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

- 9.1 [Définition de « repas préemballé »](#)
- 9.2 [Édulcorants et agents édulcorants](#)
- 9.3 [Chocolat et produits de cacao](#)
- 9.4 [Produits laitiers : lait et produits du lait](#)
- 9.5 [Matières grasses et huiles](#)
- 9.6 [Fruits et légumes frais](#)
- 9.7 [Eaux minérales, eaux de source et eaux mises en bouteille](#)
- 9.8 [Produits céréaliers et de boulangerie](#)
- 9.9 [Aliments à usage diététique spécial](#)
- 9.10 [Préparations pour nourrissons et aliments pour bébé](#)
- 9.11 [Boissons pour sportifs et boissons isotoniques](#)

Chapitre 10

Guide d'étiquetage des boissons alcoolisées

- 10.1 [Boisson alcoolisée](#)
- 10.2 [Nom usuel](#)
- 10.3 [Déclaration de la quantité nette](#)
- 10.4 [Emballages normalisés](#)
- 10.5 [Déclaration de la teneur en alcool en volume](#)
- 10.6 [Nom et adresse du fournisseur](#)
- 10.7 [Déclaration du pays d'origine](#)
- 10.8 [Liste des ingrédients](#)
- 10.9 [Date limite de conservation](#)
- 10.10 [Vignettes](#)
- 10.11 [Allégations relatives à l'âge](#)
- 10.12 [Étiquetage nutritionnel](#)
- 10.13 [Utilisation du terme « sec »](#)
- 10.14 [Utilisation du terme « léger »](#)
- 10.15 [Adresses des sociétés des alcools provinciales et territoriales](#)

Chapitre 11

- 11.1 [Nom usuel](#)
- 11.2 [Déclaration de la quantité nette](#)
- 11.3 [Catégorie](#)

- 11.4 [Calibrage des légumes](#)
- 11.5 [Nom et adresse](#)
- 11.6 [Pays d'origine](#)
- 11.7 [Numéro d'agrément](#)
- 11.8 [Code de production](#)
- 11.9 [Liste des ingrédients](#)
- 11.10 [Étiquetage nutritionnel](#)
- 11.11 [Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et allégations relatives à la santé reliées au régime alimentaire](#)
- 11.12 [Mentions particulières](#)
- 11.13 [Contenants d'expédition](#)
- 11.14 [Enregistrement ou autorisation des étiquettes](#)
- Tableau 11-1 [Produits régis par le Règlement sur les produits transformés \(RPT\)](#)
- Tableau 11-2 [Mentions particulières obligatoires relatives aux produits transformés](#)
- Tableau 11-3 [Résumés des exigences relatives à l'étiquetage des contenants d'expédition](#)

Chapitre 12

Guide d'étiquetage du miel

- 12.1 [Nom usuel](#)
- 12.2 [Déclaration de la quantité nette](#)
- 12.3 [Catégorie du miel](#)
- 12.4 [Couleur du miel](#)
- 12.5 [Autres mentions requises](#)
- 12.6 [Nom et adresse](#)
- 12.7 [Pays d'origine](#)
- 12.8 [Liste des ingrédients](#)
- 12.9 [Étiquetage nutritionnel](#)
- 12.10 [Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs](#)
- 12.11 [Exemptions](#)
- 12.12 [Exigences relatives à l'étiquetage des emballages et des gros contenants de miel](#)

Chapitre 13

Guide d' étiquetage des produits de l'érable - Cette page est actuellement en cours de révision. Pour de plus amples renseignements sur son accessibilité, veuillez communiquer avec : Kevin Smith, Gestionnaire national - Produits transformés

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

- 14.1 [Produits de simili viande et de simili volaille](#)
- 14.2 [Allongeurs de produits de viande et de volaille](#)
- 14.3 [Produits de viande et de volaille avec allongeurs](#)
- 14.4 [Produits de viande et de volaille contenant des sels de phosphate, de l'eau ou les deux](#)
- 14.5 [Politique de conformité aux normes relatives aux protéines des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés](#)

Chapitre 15

Poisson et produits du poisson

- 15.1 [Documents de référence sur l'étiquetage pour des poissons](#)
- 15.2 [Nom usuel](#)
- 15.3 [Quantité nette](#)
- 15.4 [Qualité, taille, classe, nombre et teneur en eau](#)
- 15.5 [Désignations de qualité](#)
- 15.6 [Pays d'origine](#)
- 15.7 [Utilisation du logo « Canada -- Inspecté »](#)
- 15.8 [Mollusques](#)
- 15.9 [Autres renseignements obligatoires](#)
- 15.10 [Marques codées](#)
- 15.11 [Étiquetage nutritionnel](#)
- 15.12 [Allégations concernant la valeur nutritive et allégations reliées à la santé](#)

15.13 [Étiquettes des emballages d'expédition](#)

[Glossaire](#)

[Page suivante : Chapitre 1](#)

Date de modification : 2011-03-14

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre I

Introduction

Chapitre I

Introduction

Table des matières

1.1	Objectifs du Guide	1 - 1
1.2	Fondement législatif : lois et règlements pertinents	1 - 1
1.2.1	<i>Loi sur les aliments et drogues</i> et <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> ..	1 - 1
1.2.2	<i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	1 - 2
1.2.3	Définitions : <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et <i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i>	1 - 2
1.2.4	Autres lois pertinentes administrées par l'ACIA	1 - 3
1.3	Autres lois fédérales pertinentes	1 - 4
1.3.1	<i>Loi sur la radiodiffusion</i>	1 - 4
1.4	But de l'étiquetage des aliments	1 - 4
1.4.1	Responsabilités du gouvernement canadien en matière d'étiquetage des aliments	1 - 5
1.4.2	Service d'étiquetage des aliments de l'ACIA	1 - 5
1.4.3	Section d'enregistrement des étiquettes de l'ACIA	1 - 6
1.5	Responsabilités en matière de publicité	1 - 7
1.5.1	Publicité radiodiffusée et télédiffusée sur les aliments	1 - 7
1.5.2	Publicité radiodiffusée et télédiffusée sur les boissons alcoolisées	1 - 7
1.5.3	Publicité imprimée sur les aliments et les boissons alcoolisées	1 - 7
1.5.4	Compétences provinciales sur les boissons alcoolisées	1 - 8
1.5.5	Publicité sur Internet et le World Wide Web	1 - 8
1.6	Sources de renseignements complémentaires sur l'étiquetage et les allégations ...	1 - 8

Chapitre I

Introduction

1.1 Objectifs du Guide

Le Guide offre de l'information sur les exigences en matière d'étiquetage et de publicité des aliments. De plus, il traite des politiques qui s'appliquent aux déclarations et aux allégations faites au sujet des aliments et des boissons alcoolisées. Par conséquent, il représente un outil pour aider l'industrie à se conformer à la législation et à la protection aux consommateurs. Les déclarations et allégations qui respectent les présentes directives sont réputées conformes aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) et de la *Loi* (LEEPC) et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (REEPC), ainsi que les autres lois pertinentes.

Lorsqu'il est établi qu'un secteur de l'industrie alimentaire ne se conforme pas aux directives, créant de ce fait de l'iniquité au sein de l'industrie ou rapportant des gains frauduleux, l'Agence canadienne d'inspection des aliments prendra les mesures nécessaires pour assurer la conformité de façon uniforme au niveau national.

Nota : « Le cadre énoncé dans le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments (Guide) s'applique aux aliments importés, fabriqués et/ou vendus au Canada. La politique ne s'applique pas aux aliments destinés uniquement à l'exportation à moins d'avis contraire. »

1.2 Fondement législatif : lois et règlements pertinents

Dans le Guide, les références relatives au *Règlement sur les aliments et drogues* apparaîtront entre crochets, par exemple, [B.01.001]. Lorsque l'on fera référence à un autre texte législatif, l'abréviation de la loi ou du règlement précédera la référence, par exemple, [LEEPC, 2]. Les abréviations utilisées pour représenter différents règlements ou lois se retrouvent dans le Glossaire.

1.2.1 *Loi sur les aliments et drogues* et *Règlement sur les aliments et drogues*

Le paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* interdit à quiconque d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer, de vendre ou d'annoncer un aliment de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté. Les paragraphes 3(1) et (2) interdisent aussi à quiconque d'alléguer qu'un aliment permet de traiter, de prévenir ou de guérir certaines maladies ou un état physique anormal, **à moins que le règlement le prescrive.**

Un aliment qui n'est pas conforme aux exigences de la Loi contrevient :

L'aliment qui n'est pas étiqueté ou emballé ainsi que l'exigent les règlements ou dont l'étiquetage ou l'emballage n'est pas conforme aux règlements est réputé contrevir au paragraphe (1) [LAD, 5(2)].

Le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) prévoit l'étiquetage de tous les aliments préemballés, y compris les exigences relatives à la liste des ingrédients sur l'étiquette, à l'étiquetage nutritionnel, aux dates limites de conservation, aux allégations relatives à la teneur

nutritive, aux allégations relatives à la santé et aux aliments destinés aux consommateurs ayant des régimes alimentaires spéciaux. Le Règlement établit également les exigences en matière d'étiquetage bilingue.

1.2.2 *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*

La *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC) assure l'uniformité de la méthode d'étiquetage et d'emballage des produits préemballés de consommation (produits vendus au détail). La Loi prévient la fraude et les tromperies en exigeant la présence d'information obligatoire sur les étiquettes, ce qui permet aux consommateurs de faire un choix éclairé. La Loi prescrit également l'utilisation des unités de mesure métriques et l'étiquetage bilingue.

Le fournisseur ne peut apposer sur un produit un étiquetage qui contient de l'information fautive ou trompeuse se rapportant au produit - ou pouvant raisonnablement donner cette impression - , ni vendre, importer ou annoncer un produit ainsi étiqueté [LEEPC, 7(1)].

Dans sa publicité pour un produit préemballé, le fournisseur est tenu, en matière d'information sur la quantité nette de celui-ci, de se conformer strictement à la présente loi et à ses règlements [LEEPC, 5].

1.2.3 **Définitions : *Loi sur les aliments et drogues* et *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation***

Les extraits suivants, tirés de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC), sont importants en ce qui a trait à la publicité et l'étiquetage des aliments. Les définitions peuvent varier d'un texte législatif à l'autre. Pour ces motifs, un doit porter une attention particulière pour s'assurer de l'utilisation de la définition pertinente.

« **Publicité** » ou « **annonce** » présentation au public, par tout moyen autre que l'étiquetage, d'un produit en vue d'en stimuler directement ou indirectement la vente » [LEEPC, 2].

« **Publicité** » ou « **annonce** » S'entend notamment de la présentation, par tout moyen, d'un aliment, d'une drogue, d'un cosmétique ou d'un instrument en vue d'en stimuler directement ou indirectement l'aliénation, notamment par vente » [LAD, 2].

« **Distributeur** » – voir « fabricant »

« **Étiquette** Sont assimilés aux étiquettes les inscriptions, mots ou marques accompagnant les aliments . . . »[LAD, 2].

« **Étiquetage** Mentions, marques, labels, images ou signes se rapportant à un produit et figurant sur toute étiquette, fiche ou carte l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition - notamment par fixation ou impression. »[LEEPC, 2].

« **Fabricant** » ou « **distributeur** » Toute personne, y compris une association ou une société de personnes, qui, sous son propre nom ou sous une marque de commerce, un dessin-marque, un logo, un nom commercial ou un autre nom, dessin ou marque soumis à son contrôle, vend un aliment . . . » [A.01.010].

« **Produit préemballé** Tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine »[LEEPC, 2].

« **Produit préemballé** désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne »[B.01.001].

« **Vente** Est assimilé à l'acte de vendre le fait de mettre en vente, ou d'exposer ou d'avoir en sa possession pour la vente, ou de distribuer, que la distribution soit faite ou non pour une contrepartie »[LAD, 2].

« **Vendre** Est assimilé à l'acte de vendre le fait de mettre en vente, ou d'exposer ou d'avoir en sa possession pour la vente, un produit, ou encore de l'exposer de manière à faire croire qu'il est destiné à la vente »[LEEPC, 2].

1.2.4 Autres lois pertinentes administrées par l'ACIA

D'autres lois peuvent imposer des exigences particulières en matière de publicité et d'étiquetage des aliments, en plus des exigences énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD), le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC) et leurs règlements d'application. Plusieurs lois fédérales et provinciales ainsi que leurs règlements d'application ont trait aux pratiques agricoles ainsi qu'à la production, à la fabrication, à la composition, à l'emballage, à l'étiquetage, au classement, à la commercialisation, à l'entreposage, à la publicité, à l'importation et à l'exportation des produits alimentaires (voir 1.6 du présent Guide).

Au niveau fédéral, les lois suivantes s'appliquent :

- *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC) et son *Règlement* (RPAC)
- *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV) et son *Règlement, 1990* (RIV, 1990)
- *Loi sur l'inspection du poisson* (LIP) et son *Règlement* (RIP)

Les lois précitées s'appliquent aux usines enregistrées ou agréées auprès du gouvernement fédéral. La *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC) régit le commerce des produits laitiers, des oeufs, des oeufs transformés, des fruits et légumes frais, du miel, des produits de sirop d'érable et des produits transformés (des fruits et des légumes) ainsi que de la classification des carcasses de bétail et de volaille. La *Loi sur l'inspection du poisson* et la *Loi sur l'inspection des viandes* s'appliquent aux poissons et aux produits de poisson, à la viande et aux produits de viande respectivement, qui sont importés au Canada, exportés et vendus à l'échelle provinciale. Pour de plus amples renseignements, visitez le site de l'ACIA à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca>

1.3 Autres lois fédérales pertinentes

D'autres lois et règlements fédéraux peuvent également être jugés pertinents :

- la *Loi sur la concurrence*;
- la *Loi sur les marques de commerce*;
- le *Règlement concernant la radiodiffusion et la télédiffusion* qui relève de la *Loi sur la radiodiffusion*;

La *Loi sur la concurrence* et la *Loi sur les marques de commerce* sont administrées par Industrie Canada. Un Guide des marques de commerce est également disponible dans le site Internet de l'Office de la propriété intellectuelle du Canada à l'adresse suivante :

http://www.cipo.ic.gc.ca/eic/site/cipointernet-internetopic.nsf/fra/h_wr02360.html

Le *Règlement concernant la radiodiffusion et la télédiffusion* qui relève de la *Loi sur la radiodiffusion* est administré par le Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC). (Pour de plus amples renseignements, consulter le chapitre 3 du présent Guide.)

D'autres lois et règlements, notamment la *Loi concernant les poids et mesures* et le *Règlement concernant les poids et mesures* peuvent s'appliquer dans quelques cas (pour de plus amples renseignements sur la *Loi concernant les poids et mesures* et son *Règlement*, consulter 2.6 et 2.15 du présent Guide intitulées Quantité nette et Étiquettes des contenants d'expédition).

1.3.1 Loi sur la radiodiffusion

Les messages commerciaux radiodiffusés et télédiffusés, en faveur de boissons alcoolisées, sont assujettis aux *Règlements concernant la radiodiffusion et la télédiffusion* établis en vertu de la *Loi sur la radiodiffusion*. Selon ces règlements, les radiodiffuseurs sont tenus de respecter le Code de la publicité radiodiffusée en faveur des boissons alcoolisées (le Code des boissons alcoolisées) dont la refonte est entrée en vigueur le 1^{er} février 1997. Les messages publicitaires ne doivent pas être destinés à encourager la consommation en général des boissons alcoolisées. (Voir 1.5.2 du présent Guide)

1.4 But de l'étiquetage des aliments

L'étiquette que l'on trouve sur un aliment constitue une des façons les plus courantes et les plus directes qu'ont les vendeurs de communiquer de l'information sur leur produit aux acheteurs. C'est l'une des principaux moyens pour les consommateurs de faire la distinction entre les différents aliments et entre les différentes marques de commerce et de faire un choix éclairé à l'achat.

L'étiquette a trois fonctions principales :

- fournir des renseignements de base sur le produit (le nom usuel, la liste des ingrédients, la quantité nette, la date limite de conservation, la catégorie/qualité, le pays d'origine ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du distributeur ou de l'importateur);

- fournir des renseignements sur les aspects sanitaire et nutritionnel du produit, notamment les directives sur l'entreposage et la manutention, le profil nutritionnel précisant par exemple la quantité de matières grasses, de protéines, de glucides, de vitamines et de minéraux par portion déterminée (dans le tableau de la valeur nutritive), et de l'information visant particulièrement les consommateurs qui suivent des régimes alimentaires spéciaux;
- servir d'outil pour la commercialisation, la promotion et la publicité visant à accroître les ventes du produit au moyen de vignettes, d'informations promotionnelles et d'allégations telles que « pauvre en gras », « sans cholestérol », « riche en fibres », « produit du Canada », « naturel », « biologique », « sans agents de conservation », etc.

1.4.1 Responsabilités du gouvernement canadien en matière d'étiquetage des aliments

La responsabilité de l'élaboration des exigences canadiennes en matière d'étiquetage des aliments incombe actuellement à deux ministères fédéraux, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Santé Canada

En vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD), Santé Canada est chargé de l'élaboration des politiques et des normes relatives à la santé, à la salubrité et à la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada.

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de l'administration des politiques visant à empêcher les déclarations trompeuses et la fraude en matière de publicité, d'étiquetage et d'emballage des aliments et des dispositions générales sur l'étiquetage du poisson et des produits agroalimentaires en ce qui a trait à la catégorie, à la qualité et à la composition des aliments stipulées dans la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC), la *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV) et la *Loi sur l'inspection du poisson* (LIP). De surcroît, la responsabilité de l'administration des dispositions associées aux aliments de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC), y compris les renseignements de base inscrits sur l'étiquette des aliments, la quantité nette, la métrisation et l'étiquetage bilingue.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments doit aussi veiller à l'application de la loi pour **toutes** les exigences précitées.

1.4.2 Service d'information d'étiquetage des aliments de l'ACIA

Le Service d'information d'étiquetage des aliments de l'ACIA permet le regroupement et la coordination des examens des étiquettes apposées sur les aliments. Ce service vise tout particulièrement à faciliter l'entrée sur les marchés aux nouvelles entreprises. (Voir 1.6 du présent Guide, Service d'information d'étiquetage des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.)

1.4.3 Section d'enregistrement des étiquettes de l'ACIA

Certaines étiquettes, notamment les étiquettes ci-dessous, **doivent** être enregistrées par la Section d'enregistrement des procédés, des formules et des étiquettes de l'ACIA.

1. Les étiquettes associées à la **viande, à la volaille et aux fruits et légumes transformés qui sont produits dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral**, devront être enregistrées :

a) Produits de viande et de volaille provenant d'établissements agréés par le gouvernement fédéral :

- i) toutes les étiquettes destinées aux produits préemballés de viande comestibles transformés prévus pour la vente intérieure sauf que :
 - produits de viande exemptés en vertu de l'alinéa 3(1)i) du *Règlement sur l'inspection des viandes*;
 - viandes Kasher salées;
 - boyaux salés;
- (ii) toutes les étiquettes de produits de viande et de volaille qui ne contiennent qu'un seul ingrédient comestible et qui allèguent que la production animale est « biologique », « nourrie aux grains végétaux », qu'il n'y a « aucun sous-produit de viande » ou qu'il n'y a eu « aucune antibiothérapie durant l'élevage ».

b) Produits de fruits et de légumes transformés dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral canadien :

- toutes les étiquettes destinées à l'emballage de produits préemballés pour lesquels il existe des catégories, des normes d'identité et/ou des contenants normalisés dans le *Règlement sur les produits transformés*.

2. Les étiquettes associées aux **produits importés de viande, de volaille, de fruits et légumes transformés**, devront être enregistrées :

a) Chez les établissements autorisés à exporter des produits de viande au Canada :

- (i) les mêmes étiquettes que celles provenant des établissements canadiens agréés; et
- (ii) toutes les étiquettes destinées aux produits de viande préemballés ne contenant qu'un seul ingrédient comestible et destinés à la vente directe aux consommateurs au niveau du détail au Canada.

b) Chez les établissements de l'extérieur souhaitant exporter des produits de fruits et de légumes transformés et réglementés dans des contenants plus volumineux que ceux du Canada.

Demandes d'enregistrement :

Il faut présenter toute demande d'enregistrement d'étiquette au moyen du formulaire 1478 de l'ACIA accompagné du nombre approprié d'étiquettes et de recettes. Ce formulaire est accessible

sur le site Web de l'ACIA : <http://www.inspection.gc.ca/francais/for/mpppf.shtml>. Consultez l'avis sur les prix de l'ACIA pour déterminer si des coûts s'appliquent à votre produit.

Envoyez le formulaire d'enregistrement par la poste :

Commis
Unité d'enregistrement des étiquettes et des recettes
Agence canadienne d'inspection des aliments
1431 chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

1.5 Responsabilités en matière de publicité

Toute publicité sur les aliments et les boissons alcoolisées est assujettie à la *Loi* et au *Règlement sur les aliments et drogues* et à la *Loi* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. (Voir le chapitre 3 du présent Guide).

1.5.1 Publicité radiodiffusée et télédiffusée sur les aliments

Selon le code d'éthique de l'Association canadienne des radiodiffuseurs, aucun message commercial contenant une allégation ou un témoignage à l'égard d'un aliment ou d'une boisson non alcoolisée auxquels la *Loi* et le *Règlement sur les aliments et drogues* s'appliquent ne peut être mis en ondes à moins que le texte du message commercial ou du témoignage n'ait été approuvé par la Section de l'alimentation du bureau des Normes canadiennes de la publicité (NCP) et qu'il porte un numéro d'approbation. (Voir 3.14 du présent Guide)

Toute publicité est révisée en vertu des critères de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues* et d'autres documents explicatifs connexes. La marche à suivre pour soumettre des messages publicitaires au NCP figure à 3.14 du présent Guide.

1.5.2 Publicité radiodiffusée et télédiffusée sur les boissons alcoolisées

La publicité radiodiffusée et télédiffusée sur les boissons alcoolisées est assujettie aux *Règlements concernant la radiodiffusion et la télédiffusion* établis en vertu de la *Loi sur la radiodiffusion*. Les radiodiffuseurs doivent respecter les dispositions du *Code de la publicité radiodiffusée en faveur de boissons alcoolisées* (le *Code des boissons alcoolisées*) qui demeure pour eux, une condition de licence du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC). En réponse à la demande d'annonceurs de boissons alcoolisées et de radiodiffuseurs, le bureau des Normes canadiennes de la publicité (NCP), a mis en place un service d'approbation des messages publicitaires radiotélédiffusés de boissons alcooliques. Les textes publicitaires seront évalués et on leur donnera un numéro d'approbation s'ils sont conformes au *Code des boissons alcoolisées*. (Voir 3.14 du présent Guide.)

1.5.3 Publicité imprimée sur les aliments et les boissons alcoolisées

À présent, il n'y a pas l'exigence obligatoire fédérale pour la revue de la publicité imprimée sur les aliments et les boissons alcoolisées. Les annonceurs qui désirent faire examiner leur publicité imprimée peuvent envoyer leurs textes à n'importe lequel des bureaux de la section d'information d'étiquetage des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. (Voir 1.6 du présent Guide)

1.5.4 Compétences provinciales sur les boissons alcoolisées

Les sociétés des alcools de certaines provinces imposent certains critères quant à la publicité imprimée. Les annonceurs seraient donc bien avisés de communiquer avec la société des alcools de la ou des provinces où ils feront la promotion d'une boisson alcoolisée, afin de s'assurer que leur publicité satisfait aux exigences provinciales.

Voir le chapitre 10 du présent Guide, Guide d'étiquetage des boissons alcoolisées à la section, Adresses des sociétés des alcools provinciales et territoriales.

1.5.5 Publicité sur Internet et le World Wide Web

Au Canada, la publicité sur Internet est assujettie aux mêmes critères que les autres publicités.

1.6 Sources de renseignements complémentaires sur l'étiquetage et les allégations

Vous pouvez consulter les lois et règlements suivants sur le site Web du ministère de la Justice à l'adresse :

<http://canada.justice.gc.ca>

- i) *Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues* (H41-1-2001 F (français) ou E (anglais));
- ii) *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (YX55-1985-C-38);
- iii) *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (RE910);
- iv) *Loi sur les produits agricoles au Canada*;
- v) *Loi sur l'inspection des viandes*;
- vi) *Loi sur l'inspection du poisson*;
- vii) *Loi sur la concurrence*;
- viii) *Loi sur les marques de commerce*.

Vous pouvez vous procurer la codification administrative de ces derniers auprès des **Éditions du gouvernement du Canada** à l'adresse suivante :

Éditions du gouvernement du Canada

Communication Canada

Ottawa (Ontario) K1A 0S9

Tél. : 613-941-5995 ou 1 800 635-7943

Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757

Service d'information d'étiquetage des aliments - Agence canadienne d'inspection des aliments

Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'étiquetage et les allégations, prière de s'adresser aux bureaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ci-dessous :

Colombie-Britannique

Agence canadienne d'inspection des aliments

400-4321 Still Creek Avenue
Burnaby (Colombie-Britannique) V5C 6S7
Tél. : 604-666-6513
Télécopieur : 604-666-1261

Agence canadienne d'inspection des aliments

1853 Bredin Road
Kelowna (Colombie-Britannique)
V1Y 7S9
Tél. : 250-470-4884
Télécopieur : 250-470-4899

Agence canadienne d'inspection des aliments

4250 Commerce Circle
Victoria (Colombie-Britannique)
V8Z 4M2
Tél. : 250-363-3455
Télécopieur : 250-363-0336

Alberta

Agence canadienne d'inspection des aliments

7000 - 113 Street, Room 205
Edmonton (Alberta)
T6H 5T6
Tél. : 780-495-3333
Télécopieur : 780-495-3359

Agence canadienne d'inspection des aliments

110 Country Hills Landing N.W., Suite 202
Calgary (Alberta)
T3K 5P3
Tél. : 403-292-4650
Télécopieur : 403-292-5692

Saskatchewan

Agence canadienne d'inspection des aliments

301-421 Downey Road
Saskatoon (Saskatchewan)
S7N 4L8
Tél. : 306-975-8904
Télécopieur : 306-975-4339

Manitoba

Agence canadienne d'inspection des aliments

269 Main Street, Room 613
Winnipeg (Manitoba)
R3C 1B2
Tél. : 204-983-2220
Télécopieur : 204-984-6008

Ontario

Tel. 1-800-667-2657
e-mail: labelwindow@inspection.gc.ca
Région centrale :

Agence canadienne d'inspection des aliments

709 Main Street West
Hamilton (Ontario)
L8S 1A2
Tel. 905-572-2201
Télécopieur : 905-572-2197

Région nord-est :

Agence canadienne d'inspection des aliments

38 Auriga Drive, Unit 8
Ottawa (Ontario)
K2E 8A5
Tel. 613-274-7374
Télécopieur : 613-274-7380

Agence canadienne d'inspection des aliments

145 Renfrew Drive, Unit 160
Markham, Ontario
L3R 9R6
Tel. 905-513-5977
Télécopieur : 905-513-5971

Région de Toronto :

Agence canadienne d'inspection des aliments

1124, avenue Finch Ouest, Unité 2
Downsview (Ontario)
M3J 2E2
Tel. : 416-665-5055
Télécopieur : 416-665-5069

Région sud-ouest :

Agence canadienne d'inspection des aliments
1200 Commissioners Road East, # 19
London (Ontario)
N5Z 4R3
Tel. 519-691-1300
Télécopieur : 519-691-0148

Québec

Les révisions volontaires d'étiquettes au province de Québec doivent être soumises au bureau de Trois-Rivières.

Agence canadienne d'inspection des aliments
25, rue des Forges, bureau 418
Trois-Rivières (Québec)
G9A 6A7
Tél.: 819-371-5207
Télécopieur : 819-371-5268

Agence canadienne d'inspection des aliments
Place Carillon II
7101, rue Jean-Talon est, bureau 600
Anjou (Québec)
H1M 3N7
Tél. : 514-493-8859
Télécopieur : 514-493-1041

Agence canadienne d'inspection des aliments
Place Iberville IV
Suite 100, 2954 Boulevard Laurier
Ste-Foy (Québec) G1V 5C7
Tél. : 418-648-7373
Télécopieur : 418-648-4792

Nouvelle-Écosse

Agence canadienne d'inspection des aliments
1992 Agency Drive
Dartmouth (Nouvelle-Écosse)
B3B 1Y9
Tél. : 902-426-2110
Télécopieur : 902-426-4844

Nouveau-Brunswick

Agence canadienne d'inspection des aliments

850 Lincoln Road
B.P. 2222
Fredericton (Nouveau-Brunswick)
E3B 5G4
Tél. : 506-452-4964
Télécopieur : 506-452-3923

Île-du-Prince-Édouard

Agence canadienne d'inspection des aliments

690 University Avenue
Charlottetown (Île-du-Prince-Édouard)
C1E 1E3
Tél. : 902-566-7290
Télécopieur : 902-566-7334

Terre-Neuve

Agence canadienne d'inspection des aliments

Northwest Atlantic Fisheries Centre
B.P. 5667
Saint-Jean (Terre-Neuve)
A1C 5X1
Tél. : 709-772-5519
Télécopieur : 709-772-5100

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Table des matières

2.1	Définitions	2 - 1
2.2	Exigences générales concernant l'étiquetage	2 - 1
2.3	Aliments devant porter une étiquette	2 - 2
2.4	Exigences en matière de bilinguisme	2 - 2
2.5	Nom usuel	2 - 2
2.5.1	Abréviations	2 - 3
2.6	Quantité nette	2 - 3
2.6.1	Hauteur minimale prescrite pour les caractères dans la déclaration de la quantité nette	2 - 4
2.6.2	Unités de mesure canadiennes	2 - 5
2.6.3	Unités de mesure canadiennes par rapport aux unités de mesure américaines	2 - 5
2.7	Nom et adresse	2 - 5
2.8	Liste des ingrédients	2 - 6
2.8.1	Nom usuel des ingrédients	2 - 6
2.8.2	Déclaration des constituants	2 - 7
2.8.3	Étiquetage des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés	2 - 7
2.8.4	Déclaration des adjuvants de traitement	2 - 8
	Adjuvants de traitement Tableau 2-1	2 - 8
2.9	Tableau de la valeur nutritive	2 - 9
2.10	Arômes artificiels	2 - 9
2.11	Date limite de conservation	2 - 9
2.11.1	Aliments emballés ailleurs que dans un établissement de détail	2 - 9
2.11.2	Aliments emballés dans un établissement de détail	2 - 10
2.12	Décongelé	2 - 10
2.13	Emballages normalisés	2 - 10
2.13.1	Formats de contenant pour le vin, les sirops et le beurre d'arachide	2 - 11
2.14	Autres renseignements obligatoires	2 - 11
2.14.1	Irradiation des aliments	2 - 11
	Aliments irradiés dont la vente est permise au Canada Tableau 2-2	2 - 12
2.15	Étiquettes des contenants d'expédition	2 - 12
2.16	Aliments faisant l'objet d'un produit d'essai	2 - 13

2.17	Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire	2 - 14
2.18	Autorisation de mise en marché provisoire	2 - 15
Annexe 2-1	Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants	2 - 16
Annexe 2-2	Noms de catégorie pour les ingrédients	2 - 19
Annexe 2-3	Ingrédients exemptés d'une déclaration des constituants	2 - 22
Annexe 2-4	Déclaration des constituants	2 - 24

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Exigences concernant l'étiquetage

Le chapitre 2 traite des exigences fondamentales suivantes concernant l'étiquetage :

- nom usuel;
- déclaration de la quantité nette;
- nom et adresse du fournisseur;
- liste des ingrédients (y compris les allergènes alimentaires);
- tableau de la valeur nutritive;
- date limite de conservation.

2.1 Définitions [B.01.001; LAD, 2 ; LEEPC, 2]

« **Produit préemballé** » désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne.

« **Étiquette** » Sont assimilés aux étiquettes les inscriptions, mots ou marques accompagnant les aliments, drogues, . . .

« **Produit préemballé** » Tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine.

« **Étiquetage** » Mentions, marques, labels, images ou signes se rapportant à un produit et figurant sur toute étiquette fiche ou carte l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition - notamment par fixation ou impression.

2.2 Exigences générales concernant l'étiquetage [A.01.016 et B.01.005 à B.01.008 ; LAD, 5(1) ; LEEPC, 14 à 16]

Tout renseignement apparaissant sur les étiquettes d'aliments doit être véridique, non trompeur et non mensonger. Les renseignements prescrits doivent être :

- facilement lisibles et placés bien en vue [hauteur minimale des caractères recommandée de 1,6 mm (1/16 de pouce), selon la lettre « o » minuscule, à moins d'indication contraire];et
- sur n'importe quelle face du contenant, sauf le dessous*, à moins que les renseignements ne soient exigés sur la principale surface exposée de l'emballage.

* Certains renseignements, dont la date limite de conservation et le tableau de la valeur nutritive, peuvent figurer sous le contenant dans certains cas particuliers (se reporter à la section 2.11.1 et au chapitre 5 du présent Guide pour plus de détails).

2.3 Aliments devant porter une étiquette [B.01.003 ; LEEPC, 4]

Tous les produits préemballés doivent porter une étiquette, **à l'exception des produits suivants** :

- les bonbons d'une bouchée, comme les confiseries ou les tablettes de gomme à mâcher qui sont vendus individuellement;
- les fruits ou légumes frais qui sont emballés dans une enveloppe ou bande ayant moins de ½ pouce (12,7 mm) de largeur.

Nota : Les aliments servis par un commis et emballés au moment de la vente ne sont pas considérés comme étant des aliments préemballés et sont par conséquent exemptés de porter une étiquette.

2.4 Exigences en matière de bilinguisme [B.01.012 et B.01.054 ; REEPC, 6]

Tous les renseignements obligatoires sur les étiquettes d'aliments doivent être inscrits dans les deux langues officielles, c'est-à-dire **en français et en anglais**, à l'exception des renseignements suivants qui peuvent être unilingues (en français ou en anglais) :

- **le nom et l'adresse de la personne ou de l'établissement principal** de la personne par laquelle ou pour laquelle le produit préemballé a été fabriqué, transformé, produit ou emballé en vue de la revente.

En outre, **tous les renseignements** requis peuvent être inscrits sur les étiquettes des produits suivants dans l'une des langues officielles seulement :

- les **contenants d'expéditions** qui ne sont pas vendus aux consommateurs;
- les **produits locaux** vendus dans une collectivité où l'une des langues officielles est la langue maternelle de moins de 10 % de la population;
- les **produits faisant l'objet d'un marché-test** (se reporter à la section 2.16 du présent *Guide, Aliments faisant l'objet d'un marché-test*);
- les **aliments spéciaux**, tels que définis dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

La province de Québec a des exigences supplémentaires sur l'utilisation de la langue française sur tous les produits mis en marché dans les limites de son territoire. Il est possible d'obtenir des renseignements sur l'étiquetage en français au Québec sur le site Web de l'Office de la langue française : <http://www.olf.gouv.qc.ca/>

2.5 Nom usuel [B.01.001, B.01.006 ; LEEPC, 10]

Le **nom usuel** d'un aliment est :

- le nom prescrit pour cet aliment par le RAD, par exemple, « jus d'orange fait de concentré », « pain à 60 % de blé entier », « chocolat au lait », « mayonnaise »; ou
- le nom prescrit par tout autre règlement fédéral, par exemple, « macédoine de légumes », et « saucisse pour petit déjeuner »; ou
- s'il **n'est pas** prescrit par un règlement, le nom habituellement utilisé pour désigner l'aliment, par exemple, « boisson à l'orange », « biscuits à la vanille », « gâteau au chocolat ».

Lorsqu'un nom usuel prescrit pour un aliment est utilisé, le produit doit être conforme à la norme de composition établie par la réglementation applicable pour cet aliment. Inversement, lorsqu'un aliment est conforme à une norme de composition établie, il doit être désigné par le nom usuel prescrit, s'il en existe un.

Le nom usuel doit être inscrit **en français et en anglais** sur la **principale surface exposée de l'emballage** d'un aliment (c.-à-d. la face principale), et la hauteur minimale des caractères utilisés, fondée sur la hauteur de la lettre « o » minuscule, doit être de 1,6 mm (1/16 de pouce).

Le nom usuel ne doit pas porter à confusion, c.-à-d. qu'il ne doit pas :

- contenir de mots qui ne sont pas justifiés par la composition de l'aliment;
- évoquer un lieu d'origine de manière inexact;
- ressembler, directement ou phonétiquement, au nom d'un autre produit dont il est une imitation ou un substitut.

2.5.1 Abréviations

Les **abréviations**, y compris les initiales, ne devraient pas être utilisées si elles risquent d'induire en erreur. En règle générale, le *Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* ne permettent pas que les renseignements d'étiquetage obligatoires soient abrégés, sauf aux conditions précisées.

2.6 Quantité nette [LEEPC, 4; REEPC, 14 et 18 ; *Loi sur les poids et mesures*, 9 ; *Règlement sur les poids et mesures*, 46 à 48]

La **quantité nette** doit être déclarée sur les produits préemballés, **à l'exception des produits suivants** :

- les portions individuelles d'aliments préemballées qui sont préparées par un traiteur et qui sont vendues au moyen de distributeurs automatiques ou de cantines mobiles;
- les portions individuelles d'aliments préemballées qui sont servies avec des repas ou casse-croûte par un restaurant, une compagnie aérienne, etc.;
- certains produits (appelés produits à poids variable) dont la quantité varie (p. ex., les dindes et les coupes de viande) et qui sont **vendus à un détaillant** par un fabricant; il incombera au détaillant de déclarer la quantité nette du produit avant de l'offrir en vente aux consommateurs.

La LEEPC et le REEPC exigent que les quantités nettes soient déclarées sur les étiquettes des produits alimentaires emballés destinés aux consommateurs et prescrivent la façon dont la déclaration doit être inscrite. La *Loi sur les poids et mesures* et son *Règlement* exigent que la quantité nette des aliments qui **n'ont pas été préemballés pour la vente au détail** (c.-à-d. les aliments qui ne sont pas visés par la LEEPC) soit déclarée.

La **hauteur minimale des caractères**, fondée sur la hauteur de la lettre « o » minuscule, doit être de 1,6 mm pour tous les renseignements contenus dans la déclaration de la quantité nette, **sauf pour les chiffres**, qui doivent être inscrits en caractères gras et de la hauteur précisée dans le tableau suivant.

2.6.1 Hauteur minimale prescrite pour les caractères dans la déclaration de la quantité nette [REEPC, 14]

≤ moins que ou égal à
> plus grand que

Superficie de la principale surface exposée de l'emballage		Hauteur minimale pour les chiffres	
centimètres carrés	pouces carrés	millimètres	pouces
≤ 32	≤ 5	1,6	1/16
> 32 à ≤ 258	> 5 à ≤ 40	3,2	1/8
> 258 à ≤ 645	> 40 à ≤ 100	6,4	1/4
> 645 à ≤ 2 580	> 100 à ≤ 400	9,5	3/8
> 2 580	> 400	12,7	1/2

La **quantité nette** doit être déclarée sur la **principale surface exposée de l'emballage** des produits de consommation en **unités métriques, en français et en anglais**. Les **symboles métriques** suivants sont considérés **bilingues** (et **ne doivent pas** être suivis d'un point) :

g – grammes;
kg – kilogrammes;
ml, mL ou mℓ – millilitres;
l, L ou ℓ – litres.

En général, la quantité nette doit être indiquée [REEPC, article 21] :

- **en volume**, pour les aliments liquides, p. ex., en millilitres ou en litres (pour les volumes supérieurs à 1 000 ml);
- **en poids**, pour les aliments solides, p. ex., en grammes ou en kilogrammes (pour les quantités supérieures à 1 000 g);
- **au nombre**, pour certains aliments comme les pommes glacées.

La quantité nette doit être **arrondie** à trois chiffres, à moins qu'elle soit inférieure à 100, auquel cas elle peut être arrondie à deux chiffres, par exemple :

453,59 devient 454;
85,6 devient 86;
6,43 devient 6,4.

2.6.2 Unités de mesure canadiennes [REEPC, 17]

Bien qu'il ne soit pas obligatoire d'inscrire les unités de mesure **canadiennes** (anciennement appelées « impériales ») sur les étiquettes, il est permis de les utiliser en plus des mesures métriques requises. Lorsque la quantité nette est écrite à la fois en unités métriques et en unités canadiennes, les unités métriques devraient être déclarées en premier et, les deux types de mesure doivent être regroupés sur l'étiquette sans être séparés par d'autres données.

Les unités canadiennes « onces liquides » et « onces » ne sont pas des termes interchangeable. Par exemple, la quantité nette des liquides comme les jus et les boissons gazeuses doit toujours être indiquée en « onces liquides » plutôt qu'en « onces ». Aux fins de conversion :

$$\begin{aligned} 1 \text{ oz liquide (mesure canadienne)} &= 28,413 \text{ ml} \\ 1 \text{ oz} &= 28,350 \text{ g} \end{aligned}$$

2.6.3 Unités de mesure canadiennes par rapport aux unités de mesure américaines

Il est également permis d'utiliser les unités de mesure des **É.-U.** (américaines) sur les étiquettes à condition que la quantité nette métrique exacte soit déclarée. L'once liquide américaine est une quantité légèrement supérieure à l'once liquide canadienne et, si la quantité est exprimée à l'aide de cette mesure « américaine », il n'est pas nécessaire de préciser qu'il s'agit d'une mesure « américaine ». Les facteurs de conversion suivants peuvent être utilisés :

$$1 \text{ oz liq. américaine} = 1,041 \text{ oz liq. canadienne} = 29,574 \text{ ml}$$

Les unités de mesure américaines, autre que l'once liquide, utilisées pour les liquides, par exemple, le gallon, la pinte, etc., sont plus petites que les mesures canadiennes. Si ces mesures de volume américaines apparaissent sur les étiquettes, il faut préciser qu'il s'agit de mesures américaines. Les mesures non métriques déclarées, par exemple, les onces liquides, les livres, les pintes, etc. peuvent être en français **ou** en anglais, ou dans les deux langues.

2.7 Nom et adresse [B.01.007 ; LEEPC, 10 ; REEPC, 31]

Le **nom et l'adresse** de la personne ou de l'établissement par qui ou pour qui un produit préemballé a été fabriqué ou produit doivent être déclarés soit **en français ou en anglais**, ou dans les deux langues, sur n'importe quelle face du contenant sauf le dessous, et les caractères utilisés doivent avoir une hauteur minimale de 1,6 mm (1/16 de pouce), fondée sur la hauteur de la lettre « o ». L'adresse doit être assez complète pour que le courrier s'y rende dans des délais raisonnables.

Lorsqu'un produit préemballé a été entièrement produit ou fabriqué à l'extérieur du Canada et que le nom et l'adresse de la personne ou de l'établissement figurant sur l'étiquette sont ceux d'un fournisseur canadien, l'expression « **imported by/importé par** » ou « **imported for/importé pour** » doit précéder le nom et l'adresse, **à moins que** l'origine géographique du produit ne soit inscrite à côté du nom et de l'adresse du fournisseur canadien.

2.8 Liste des ingrédients [B.01.008 et B.01.010]

Les aliments préemballés contenant plusieurs ingrédients doivent porter une **liste des ingrédients, à l'exception des produits suivants** :

- produits préemballés dont l'emballage se fait sur les lieux de vente au détail à partir du produit en vrac, (sauf les noix et les produits de viande additionnés de sels de phosphate et / ou d'eau sur lesquels **doit figurer** la liste des ingrédients);
- portions individuelles préemballées d'aliments qui sont servies par un restaurant, une compagnie aérienne, etc., avec des repas ou des casse-croûte (ex. : colorants à café, ketchup, etc.);
- portions individuelles préemballées d'aliments qui sont préparées dans une cuisine centrale et vendues au moyen de cantines mobiles ou de distributeurs automatiques;
- viande, volaille et sous-produits de viande et de volaille préemballés, cuits à la broche, rôtis ou grillés sur les lieux de la vente au détail;
- boissons alcoolisées et vinaigres normalisés.

En général, les ingrédients doivent figurer dans l'**ordre décroissant de leur proportion** dans l'aliment selon leur poids avant qu'ils ne soient combinés pour produire un aliment. Toutefois, les ingrédients suivants peuvent se trouver dans n'importe quel ordre à la fin de la liste des ingrédients : les épices, les assaisonnements et les fines herbes (sauf le sel), les arômes naturels et artificiels, les rehausseurs de saveur, les additifs alimentaires ainsi que les vitamines et les minéraux nutritifs et leurs sels. Cette liste, doit figurer **en français et en anglais** à moins qu'elle ne soit exemptée par le *Règlement sur les aliments et drogues*. [B.01.012].

2.8.1 Nom usuel des ingrédients

- Les **ingrédients** et leurs **constituants (ingrédients des ingrédients)** doivent être déclarés par leur nom usuel dans la liste des ingrédients apparaissant sur l'étiquette de l'aliment.
- Afin d'aider les consommateurs à bien choisir leurs aliments, l'industrie doit indiquer les noms usuels obligatoires de certains produits alimentaires utilisés comme ingrédients ou constituants. Elle doit indiquer la source végétale de certains ingrédients comme les protéines végétales hydrolysées, les amidons, les amidons modifiés et la lécithine (p. ex., protéines de soja hydrolysées, amidon de blé, amidon de blé modifié, lécithine de soja). (Se reporter à l'annexe 2-1 du présent Guide, Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants).
- Certains aliments et certaines catégories d'aliments peuvent être déclarés dans la liste par **un nom collectif** ou **un nom de catégorie** lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients. (Se reporter à l'annexe 2-2 du présent Guide, Noms de catégorie pour les ingrédients.)
- Lorsque des mélanges ou des préparations de vitamines, de minéraux nutritifs, d'additifs alimentaires et de rehausseurs de saveur sont ajoutés à des aliments, ils doivent figurer dans la liste des ingrédients et y être désignés par le nom usuel du ou des **ingrédients actifs**, par exemple le palmitate de vitamine A. Les préparations à base de levure peuvent être déclarées comme « levure ».

2.8.2 Déclaration des constituants

Les **constituants** (ingrédients des ingrédients) doivent figurer dans la liste des ingrédients :

- **soit** entre parenthèses après le nom de l'ingrédient, dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'ingrédient, sauf si une source d'allergène alimentaire ou de gluten doit être déclarée, alors les constituants figurent immédiatement après la déclaration de la source. Les deux déclarations doivent figurer entre parenthèses après le nom de l'ingrédient; **ou**
- **soit** dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives dans l'aliment fini, comme s'ils étaient des ingrédients sans déclaration de l'ingrédient lui-même.

De nombreux aliments, lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments, sont exemptés de la déclaration de leurs constituants. (Voir la liste des ingrédients exemptés d'une déclaration des constituants, Annexe 2-3 de ce Guide). Toutefois, si les constituants exemptés sont des sources d'allergènes alimentaires et de gluten ou des sulfites ajoutés (concentration de 10 ppm ou plus), les sources d'allergènes et de gluten ou les sulfites ajoutés doivent être déclarés. Ils doivent figurer dans la liste des ingrédients entre parenthèses immédiatement à la suite de l'ingrédient dont ils sont un constituant ou dans l'énoncé « Contient » immédiatement à la suite de la liste des ingrédients. Si des nutriments doivent aussi être déclarés au termes de l'alinéa D.01.007(1)a) et de l'article D.02.005, ils doivent être déclarés dans des parenthèses distinctes à la suite des déclarations des sources d'allergène et de gluten ou des sulfites ajoutés. Par exemple : farine enrichie (blé)(niacine, thiamine, riboflavine, fer) ou farine de blé (niacine, thiamine, riboflavine, fer). Pour de plus amples renseignements sur l'étiquetage des allergènes, consulter la section Allergène du site Web de l'ACIA à l'adresse suivante www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml.

Certains **mélanges et préparations alimentaires**, y compris les arômes et les assaisonnements, lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients sont exemptés d'une déclaration de la **plupart** de leurs constituants (se reporter à l'annexe 2-4(a) du présent chapitre, Déclaration des constituants). Certains constituants, s'ils sont présents, **doivent être déclarés comme s'ils étaient des ingrédients**, notamment le sel, le glutamate monosodique, les protéines végétales hydrolysées, l'aspartame, le chlorure de potassium et tout autre constituant qui a une fonction ou un effet sur l'aliment préparé, par exemple des rehausseurs de saveur (se reporter aux parties (b) et (c) de l'annexe 2-4 du présent Guide, Déclaration des constituants.)

2.8.3 Étiquetage des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés [B.01.010.1, B.01.010.2, B.01.010.3]

Le 16 février 2011, des modifications aux dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* ont été publiées dans la partie II de la *Gazette du Canada*. Cette nouvelle réglementation améliorera l'étiquetage des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés. Les nouvelles exigences entreront en vigueur le 4 août 2012. Même si les entreprises ne sont pas tenues de le faire avant le mois d'août 2012, elles peuvent déjà commencer à modifier les étiquettes en vue de respecter les exigences. Les exigences actuelles s'appliquent toujours. Toutefois, si des allergènes dont la présence n'est pas déclarée présentent un risque pour la santé, les produits touchés peuvent être assujettis aux mesures d'application de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, y compris le rappel d'aliments.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'étiquetage des allergènes, consulter la section Allergène du site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :
www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml.

2.8.4 Déclaration des adjuvants de traitement

Un agent technologique alimentaire est une substance qui est utilisée pour produire un effet technique au cours de la transformation ou de la fabrication d'un aliment et dont l'utilisation ne modifie pas les caractéristiques intrinsèques de l'aliment et n'entraîne la présence d'aucun résidu ou seulement de résidus négligeables de la substance ou de ses sous-produits dans ou sur l'aliment fini. Il est à noter que les additifs alimentaires **ne sont pas** des agents technologiques.

Pour plus de renseignements sur les additifs alimentaires et les agents technologiques, consulter la *Politique sur la différenciation des additifs alimentaires des agents technologiques* de Santé Canada à l'adresse suivante www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/policy_fa-pa-fra.php.

Les substances énumérées au tableau suivant et qui sont ajoutées à un aliment en tant qu'« adjuvants de traitement » durant la transformation ne sont pas considérés comme des ingrédients de l'aliment. Il n'est donc pas nécessaire de les déclarer dans la liste des ingrédients.

Adjuvants de traitement
Tableau 2-1

	Substances actuellement non tenues de figurer dans la liste des ingrédients
1.	Hydrogène utilisé pour l'hydrogénation (actuellement exempté en vertu de l'article B.01.008 du RAD)
2.	Agents de nettoyage et d'assainissement
3.	Gaz servant à la purge de l'espace libre des contenants et gaz d'emballage
4.	Agents de congélation et de refroidissement par contact
5.	Agents de lavage et d'épluchage
6.	Agents clarifiants ou adjuvants de filtration utilisés lors de la transformation du jus de fruits, de l'huile, du vinaigre, de la bière, du vin et du cidre (les trois dernières catégories de boissons alcoolisées normalisées font actuellement l'objet d'une exemption pour ce qui est de la liste des ingrédients)
7.	Catalyseurs essentiels au procédé de transformation et sans lesquels le produit alimentaire fini n'existerait pas, par exemple, le nickel et le cuivre
8.	Résines échangeuses d'ions, membranes et tamis moléculaires servant à des fins de séparation physique et qui ne sont pas incorporés à l'aliment
9.	Agents déshydratants ou désoxygénants qui ne sont pas incorporés à l'aliment
10.	Produits chimiques de traitement de l'eau servant à la production de vapeur

2.9 Tableau de la valeur nutritive

Le tableau de la valeur nutritive procure de l'information sur l'énergie (les calories) et treize éléments nutritifs d'une portion déterminée. Il doit figurer sur l'étiquette selon les règles de présentation prescrites. Se reporter au chapitre 5 du présent Guide pour les règles détaillées de présentation du tableau de la valeur nutritive et les cas qui sont exemptés de produire ce tableau.

2.10 Arômes artificiels [REEPC, 34]

Lorsqu'un **arôme artificiel** (p. ex., arôme artificiel de pomme) est ajouté à un aliment, seul ou avec des agents aromatisants naturels, et qu'une vignette apposée sur l'étiquette de l'aliment évoque la source de la saveur naturelle (p. ex., l'image d'une pomme), il doit aussi être indiqué, sur la vignette ou à côté de celle-ci, que l'ingrédient aromatisant ajouté est une **imitation** ou est **artificiel** ou **simulé** (se reporter à la section 3.3 du présent Guide, *Impressions et représentations visuelles*). Cette règle s'applique aux aliments préemballés destinés au consommateur. Ces renseignements doivent être fournis en français et en anglais en utilisant des caractères au moins de la même hauteur que pour les chiffres de la déclaration de la quantité nette (*Hauteur minimale prescrite pour les caractères dans la déclaration de la quantité nette*, section 2.6.1 du présent Guide).

2.11 Date limite de conservation [B.01.007]

La « **durée de conservation** » est la période commençant la journée où un aliment est emballé afin d'être vendu au détail et pendant laquelle il conservera sa nature saine, son caractère agréable au goût et sa valeur nutritive lorsqu'il est entreposé dans des conditions appropriées.

Il faut indiquer la **date limite de conservation** (date « **meilleur avant** ») pour les aliments préemballés dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, **sauf pour les produits suivants** :

- fruits et légumes frais préemballés;
- portions individuelles préemballées d'aliments qui sont servies avec des repas ou des casse-croûte par un restaurant, une compagnie aérienne, etc.;
- portions individuelles préemballées d'aliments qui sont préparées dans une cuisine centrale et vendues au moyen de distributeurs automatiques ou de cantines mobiles;
- beignets préemballés.

2.11.1 Aliments emballés ailleurs que dans un établissement de détail

Lorsqu'un aliment, emballé ailleurs que sur les lieux de vente au détail, a une durée de conservation de 90 jours ou moins, il faut indiquer, **en français et en anglais**, la mention « **best before/meilleur avant** » et les **conditions d'entreposage** (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales), sur n'importe quelle face du contenant, sauf le dessous. Toutefois, la date peut être inscrite sur le dessous du contenant si l'endroit où elle se trouve est indiqué clairement ailleurs sur l'étiquette [B.01.005(4)].

Les **symboles bilingues** pour les mois indiqués dans la date limite de conservation sont les suivants :

JA pour JANVIER	JL pour JUILLET
FE pour FÉVRIER	AU pour AOÛT
MR pour MARS	SE pour SEPTEMBRE
AL pour AVRIL	OC pour OCTOBRE
MA pour MAI	NO pour NOVEMBRE
JN pour JUIN	DE pour DÉCEMBRE

La date limite de conservation doit figurer dans l'ordre suivant : au moins les deux derniers chiffres de l'**année** en premier (s'il est nécessaire d'indiquer celle-ci pour des raisons de clarté), ensuite le **mois** et enfin le **jour**. Voici un exemple de déclaration acceptable :

Meilleur avant
04 JN 28
Best before

2.11.2 Aliments emballés dans un établissement de détail

Lorsque la durée de conservation d'un aliment préemballé est de 90 jours ou moins et qu'il est emballé sur les lieux de la vente au détail, on peut indiquer soit la date limite de conservation et les conditions d'entreposage, ou la date d'emballage et l'information sur la durée de conservation sur l'étiquette ou une affiche qui se trouve près de l'aliment.

2.12 Décongelé [B.01.080]

La mention « produit décongelé » doit paraître sur la principale surface exposée de l'emballage ou sur une affiche adjacente si la viande ou la volaille à ingrédient unique congelée (et leurs sous-produits) ou la chair de tout animal marin ou d'eau douce (y compris le poisson) ont été dégelés avant la vente. L'étiquette de poisson ou de fruits de mer surgelés en mer (SEM) et dégelés avant la préparation de filets et toute autre transformation doit porter la mention « produit décongelé ».

Lorsqu'une **portion** d'un aliment ciblé ci-dessus a été congelée et dégelée avant la vente, les mots « fait de portions fraîches et congelées » ou « fait de (nom de l'aliment) frais et congelé » doivent être indiqués de la manière précisée ci-dessus.

2.13 Emballages normalisés [REEPC, 36]

Des **formats de contenant** sont prescrits par le REEPC pour certains aliments préemballés destinés à la vente aux consommateurs. Ces aliments sont énumérés à la section 2.13.1 ci-dessous. En outre, des emballages normalisés sont fixés par la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection du poisson* et la *Loi sur l'inspection des viandes* pour certains fruits et légumes frais et transformés, pour les produits du lait, du miel et de l'érable, le poisson et certains produit carnés et avicoles.

2.13.1 Formats de contenant pour le vin, les sirops et le beurre d'arachide [REEPC, 36]

a) vin

- 50, 100, 200, 250, 375, 500 ou 750 ml
- 1, 1,5, 2, 3 ou 4 litres;

b) sirop de glucose et sirop de sucre raffiné

- 125, 250, 375, 500 or 750 ml
- 1 litre, 1,5 litre
- plus de 1,5 litres s'il s'agit de multiples de 1 litre;

c) beurre d'arachide

- 250, 375, 500, 750 grammes
- 1, 1,5, 2 kilogrammes.

2.14 Autres renseignements obligatoires

D'autres renseignements peuvent être obligatoires, selon la nature de l'aliment ou le type d'allégation, par exemple, le pourcentage d'alcool par volume dans des boissons alcoolisées [RAD, titre 2], le pourcentage de matières grasses du lait dans certains produits laitiers [RAD, titre 8], le pourcentage d'acide acétique dans du vinaigre [RAD, titre 19], une déclaration indiquant que l'aliment contient de l'aspartame ou est sucré à l'aide de cette substance [RAD, titre 1], etc. Les déclarations nutritionnelles sont obligatoires lorsqu'il y a une mention ou une allégation sur la valeur nutritive (voir le chapitre 5 du présent Guide). Comme dans le cas de tout renseignement obligatoire sur les étiquettes, cette information doit être **en français et en anglais** en vertu de l'article B.01.012 du RAD.

2.14.1 Irradiation des aliments

Deux aspects de l'irradiation des aliments sont assujettis à des contrôles du gouvernement fédéral, soit la salubrité et l'étiquetage.

Le titre 26 du *Règlement sur les aliments et drogues* reconnaît l'irradiation des aliments comme étant un procédé alimentaire. Du point de vue de la sécurité, c'est à Santé Canada qu'il incombe d'établir les règlements qui précisent quels aliments peuvent être irradiés et les doses de rayonnement ionisant permises.

Jusqu'à ce jour, les aliments listés dans le tableau suivant peuvent être irradiés et vendus au Canada [B.26.003] :

Aliments irradiés dont la vente est permise au Canada
Tableau 2-2

Poste	Aliment	But de l'irradiation
1.	Pommes de terre	Inhibition de la germination durant l'emmagasinage
2.	Oignons	Inhibition de la germination durant l'emmagasinage
3.	Blé, farine, farine de blé entier	Prévention de l'infestation par des insectes dans l'aliment emmagasiné
4.	Épices entières ou moulues et assaisonnements déshydratés	Réduction de la charge microbienne

Le règlement sur l'étiquetage des aliments irradiés est administré par l'ACIA et s'applique également à tous les aliments domestiques et importés. Comme il est indiqué à l'article B.01.035 du *Règlement sur les aliments et drogues*, l'étiquette d'un aliment entièrement irradié doit porter la mention « irradié » ou « traité par irradiation », « traité par radiation » ou une mention ayant le même sens ainsi que le symbole international attribué à ce procédé alimentaire :



Les ingrédients qui constituent plus de 10 % de l'aliment final doivent être identifiés dans la liste des ingrédients comme ayant été « irradiés ». Les écriteaux accompagnant les aliments irradiés présentés en vrac doivent aussi porter l'une des mêmes mentions qui doivent figurer sur les emballages individuels. Les annonces d'aliments irradiés doivent indiquer de façon claire que l'aliment a été irradié.

Les contenants d'expédition d'aliments entièrement irradiés doivent aussi porter l'une de ces mentions, mais sont exemptés de porter le symbole international de ce procédé alimentaire.

2.15 Étiquettes des contenants d'expédition [B.01.012]

Les étiquettes des contenants d'expédition destinés à des entreprises commerciales et industrielles ou à des établissements sont exemptées de la présentation bilingue. Au sens de cet article, le terme contenant d'expédition englobe à la fois le contenant extérieur et l'emballage intérieur pourvu que l'un ou l'autre ne soit pas vendu au consommateur. **Les contenants utilisés pour expédier des produits alimentaires préemballés destinés à la vente au détail peuvent porter une étiquette sur laquelle figurent les renseignements obligatoires dans l'une des deux langues officielles s'ils ne sont pas destinés à être vendus directement aux consommateurs.** Il est recommandé d'indiquer les renseignements d'étiquetage dans la langue du client, mais ce n'est pas obligatoire. En vertu de la *Loi sur les poids et mesures*, les contenants d'expédition de ces produits doivent porter une déclaration de la quantité nette en unités de mesure métriques ou canadiennes. Tous les autres renseignements devant figurer sur les

étiquettes en vertu du RAD, doivent être fournis comme l'indique le présent document, y compris la liste des ingrédients.

2.16 Aliments faisant l'objet d'un produit d'essai [REEPC, 6(1) ; B.01.012]

En général, un **aliment faisant l'objet d'un produit d'essai** doit se conformer à toutes les dispositions des lois en vigueur, à l'exception des exigences en matière de bilinguisme et d'emballages normalisés en vertu du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Nota : D'autres règlements peuvent aussi autoriser la commercialisation temporaire d'aliments dans le cadre d'un produit d'essai. Ces exigences devraient être vérifiées dans la réglementation appropriée.

Selon la réglementation, pour qu'un aliment puisse faire l'objet d'un produit d'essai, il ne doit jamais avoir été vendu au Canada auparavant sous cette forme et doit être substantiellement différent de tout autre aliment vendu au pays quant à sa composition, à son utilité, à sa nature ou à son emballage. Il peut s'agir d'un aliment pour lequel un fabricant ou un distributeur a obtenu une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire en vertu du RAD (se reporter à la section 2.17 du présent Guide).

Le négociant qui désire procéder à un produit d'essai doit, six semaines avant de mener ce marché-test, présenter un **avis d'intention de procéder à un produit d'essai** de la façon prescrite. L'avis d'intention doit être présenté sur du papier à en-tête de l'entreprise et doit comprendre les renseignements suivants :

- a) une **description** du produit préemballé, ainsi qu'un **échantillon** préemballé **ou**, une **illustration** du produit préemballé et de l'étiquette;
- b) la **quantité** à distribuer;
- c) la **période** projetée pour le marché-test (la période maximale est de 12 mois);
- d) le **secteur géographique ou la région** où le marché-test aura lieu :
 - une province est considérée comme un secteur trop grand pour mener un produit d'essai;
 - en général, les villes sont acceptées pourvu qu'elles n'englobent pas de « collectivités » où l'une des langues officielles est la langue maternelle de dix pour cent et plus de la population **et** que les renseignements devant obligatoirement figurer sur l'étiquette soient indiqués seulement dans l'autre langue officielle;
 - on peut obtenir des renseignements de recensement concernant les secteurs restreint pour un produit d'essai en s'adressant à :

Statistique Canada
Renseignements
Immeuble R.H. Coates
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0T6
Téléphone : 613-951-8116
ou sur le site Internet à
www.statcan.gc.ca;

- e) tous les renseignements, y compris les données à l'appui, prouvant que le produit faisant l'objet d'un marché-test **n'a pas été vendu auparavant au Canada sous cette forme** et qu'il **diffère substantiellement** de tout autre produit vendu au Canada quant à sa composition, à son utilité, à sa nature ou à son emballage.

L'**avis d'intention de procéder à un marché-test** doit être envoyée à la personne et à l'adresse suivantes :

Directeur, Protection des consommateurs
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400 Chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

2.17 Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire [B.01.054, B.01.055]

Il faut distinguer entre un aliment faisant l'objet d'un **produit d'essai** (se reporter à la section 2.15 du présent chapitre) et un aliment pour lequel une **lettre d'autorisation de mise en marché temporaire** a été délivrée.

Une **lettre d'autorisation de mise en marché temporaire**, délivrée par le sous-ministre adjoint de la Direction générale des produits de santé et des aliments, à Santé Canada, permet la vente d'un aliment dont la composition, l'emballage, l'étiquetage ou la publicité ne sont pas conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et de son règlement. Cette autorisation est accordée pour une période déterminée, dans une région désignée, en quantité définie et pour un fabricant ou distributeur spécifique. Cependant, une telle lettre d'autorisation de mise en marché temporaire **n'exempte pas** les aliments de se conformer aux exigences de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et de son règlement.

La lettre d'autorisation de mise en marché temporaire a pour objectif la production de renseignements pouvant éventuellement servir à modifier le *Règlement sur les aliments et drogues*.

Par exemple, comme condition à l'obtention d'une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire permettant l'utilisation d'un étiquetage non permis pour un aliment, une entreprise doit s'engager :

- à utiliser, sur l'étiquette, seulement les déclarations non permises qui sont approuvées par la Direction générale des produits de santé et des aliments;
- à se servir de ces déclarations pour mener des études sur les attitudes des consommateurs envers l'étiquetage et la publicité;
- à présenter les résultats obtenus à la Direction générale des produits de santé et des aliments.

Une fois qu'ils ont obtenu une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire, les fabricants ou les producteurs d'aliments dont les étiquettes doivent être approuvées par l'ACIA (p. ex., pour les produits de viande et les produits transformés enregistrés) doivent suivre la procédure habituelle pour faire approuver celles-ci (se reporter au chapitre 1 du présent Guide).

Les **demandes de lettres d'autorisation de mise en marché temporaire** et toutes **questions** sur les modalités relatives à la demande de lettre d'autorisation de mise en marché temporaire doivent être envoyées à la personne et à l'adresse suivantes :

Unité de la gestion des demandes et de l'information
Direction des aliments, Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
251, promenade Sir Frederick Banting
Localisateur postal 2202E
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Téléphone : 613-960-0552
Télécopieur : 613-946-4590
Courriel : smiu-ugdi@hc-sc.gc.ca

2.18 Autorisation de mise en marché provisoire [B.01.056 RAD et Section 30.2(6) LAD]

Une autorisation de mise en marché provisoire (AMP) permet de vendre des aliments qui ne sont pas conformes aux exigences de la réglementation jusqu'à ce que cette dernière soit modifiée afin d'en autoriser la vente en permanence. L'autorisation est accordée par le biais de la publication d'un avis d'autorisation de mise en marché provisoire dans la *Gazette du Canada*, Partie I. Les détails quant aux critères d'admissibilité et aux dates au cours desquelles une AMP est en vigueur sont disponibles sur le site Web de Santé Canada à <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/ima-amp/index-fra.php>. Une liste des produits qui ont présentement une AMP y est également disponible.

Pour de plus amples renseignements, s'adresser à la personne et à l'adresse suivantes :

Unité de la gestion des demandes et de l'information
Direction des aliments, Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
251, promenade Sir Frederick Banting
Localisateur postal 2202E
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Téléphone : 613-960-0552
Télécopieur : 613-946-4590
Courriel : smiu-ugdi@hc-sc.gc.ca

Annexe 2-1
Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants
[B.01.010(3)a]

Le tableau suivant présente la liste des noms usuels **obligatoires** des aliments **utilisés comme ingrédients ou constituants** (ingrédients des ingrédients) d'autres aliments.

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel obligatoire
1.	suif, graisse ou huile mentionnés à l'article B.09.002 du titre 9, sauf le saindoux, le saindoux de panne ou le suif de bœuf	l'expression « suif de », « huile de » ou « graisse de » suivie du nom de la viande d'où est tiré le corps gras
2.	shortening ou margarine contenant des corps gras, sauf le shortening ou la margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste, de l'huile d'arachide ou du beurre de cacao	l'expression « shortening de » ou « margarine de » suivie de l'expression « huile végétale » ou « huile marine » ou par le nom usuel du corps gras ou de l'huile végétale, animale ou marine utilisée
3.	shortening ou margarine contenant de l'huile de copra, de l'huile de palme, de l'huile de palmiste, de l'huile d'arachide ou du beurre de cacao	l'expression « shortening de » ou « margarine de » suivie du nom usuel du corps gras ou de l'huile végétale utilisé
4.	viande	le nom de la viande
5.	viande de volaille	le nom de la volaille
6.	poisson	le nom du poisson
7.	produit protéique végétal	l'expression « produit protéique » suivie du nom de la plante
8.	protéine végétale hydrolysée	l'expression « protéine hydrolysée de » suivie du nom de la plante
9.	tout isolat protéique	l'expression « protéine de » suivie du nom de la source de la protéine ou le nom usuel de l'isolat protéique
10.	tout sous-produit de viande mentionné à l'article B.14.003, à l'exception de la gélatine	l'expression « sous-produit de » suivie du nom de la viande, ou le nom du sous-produit de la viande accompagné du nom de la viande
11.	tout sous-produit de viande et de volaille mentionné à l'article B.22.003	l'expression « sous-produit de » suivie du nom de la volaille, ou le nom du sous-produit de viande de volaille accompagné du nom de la viande ou de la volaille

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel obligatoire
12.	huile ou graisse visée à l'article B.09.002, hydrogénée ou partiellement hydrogénée, y compris le suif, mais à l'exception du saindoux	l'expression « huile de », « graisse de » ou « suif de », suivie du nom de la viande d'où est tiré l'huile, la graisse ou le suif, lui-même suivi du terme « hydrogéné » ou « hydrogénée »
13.	huile ou graisse visée à l'article B.09.002 du titre 9, y compris le suif, qui a été modifié par l'extraction complète ou partielle d'un acide gras	l'expression « huile de », « graisse de » ou « suif de », suivie du nom de la viande d'où est tiré l'huile, la graisse ou le suif, lui-même suivi du terme « modifié » ou « modifiée »
14.	une ou plusieurs graisses ou huiles végétales qui ont été hydrogénées ou partiellement hydrogénées, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide ou le beurre de cacao	l'expression « huile végétale hydrogénée », « graisse végétale hydrogénée » ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse, lui-même suivi du terme « hydrogénée »
15.	huile de copra, huile de palme, huile de palmiste, huile d'arachide ou beurre de cacao qui ont été hydrogénés ou partiellement hydrogénés	le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme « hydrogénée »
16.	une ou plusieurs graisses ou huiles d'animaux marins hydrogénées ou partiellement hydrogénées	« huile marine hydrogénée » ou « graisse marine hydrogénée » ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme « hydrogénée »
17.	une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide ou le beurre de cacao qui ont été modifiés par l'extraction complète ou partielle d'un acide gras	l'expression « huile végétale modifiée » ou « graisse végétale modifiée » ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme « modifiée »
18.	huile de copra, huile de palme, huile de palmiste, huile d'arachide ou beurre de cacao qui ont été modifiés par l'extraction complète ou partielle d'un acide gras	le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme « modifiée »
19.	une ou plusieurs graisses ou huiles d'animaux marins modifiées par l'extraction complète ou partielle d'un acide gras	l'expression « huile marine modifiée » ou le nom spécifique de l'huile ou de la graisse suivi du terme « modifiée »
20.	amidon	l'expression « amidon de » suivie du nom de la plante
21.	amidon modifié	l'expression « amidon de » suivie du nom de la plante, lui-même suivi du terme « modifié »

Annexe 2-1 – Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants Agence canadienne d'inspection des aliments
GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel obligatoire
22.	lécithine	l'expression « lécithine de » suivie du nom de la source de lécithine
23.	crustacé	le nom du crustacé
24.	mollusque	le nom du mollusque

**Annexe 2-2
Noms de catégorie pour les ingrédients
[B.01.010(3)b]**

Le tableau suivant présente les **noms usuels optionnels** des aliments ou des catégories d'aliments utilisés comme ingrédients ou constituants d'autres aliments. Ces catégories, ou noms collectifs, peuvent être utilisées, pourvu **qu'aucun** ingrédient ou constituant individuel ne soit mentionné séparément dans la liste des ingrédients par son nom usuel.

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel optionnel
1.	une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide ou le beurre de cacao	huile végétale ou graisse végétale
2.	une ou plusieurs graisses ou huiles d'animaux marins	huile marine
3.	un ou plusieurs colorants compris dans le tableau 3 du titre 16, sauf le rocou lorsqu'il est utilisé conformément à l'alinéa B.14.031 <i>l</i>) ou à la division B.14.032 <i>d</i> (xvi)(A) et sauf le rouge allura et le jaune soleil FCF lorsqu'ils sont utilisés conformément aux divisions B.14.032 <i>d</i> (xvi)(B) et (C) respectivement.	colorant
4.	une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes, préparées à partir de matières premières d'origine animale ou végétale ou de constituants alimentaires tirés uniquement de matières premières animales ou végétales	parfum, essence ou substance aromatisante
5.	une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes, préparées en tout ou en partie à partir de constituants obtenus par synthèse chimique	substance aromatisante artificielle, essence synthétique, essence artificielle, arôme artificiel ou parfum artificiel
6.	une ou plusieurs épices, assaisonnements ou fines herbes	épices, condiments, assaisonnements ou fines herbes
7.	toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée des produits suivants : beurre, babeurre, huile de beurre, matière grasse de lait, crème, lait, lait partiellement écrémé, lait écrémé et tout autre constituant du lait dont la composition chimique n'a pas été modifiée et dont l'état chimique est celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel optionnel
7.1	toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée des produits suivants : lait écrémé à teneur réduite en calcium (obtenu par procédé d'échange d'ions), caséine, caséinates, produits laitiers de culture, protéines lactosériques, lait ultrafiltré, lactosérum (petit-lait), beurre de lactosérum (petit-lait), crème de lactosérum (petit-lait) et tout autre constituant du lait dont l'état chimique a été modifié de façon à différer de celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières modifiées
7.2	un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7 combinés avec un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7.1	substances laitières modifiées
8.	toute combinaison de phosphate disodique, phosphate monosodique, hexamétaphosphate de sodium, tripolyphosphate sodique, pyrophosphate tétrasodique et pyrophosphate acide de sodium	phosphate ou phosphates de sodium
9.	une ou plusieurs espèces de bactéries	culture bactérienne
10.	une ou plusieurs espèces de moisissures	culture de moisissure
11	préparation contenant du labferment	présure
12	enzymes coagulant le lait de <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777), <i>Endothia parasitica</i> , <i>Mucor miehei</i> ou <i>Mucor pusillus</i> Lindt	enzyme microbien
13.	une ou plusieurs substances qui ont pour fonction de donner un arôme et qui sont tirées uniquement de la source végétale ou animale d'après laquelle l'arôme est nommé	arôme suivi du nom de la source végétale ou animale
14.	chapelure grillée, obtenue par cuisson d'une pâte préparée avec de la farine et de l'eau sans levain ou levée à l'aide de produits chimiques ou de levure et qui autrement est conforme à la norme énoncée aux articles B.13.021 ou B.13.022 du RAD	chapelure de blé grillée
15.	les éléments de la gomme à mâcher, sauf l'enrobage, qui ne donnent pas de saveur douce, d'arôme ou de coloration	base de gomme à mâcher
16.	sucre, sucre liquide, sucre inverti ou sucre inverti liquide, seul ou combiné	sucre
17	sirop de glucose et sirop de glucose isomérisé, seul ou combiné, dont le fructose ne constitue pas plus de 60 pour cent en poids sec de l'agent édulcorant	glucose-fructose

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel optionnel
18.	sirop de glucose et sirop de glucose isomérisé, seul ou combiné, dont le fructose constitue plus de 60 pour cent en poids sec de l'agent édulcorant	sirop de fructose
19.	sucre ou glucose-fructose, seul ou combiné	sucre/glucose-fructose
20.	eau à laquelle de l'anhydride carbonique a été ajouté	eau gazéifié
21.	un ou plusieurs des additifs alimentaires suivants : acide sulfureux, anhydride sulfureux, bisulfite de potassium, bisulfite de sodium, dithionite de sodium, métabisulfite de potassium, métabisulfite de sodium et sulfite de sodium	agents de sulfitage ou sulfites
22.	eau déminéralisée ou autrement traitée de façon à en éliminer la dureté ou les impuretés, eau fluorée ou chlorée	eau
23.	vinaigre de vin, vinaigre pur, vinaigre d'alcool, vinaigre blanc, vinaigre de grain, vinaigre de malt, vinaigre de cidre ou vinaigre de pommes, seul ou combiné	vinaigre

Annexe 2-3
Ingrédients exemptés d'une déclaration des constituants
[B.01.009(1)]

Le tableau suivant présente la liste des aliments qui, lorsqu'ils sont utilisés comme **ingrédients** dans d'autres aliments, sont **exemptés** d'une déclaration de leurs **constituants** (ingrédients des ingrédients).

Par contre, un produit alimentaire pré-emballé, dont l'étiquette comprend une liste d'ingrédients, n'est pas sécuritaire pour une personne souffrant d'allergies alimentaires si certains ingrédients ou ses composantes figurent parmi les principaux allergènes et ne sont pas déclarés sur l'étiquette. Le fait d'omettre la déclaration des composantes allergènes peut être une infraction conformément au paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et les drogues* et au paragraphe 7(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Ces produits peuvent toutefois être soumis aux mesures réglementaires imposées par l'ACIA, y compris les rappels d'aliments.

Article	Ingrédient
1.	beurre
2.	margarine
3.	shortening
4.	saindoux
5.	saindoux de panne
6.	monoglycérides
7.	diglycérides
8.	riz
9.	amidons ou amidons modifiés
10.	pains régis par les normes de composition énoncées aux articles B.13.021 à B.13.029
11.	farine
12.	farine de soja
13.	farine Graham
14.	farine de blé entier
15.	levure artificielle (poudre à pâte)
16.	laits régis par les normes de composition énoncées aux articles B.08.003 à B.08.027
17.	base de gomme à mâcher

Article	Ingrédient
18.	agents édulcorants régis par les normes de composition énoncées aux articles B.18.001 à B.18.018
19.	cacao, cacao faible en gras
20.	sel
21.	vinaigres régis par les normes de composition énoncées aux articles B.19.003 à B.19.007
22.	boissons alcoolisées régis par les normes de composition énoncées aux articles B.02.001 à B.02.134
23.	fromage faisant l'objet d'une norme prévue au titre 8 et qui, dans un produit préemballé, constitue au total moins de 10 pour cent de celui-ci
24.	confitures, marmelades et gelées régis par les normes de composition énoncées aux articles B.11.201 à B.11.241, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 5 pour cent du produit préemballé
25.	olives, marinades, achards (relish) et raifort, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 10 pour cent du produit préemballé
26.	une ou plusieurs graisses ou huiles végétales ou animales faisant l'objet d'une norme prévue au titre 9 et graisses ou huiles végétales ou animales hydrogénées, modifiées ou interestérifiées qui, dans un produit préemballé, constituent au total moins de 15 pour cent
27.	viande, poisson, volaille, sous-produit de viande ou de volaille, préparé ou conservé, lorsque la quantité totale de ces ingrédients constitue moins de 10 pour cent d'un produit préemballé qui est un aliment non normalisé
28.	pâte alimentaire qui ne contient aucun œuf sous quelque forme que ce soit, ni aucune farine autre que de la farine de blé
29.	culture bactérienne
30.	protéine végétale hydrolysée
31.	eau gazéifiée
32.	lactosérum (petit-lait), poudre de lactosérum (petit-lait), lactosérum (petit-lait) concentré, beurre de lactosérum (petit-lait) et huile de beurre de lactosérum (petit-lait)
33.	culture de moisissure
34.	eau chlorée et eau fluorée
35.	gélatine
36.	chapelure de blé grillée utilisée dans un liant, un agent de remplissage ou une panure ou utilisé comme liant, agent de remplissage ou panure dans ou sur un produit alimentaire

Annexe 2-4 Déclarations des constituants

a) Préparations exemptées d'une déclaration des constituants [B.01.009(2)]

Le tableau suivant présente la liste des préparations et des mélanges alimentaires qui, lorsqu'ils sont ajoutés comme ingrédients à des aliments, sont **exemptés** d'une déclaration de leurs constituants (**sauf** pour les constituants énumérés dans les **deux tableaux qui suivent aux points b) et c)**).

Par contre, un produit alimentaire pré-emballé, dont l'étiquette comprend une liste d'ingrédients, n'est pas sécuritaire pour une personne souffrant d'allergies alimentaires si certains ingrédients ou ses composantes figurent parmi les principaux allergènes et ne sont pas déclarés sur l'étiquette. Le fait d'omettre la déclaration des composantes allergènes peut être une infraction conformément au paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et les drogues* et au paragraphe 7(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Ces produits peuvent toutefois être soumis aux mesures réglementaires imposées par l'ACIA, y compris les rappels d'aliments.

Article	Préparation ou mélange
1.	préparation de colorants alimentaires
2.	préparation aromatisante
3.	préparation aromatisante artificielle
4.	mélange d'épices
5.	assaisonnement ou mélange de fines herbes
6.	préparation vitaminée
7.	préparation minérale
8.	préparation d'additif alimentaire
9.	préparation de présure
10.	préparation de rehausseur de saveur
11.	préparation de levure pressée, sèche, active ou instantanée

b) Constituants de préparations devant **TOUJOURS** être déclarés [B.01.009(3)]

Lorsqu'elles se trouvent dans les préparations et les mélanges figurant dans la liste présentée au point a) ci-dessus, les substances suivantes doivent **toujours être mentionnées par leur nom usuel** dans la liste des ingrédients de l'aliment auquel est ajouté la préparation ou le mélange, comme si elles constituaient des ingrédients de cet aliment.

1.	sel
2.	acide glutamique ou ses sels, y compris le glutamate monosodique (M.S.G.)
3.	protéines végétales hydrolysées
4.	aspartame
5.	chlorure de potassium
6.	les ingrédients ou les constituants qui remplissent une fonction dans l'aliment ou qui ont un effet sur celui-ci

c) **Constituants d'aliments devant *TOUJOURS* être déclarés [B.01.009(4), B.01.009(5)]**

Lorsqu'ils se trouvent dans les aliments énumérés dans la liste présentée à l'annexe 2-3 et dans les préparations et mélanges figurant à la liste présenté au point a) ci-dessus, les constituants suivants doivent **toujours être mentionnés par leur nom usuel** dans la liste des ingrédients :

1.	huile d'arachide
2.	huile d'arachide hydrogénée, y compris l'huile d'arachide partiellement hydrogénée, conformément au B.01.010 (14)
3.	huile d'arachide modifiée



Chapitre 3 - Directives relatives à la publicité

Table des matières

- 3.1 [Généralités](#)
- 3.2 [Noms usuels](#)
- 3.3 [Impressions](#)
 - 3.3.1 Omission de déclaration
- 3.4 [Descripteurs à éviter](#)
 - 3.4.1 Publicité alarmiste
 - 3.4.2 Atmosphère
 - 3.4.3 Exactitude des illustrations
 - 3.4.4 Illustrations représentant des personnes
 - 3.4.5 Mention du terme « laboratoire »
- 3.5 [Références complémentaires](#)
 - 3.5.1 Références à des travaux et à des termes scientifiques ou techniques
 - 3.5.2 Termes faisant référence aux lois et règlements
 - 3.5.3 Référence aux reportages dans les médias et publications
 - 3.5.4 Sondages et questionnaires
- 3.6 [Approbations, prix et sceaux d'approbation](#)
- 3.7 [Utilisation des comparaisons](#)
 - 3.7.1 Comparaisons incomplètes
 - 3.7.2 Produits « légers »
- 3.8 [Allégations usurpées ou sous-entendues](#)
- 3.9 [Exigences linguistiques](#)
- 3.10 [Contenu net](#)
- 3.11 [Étiquettes dans la publicité](#)
- 3.12 [Publicité sur le bœuf, le veau, le porc et l'agneau en vrac](#)
- 3.13 [Publicité éducative](#)
- 3.14 [Publicité à la radio et à la télévision](#)

[Page suivante : Chapitre 3 - Directives relatives à la publicité](#)

Date de modification : 2003-12-18



Chapitre 3 - Directives relatives à la publicité

3.1 Généralités

En général, les renseignements obligatoires ou les allégations acceptables sur l'étiquette d'un aliment peuvent aussi être utilisés dans la publicité. Les renseignements inacceptables sur les étiquettes sont généralement aussi inadmissibles dans les messages publicitaires. Les fabricants et les annonceurs auraient donc intérêt à s'assurer que leurs étiquettes sont conformes aux lois fédérales avant de concevoir des annonces pour les aliments.

Les fabricants qui veulent un avis sur une étiquette peuvent la présenter aux services fédéraux qui l'examineront. ([Voir 1.6 du présent Guide](#) : Service d'information d'étiquetage des aliments de l'ACIA). Cependant, une évaluation d'étiquette n'est pas une évaluation d'un texte publicitaire, sujet qui sera discuté ultérieurement dans ce chapitre.

3.2 Noms usuels

Un aliment doit être désigné par son nom usuel dans les annonces ; par exemple, un jus d'orange fait de concentré [B.11.133] doit être désigné comme du « jus d'orange fait de concentré », et non pas comme du « jus d'orange ». Après avoir fait allusion au produit au moins une fois par son nom usuel dans une annonce, il peut être acceptable d'employer le terme générique « jus » ou l'appellation commerciale pour toute désignation subséquente ou supplémentaire. Les ingrédients devraient aussi être mentionnés par leurs noms usuels dans les annonces publicitaires. ([Voir 4.2 du présent Guide](#) qui traite des noms usuels, des noms inventés, des marques de commerce et des appellations commerciales.)

3.3 Impressions

Les expressions et les représentations visuelles employées ainsi que l'impression générale créée sont très importantes dans une annonce publicitaire. Toute exagération ou allusion, telle que la présentation de performances ou d'exploits invraisemblables, associées à un aliment, devraient être évitées car elles pourraient créer des impressions fausses ou trompeuses dans les annonces. De plus, les illustrations de matériel et d'équipement scientifique ne devraient pas être utilisées car elles pourraient contrevenir au paragraphe 5(1) de la [LAD](#) ou au paragraphe 7(1) de la [LEEPC](#). ([Voir 3.4.5 du présent Chapitre pour obtenir plus d'information sur la mention du terme « laboratoire »](#)).

Selon l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, on considère comme faux ou trompeur une expression, un mot, un chiffre, une description, un symbole ou tout autre moyen qui laisse entendre la présence d'un ingrédient dans un aliment alors qu'il ne s'y trouve pas ou qui laisse entendre qu'il ne s'y trouve pas alors qu'il s'y trouve.

Les ingrédients qui ne sont pas présents dans un aliment ne peuvent être illustrés sur l'étiquette ou dans la publicité de cet aliment **à moins** qu'il soit clairement démontré que les ingrédients ne sont pas présents dans l'aliment.

Les déclarations ou les vignettes fausses ou trompeuses ne peuvent être corrigées **par des explications ou des avertissements**. Certaines étiquettes et messages publicitaires utilisent un astérisque pour attirer l'attention du lecteur vers une explication à un endroit obscur. Cependant, il est **inacceptable** d'utiliser un astérisque pour rectifier une déclaration ou une vignette qui ne représente pas fidèlement le produit auquel elle se rapporte. L'emploi d'un astérisque **est acceptable** pour attirer l'attention du lecteur sur de l'information supplémentaire facultative.

3.3.1 Omission de déclaration

Il est inacceptable d'utiliser des demi-vérités afin de créer une fausse impression à l'égard d'un aliment. Cela comprend l'omission de faits importants relatifs aux propriétés ou à la composition d'un aliment, en particulier lorsqu'on accorde plus d'importance à certains ingrédients coûteux ou à certaines caractéristiques plus recherchées de l'aliment.

Par exemple, il est techniquement possible d'imiter des viandes, des noix, du chocolat, de la volaille, etc. avec un produit dont l'apparence, la texture et le goût sont ceux de l'aliment reproduit. La publicité au sujet d'un produit doit révéler la présence de simili-noix, de simili-viande, de simili-volaille ou de simili-chocolat dans un aliment, surtout lorsque l'on insiste sur le contenu de noix, de viande, de volaille ou de chocolat de celui-ci. Une annonce ne doit pas créer l'impression que le produit contient une quantité plus importante d'ingrédients authentiques qu'il en est réellement le cas.

Une fausse impression pourrait être créée aussi bien par une illustration que par des mots ; c'est pourquoi toute représentation graphique du produit doit refléter fidèlement celui-ci.

3.4 Descripteurs à éviter

Les mots sans signification précise, utilisés pour décrire un aliment, mènent à des impressions fausses, trompeuses ou mensongères à l'égard cet aliment et peuvent, dans bien des cas, résulter en une mauvaise interprétation d'une réclame par le consommateur.

Règle générale, la signification des mots descriptifs doit être claire. Les mots tels que « **équilibré** » ou « **prescrit** » sont à rejeter puisqu'ils sont souvent mal interprétés et par conséquent ils induisent souvent en erreur.

Les mots ou les phrases laissant entendre qu'un produit est une source nutritive parfaite sont inadmissibles. Sont également condamnables les superlatifs comme « **le meilleur** », les termes d'accentuation exceptionnelle comme « **sensationnel** » et les comparatifs comme « **meilleur** » et « **supérieur** » car ils sont souvent considérés trompeurs.

Une attention particulière devrait être portée lors de l'utilisation de comparatifs afin de s'assurer de fournir suffisamment d'information pour permettre au consommateur d'évaluer la comparaison. ([Voir 3.7 du présent Guide](#)).

3.4.1 Publicité alarmiste

Il est inadmissible d'inquiéter inutilement les consommateurs en laissant croire qu'un aliment particulier est essentiel pour une bonne santé ou pour le bien-être nutritionnel. En revanche, les annonceurs ne devraient pas prétendre que le produit d'un compétiteur contient un ingrédient nocif ou des ingrédients ou constituants indésirables ou qu'un autre aliment pourrait ne pas être aussi nutritif que le leur. On doit éviter de laisser entendre que certains aliments sont bons tandis que d'autres ne le sont pas, ou encore d'associer certains aliments avec un sentiment de culpabilité. ([Voir le chapitre 8 du présent Guide, Allégations relative à la Santé](#)).

3.4.2 Atmosphère

On devrait éviter de créer une atmosphère vague, mystérieuse, provocante ou bizarre qui n'a aucun rapport avec le produit ou son origine.

3.4.3 Exactitude des illustrations

Les images et les graphiques constituent des aides précieuses, souvent utilisées en publicité. Toutefois, ils ne devraient pas servir à tromper ou à fausser la valeur d'un produit.

Lorsqu'une photo prétend être celle de l'aliment mis en vente, le produit même devrait être reproduit. Si le produit devrait être préparé, on devrait illustrer le produit préparé selon le mode d'emploi.

3.4.4 Illustrations représentant des personnes

Plusieurs principes régissent les illustrations représentant des personnes en publicité :

- les images qui sont censées représenter des personnes connues devraient effectivement illustrer ces personnes ;
- les images de professionnels, de laboratoires ou d'appareils scientifiques ([voir 3.4.5 du présent Guide](#)), n'ayant aucune relation directe avec le produit, mais destinées à créer une certaine « atmosphère » ne devraient pas être utilisées ;
- les photos « avant et après » sont à éviter.

3.4.5 Mention du terme « laboratoire »

Le terme « **laboratoire** » évoque l'idée de chercheurs, d'appareils et de travaux scientifiques. La publicité ne devrait pas laisser croire qu'une firme dirige un laboratoire à moins que des travaux de laboratoire ne soient effectivement exécutés par, ou sous la surveillance directe, d'un personnel scientifique compétent.

3.5 Références complémentaires

On doit porter une attention particulière lorsqu'on fait référence à des articles scientifiques, des reportages dans les médias, des publications générales ou des sondages afin d'éviter d'induire le consommateur en erreur.

3.5.1 Références à des travaux et à des termes scientifiques ou techniques

En général, les données statistiques et les extraits d'écrits scientifiques ne conviennent pas à des fins publicitaires. Dans le cas d'un sujet contesté ou de divergences scientifiques, il est trompeur de ne citer que les témoignages favorables sans mentionner que d'autres spécialistes diffèrent dans leur opinion. Toute référence à des travaux scientifiques et/ou techniques est assujettie aux restrictions énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues*.

Les termes scientifiques et techniques ne sont pas toujours entièrement compris du public. Il importe donc de les éviter lorsque la publicité s'adresse au grand public, à moins de les expliquer clairement.

Créer de nouveaux termes techniques pour impressionner la clientèle constitue également une pratique interdite. Il n'y a aucune objection à l'utilisation de marques de commerce telles que « NutraSweet » à condition :

- qu'elles n'induisent pas en erreur le consommateur à l'égard du produit en vente ;
- que la marque de commerce n'apparaisse pas dans la liste d'ingrédients ; et
- que tout ingrédient associé à un nom de commerce soit désigné correctement par son nom usuel dans la liste d'ingrédients et que les constituants soient déclarés lorsque requis.

3.5.2 Termes faisant référence aux lois et règlements [B.01.013]

Toute référence, directe ou indirecte, à la *Loi sur les aliments et drogues*, sur une étiquette ou une publicité sur les aliments est interdite en vertu de l'article B.01.013, à moins que cette référence soit exigée ou permise par la *Loi* ou son *Règlement*.

Dans la publicité, l'utilisation d'un terme doit être conforme au sens particulier de la définition prévue par toute loi du Parlement du Canada et les règlements qui en découlent. Les expressions telles que « ingrédient », « durée de conservation », « date d'emballage », « âge d'une boisson alcoolisée » et « vitamines » sont des exemples de termes définis dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. Par exemple, si l'allégation « contient aucun agent de remplissage » paraît sur un produit de viande, ce produit ne doit contenir aucun ingrédient inclus dans la définition d'un agent de remplissage prévue à l'article B.14.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

De plus, on doit tenir compte du sens que peut donner le consommateur au terme employé.

3.5.3 Référence aux reportages dans les médias et publications

Dans les annonces, il n'est pas admissible de citer des déclarations qui proviennent de reportages de presse ou d'autres publications, tels les périodiques, si elles contreviennent au *Règlement sur les aliments et drogues*. En général, les publications gouvernementales ne devraient pas servir à des fins promotionnelles (allégations ou références) à moins que celles-ci soient conformes à la *Loi sur les aliments et drogues* et à son règlement d'application.

Le choix de terme utilisé dans les extraits provenant de revues, périodiques et publications gouvernementales sont souvent inacceptables. Même si l'information est fondée sur des faits, les termes employés pour décrire le produit doivent être conformes au *Règlement sur les aliments et drogues*. Dans certains cas, des citations de ces publications peuvent être considérées comme trompeuses lorsqu'elles

sont utilisées hors contexte.

3.5.4 Sondages et questionnaires

Les sondages et les questionnaires servent à recueillir les opinions de groupes cibles de consommateurs sur divers aliments. Les opinions sur la saveur, la texture, le goût et l'apparence des aliments sont habituellement acceptables pourvu qu'on puisse justifier toutes les réclames et que celles-ci et ne soient pas dépréciatives. Par exemple, des affirmations telles que « Les Inuits affirment que le jus d'orange Super a le meilleur goût », doivent être fondées sur un sondage valable.

Les Normes canadiennes de la publicité ont publié une brochure intitulée « *Lignes directrices de toute publicité comparative en matière d'alimentation* ». On expose, dans cette brochure, les critères d'utilisation des données provenant de recherches et de sondages qui appuient les allégations dans les annonces d'aliments et de boissons non alcoolisées et incluent des directives pratiques sur l'utilisation de ces critères. (Voir 3.14 du présent *Guide* pour obtenir plus d'information et pour obtenir un exemplaire).

Les opinions sur la nutrition, la composition et la part du marché sont admissibles à condition qu'elles soient conformes aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application. Des réclames telles que « notre produit est le meilleur au goût » pourraient exiger des justifications, sinon, on risque qu'elles soient soumises à un défi par des concurrents.

3.6 Approbations, prix et sceaux d'approbation

Le chapitre 8 du présent *Guide* traite de l'utilisation d'approbations, des logos et des sceaux d'approbations d'une tierce partie.

En général, on doit se servir des prix, des sceaux et des certificats d'approbation avec prudence.

- **Les approbations données à titre professionnel** pour des aliments et des régimes précis peuvent être trompeuses et sont généralement jugées impropres à des fins publicitaires. Si des approbations sont utilisées à des fins publicitaires, il incombe à l'annonceur de s'assurer que les personnes qui donnent leur approbation sont en fait celles qu'elles représentent et que leurs déclarations ne transgressent pas la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues* et la *Loi sur la concurrence*.
- Lorsqu'un prix, sceau ou certificat est mentionné, le consommateur devrait être avisé de la raison pour laquelle le prix a été décerné.
- Un **prix** ne devrait être mentionné **à moins** de dévoiler également les qualités exceptionnelles qui ont justifié son attribution et de s'assurer qu'elles continuent de s'appliquer au produit. En général, la date de l'attribution du prix devrait également être indiquée. Par ailleurs, il faut éviter de donner la fausse impression que le produit est supérieur aux autres et que le sceau ou le certificat d'approbation a été émis pour d'autres motifs que ceux pour lesquels le prix a été attribué.
- Des descripteurs comme « **certifié** », « **approuvé** » et « **certificat d'analyse** » peuvent induire en erreur à moins que tous les faits les entourant ne soient connus du consommateur ou divulgués sur l'étiquette ou dans l'annonce. L'estampille d'inspection employée en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* est un exemple typique d'emploi acceptable de certification, car il indique que la viande provient d'un établissement sous la surveillance de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).
- Les allégations qui se présentent sous forme **d'opinions personnelles**, de témoignages, de convictions sincères ou de prétendues nouvelles découvertes sont jugées selon les mêmes critères que ceux d'autres allégations. ([Voir 3.5.4 du présent Guide, Sondages et questionnaires.](#))

Les déclarations qui s'en tiennent aux qualités sensorielles du produit, notamment sa saveur, sa texture, son goût, son apparence ou à tout autre facteur similaire que le consommateur est facilement en mesure d'évaluer sont généralement acceptables.

3.7 Utilisation des comparaisons

Pour obtenir plus de renseignements sur les allégations comparatives concernant la valeur nutritive des aliments, reportez-vous [au chapitre 7 du présent Guide, Allégations concernant la valeur nutritive](#). Les Normes canadiennes de la publicité ont préparé une brochure intitulée : *Lignes directrices de toute publicité comparative en matière d'alimentation*. On expose, dans cette brochure, les critères d'utilisation de la publicité comparative dans les annonces d'aliments et de boissons non alcoolisées ainsi que des directives pratiques sur l'utilisation de ces critères. Puisque le paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments*

et drogues ne mentionne pas le sujet de la publicité comparative, les *Lignes directrices de toute publicité comparative en matière d'alimentation* peuvent aider à déterminer si une publicité est fautive ou trompeuse selon cet article.

Des exemplaires de cette brochure sont disponibles chez les Normes canadiennes de la publicité. [Voir 3.14 du présent Guide](#) pour plus d'information.

Les comparaisons d'un aliment avec un autre, ou celles de leurs caractéristiques, peuvent être trompeuses si la comparaison est incomplète ou si les aliments (ou les caractéristiques visées), ne se prêtent pas à une comparaison parce qu'ils sont différents en genre, en composition ou autre attribut propice à être comparé. La comparaison d'un aliment avec un autre ne devrait pas créer de doute sur la valeur de l'autre aliment. Il faut être très prudent pour ne pas créer une impression trompeuse lorsque l'on compare :

- i. des aliments solides avec des aliments liquides, que ce soit par rapport à leur masse ou à leur volume ;
- ii. un produit consommé en petite quantité avec un autre consommé en grande quantité ; et
- iii. un produit employé occasionnellement avec un autre consommé régulièrement.

3.7.1 Comparaisons incomplètes

Des mots comme « meilleur » et « plus riche » supposent souvent une comparaison mais sans en indiquer le facteur comparatif ou le produit auquel il fait référence. Sans ces précisions, une comparaison est incomplète et pourrait induire en erreur. Par exemple, si un produit a été amélioré par rapport à une version antérieure du même fabricant, il faut indiquer ceci clairement et préciser comment le produit a été amélioré.

Les aliments sont souvent qualifiés de « **nouveaux** » ou d'« **améliorés** ». Si un aliment est décrit comme étant « nouveau », cela laisse entendre qu'il n'a jamais été vendu auparavant par ce fabricant ou qu'il a été substantiellement modifié. Bien souvent, ces termes qualifient l'emballage, l'étiquetage ou une caractéristique comme le goût.

« Amélioré » suppose que l'aliment, ou l'une de ses caractéristiques, a été modifié de telle sorte qu'il est meilleur qu'auparavant. En faisant de telles allégations, il faut indiquer sur l'étiquette et dans l'annonce en quoi l'aliment est nouveau ou amélioré, à moins que ce ne soit tout à fait évident.

L'allégation qu'un produit est « nouveau » ou « amélioré » est valable pour une période **d'un an ou moins** dans la région où la réclame a été faite. Après cette période, l'allégation sera jugée trompeuse ; le produit modifié ne peut plus être considéré « nouveau ». Cependant, les fabricants qui ont des secteurs de commercialisation indépendants pour leurs produits (*p. ex.*, différentes usines approvisionnant différentes régions au pays), pourraient choisir d'échelonner l'introduction d'une « nouvelle » version d'un produit en fixant une différente date de lancement pour chacun des secteurs. À titre d'exemple, une compagnie qui aurait sept différentes zones de commercialisation pourrait décider d'introduire une nouvelle version de leur produit à Winnipeg, suivie d'une introduction à tous les deux mois dans un secteur différent. Après un an, le produit ne serait plus considéré « nouveau » à Winnipeg, mais il le serait encore dans les autres régions jusqu'à l'anniversaire de l'introduction dans ladite région.

3.7.2 Produits « légers »

La mention ou l'allégation « léger » à l'égard d'une caractéristique nutritionnelle de l'aliment est interdite sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, de même que toute mention ou toute allégation ayant la même consonance que celle-ci, à moins que le produit réponde aux critères « léger en énergie ou lipides » en vertu de l'article 45 du tableau suivant l'article B.01.513. ([Voir 7.10 du présent Guide](#) pour obtenir des explications plus détaillées).

Cependant, le terme « léger » est permis lorsque celui-ci fait référence à une **caractéristique organoleptique** de l'aliment (notamment la couleur, le goût, la saveur, etc.) Dans ce cas, la caractéristique organoleptique sur laquelle porte la réclame « léger » devra aussi paraître sur l'étiquette.

La caractéristique organoleptique à laquelle réfère la réclame « léger » doit être placée juste à côté de la réclame ou de l'allégation la plus évidente (*p. ex.*, « goût léger », « couleur légère »), sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé. La réclame doit figurer en caractères d'une hauteur qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de la mention ou de l'allégation la

plus en évidence. Une allégation sur l'espace principal est jugée plus évidente que toute autre placée ailleurs sur l'étiquette.

Certaines exceptions dans l'utilisation du terme « léger » sont mentionnées dans le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que dans [7.10 du présent Guide, Allégations du terme « léger »](#), qui met en évidence l'utilisation de ce terme à l'égard de produits tels que le rhum (pour indiquer une couleur plus pâle), la bière (pour indiquer une teneur en alcool plus faible), le poisson salé (pour indiquer une teneur en sel plus faible) et le sirop (pour indiquer un sirop moins sucré pour les fruits en conserve) [B.01.502(2)].

Des critères semblables s'appliquent quand la caractéristique organoleptique « léger » est utilisée en publicité. Dans les annonces écrites et dans la portion visuelle d'une annonce télédiffusée, les exigences sont les mêmes que pour celles des étiquettes avec l'ajout de la disposition suivante : la caractéristique organoleptique doit apparaître simultanément et pendant la même durée que la réclame lors de la télédiffusion. Pour la radiodiffusion et la portion audio d'une annonce télédiffusée, la caractéristique organoleptique doit être mentionnée immédiatement avant ou après le terme « léger ».

3.8 Allégations usurpées ou sous-entendues

Il est jugé trompeur de faire une allégation sur un produit ou sur son utilisation qui, au lieu de s'appliquer au produit en question, s'applique directement ou indirectement à un autre produit avec lequel il est associé ou utilisé.

3.9 Exigences linguistiques

Les lois fédérales ne contiennent aucune exigence en matière de bilinguisme au sujet de la publicité sur les aliments. Il existe toutefois de telles exigences en ce qui a trait aux renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette des produits préemballés. ([Voir 2.4 du présent Guide, Exigences en matière de bilinguisme.](#))

3.10 Contenu net [7(2) a), *LEEPC*]

Les allégations telles que « gros litre », « litre géant » et « litre plein » contreviennent à l'alinéa 7(2)a) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* qui interdit d'apporter des réserves quant à la quantité nette déclarée d'un produit préemballé. ([Voir 2.6 du présent Guide, Quantité nette.](#))

3.11 Étiquettes dans la publicité

En règle générale, les étiquettes représentées dans les annonces devraient être les étiquettes courantes des produits annoncés. On peut se limiter à une reproduction partielle de l'étiquette si les renseignements indiqués sont significatifs pour les consommateurs et ne sont ni faux ni trompeurs. Les déclarations obligatoires qui doivent figurer à proximité du nom usuel ne devraient pas être supprimées dans le cas de la reproduction partielle d'une étiquette ; par exemple, on ne devrait pas supprimer des indications telles que « décongelé » et « additionné d'arôme artificiel de fumée » lorsqu'elles s'appliquent aux viandes et « gazéifiée » pour les eaux minérales gazéifiées.

3.12 Publicité sur le bœuf, le veau, le porc et l'agneau en vrac [B.14.018, B.14.019]

Le *Règlement sur les aliments et drogues* porte sur la publicité relative aux carcasses de bœuf, de veau, de porc et d'agneau. Lorsqu'une carcasse de bœuf ou de veau ou une partie de celle-ci pesant sept kilogrammes ou plus est annoncée pour la vente, l'annonce doit **préciser la catégorie** attribuée à cette carcasse par les autorités canadiennes ou étrangères ou, si aucune catégorie n'a été attribuée, préciser que la carcasse n'a pas été classée.

D'autres exigences s'appliquent lorsque la même publicité sur la viande énonce un **prix de vente**.

B.14.019 (1) L'annonce, pour la vente, d'une carcasse de bœuf, de veau, de porc ou d'agneau ou d'une partie de celle-ci pesant au moins 7 kilogrammes qui indique le prix de vente doit :

- a. contenir la mention « le prix au kilogramme est établi en fonction du poids de la carcasse avant le débitage, le désossage et le parage » ou la mention « le prix au kilogramme est établi en fonction

- du poids de la viande après le débitage, le désossage et le parage », selon le cas ;
- b. si, en sus du prix de vente, des frais sont exigibles pour le débitage, le désossage, le parage, l'emballage ou la congélation de la carcasse ou de la partie de carcasse :
- i. préciser le montant de ces frais,
 - ii. lorsque ces frais sont établis d'après un prix unitaire au poids, préciser s'ils sont calculés selon le poids avant ou après le débitage, le désossage et le parage de la carcasse.

(2) Les renseignements exigés au paragraphe (1) doivent figurer juste à côté du prix de vente, sans qu'aucun texte imprimé, ou écrit ni aucun signe graphique soient intercalés entre les deux.

3.13 Publicité éducative

Toutes les déclarations conçues pour promouvoir la consommation ou la vente d'un aliment sont considérées comme de la publicité et, par conséquent, sont soumises à :

- la *Loi sur les aliments et drogues* et à son *Règlement* ;
- à l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* ;
- autres lois et directives du gouvernement fédéral, notamment, les paragraphes 52(1), 52.1 et 74.02 de la *Loi sur la concurrence* et l'article 7 de la *Loi sur les marques de commerce*.

Au moment de la conception du matériel éducatif qui pourrait être utilisé dans une annonce, il faut s'assurer qu'il ne contient aucune allégation fautive ou trompeuse et que toutes les déclarations sont conformes aux lois et aux règlements précités. ([Voir 8.10 du présent Guide](#), Distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire.)

3.14 Publicité à la radio et à la télévision

Les Normes canadiennes de la publicité (NCP) se charge de l'examen des textes de publicité destinés à la radio et à la télévision, de manière à s'assurer qu'ils sont conformes aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues*, de son règlement d'application et du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*. Le personnel examine les textes de publicité afin de s'assurer qu'ils sont conformes à l'article 5 de la Loi qui stipule : « Il est interdit d'étiqueter, emballer, traiter, préparer, vendre un aliment ou d'en faire la publicité de manière fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté » [5(1), *LAD*]. Les textes seront également examinés pour s'assurer que les opinions sur la nutrition, la composition et la part du marché sont exprimées de manière à être conformes à la *Loi sur les aliments et drogues* et à son règlement d'application.

Les annonces radiotélédiffusées portant sur les aliments devraient faire une demande chez Les Normes canadiennes de la publicité pour une approbation des messages publicitaires. Cependant, les messages publicitaires pour les aliments et les boissons non alcoolisées sont exemptées des exigences touchant l'approbation quand ceux-ci ne font aucune allégation.

Les Normes canadiennes de la publicité ont préparé les brochures suivantes :

- Approbation des messages publicitaires présentés à la radio et à la télévision
- Directives en matière d'enquêtes et de recherches visant à étayer des allégations publicitaires
- Directives en matière de publicité comparative
- Procédure et formule de demande d'approbation des messages radiotélédiffusés de boissons alcooliques
- Document portant sur la politique d'exemption d'approbation dans les cas d'absence d'allégation dans les publicités d'aliments et de boissons non alcoolisées

On peut obtenir des exemplaires des brochures précitées aux adresses suivantes :

[Advertising Standards Canada](#)
Suite 1801, South Tower
175 Bloor Street East
Toronto, Ontario M4W 3R8
Tel. (416) 961-6311
Fax (416) 961-7904
Internet: www.normespub.com

ou

[Normes canadiennes de la publicité](#)

2015, rue Peel, bureau 915

Montréal (Québec) H3A 1T8

Tel. (514) 931-8060

Fax (877) 956-8646

Internet : www.normespub.com

[Page précédente : Chapitre 3- Table des matières](#)

Date de modification : 2003-12-18

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 4

Allégations concernant la composition, la qualité, la quantité et l'origine

Chapitre 4

Allégations concernant la composition, la qualité, la quantité et l'origine

Table des matières

4.1	Impressions en général	4 - 1
4.2	Composition et qualité : noms des aliments	4 - 1
4.2.1	Noms usuels, noms inventés, marques de commerce et appellations commerciales	4 - 1
4.2.2	Noms usuels modifiés d'aliments normalisés	4 - 2
4.2.3	Ingrédients particuliers mis en valeur ou mis en évidence	4 - 3
4.2.4	Ingrédients en quantités infimes ou à l'état de traces	4 - 3
4.2.5	Noms usuels et descriptions grâce à des ingrédients caractéristiques : beurre, crème, malt	4 - 3
4.3	Allégations négatives concernant l'absence ou le non-ajout d'une substance	4 - 4
4.3.1	Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation	4 - 7
4.3.2	Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation multifonctionnels	4 - 7
4.3.3	Allégations relatives à l'absence de glutamate monosodique (G.M.S.)	4 - 8
4.4	Garanties	4 - 8
4.5	Frais	4 - 9
4.5.1	Utilisation du terme « frais » pour indiquer l'absence de transformation d'un aliment	4 - 9
4.5.2	Utilisation du terme « frais » pour indiquer l'âge de l'aliment ou sa préparation récente	4 - 9
4.5.3	Utilisation du terme « frais » pour indiquer les qualités organoleptiques d'un aliment	4 - 10
4.5.4	Utilisation du terme « frais » en tant qu'élément d'un nom commercial ou d'une marque nominative	4 - 11
4.6	Fait à la maison	4 - 11
4.7	Nature, naturel	4 - 11
4.8	Biologique	4 - 13
4.8.1	Utilisation du logo	4 - 14
4.8.2	Allégations sur les étiquettes biologiques	4 - 14
4.8.3	Certification	4 - 15
4.9	Aliments nouveaux issus d'une modification génétique	4 - 15
4.9.1	Règlement sur les aliments nouveaux	4 - 15
4.9.2	Norme nationale de l'Office des normes générales du Canada	4 - 16
4.10	Pur, pur à 100%, 100%, tout	4 - 16
4.11	Absolument, complètement, entièrement	4 - 17
4.12	Véritable, vrai, authentique	4 - 17
4.13	Imitations, succédanés	4 - 18
4.14	Concentré, condensé, teneur, reconstitué	4 - 18

4.15	Allégations concernant les catégories	4 - 19
4.16	Kasher, Kascher	4 - 19
4.17	Repas, substitut de repas, petit déjeuner instantané	4 - 20
4.18	Quantité : contenu	4 - 20
4.19	Produit du Canada, Fabriqué au Canada	4 - 20
4.19.1	Produit du Canada	4 - 21
4.19.2	Allégation « Fabriqué au Canada » accompagnée d'un énoncé descriptif	4 - 21
4.19.3	Autres allégations	4 - 21
4.19.4	Symboles nationaux	4 - 22
4.20	Produits importés	4 - 22
4.20.1	Termes géographiques	4 - 23
4.20.2	Boissons alcoolisées	4 - 23

Chapitre 4

Allégations concernant la composition, la qualité, la quantité et l'origine

4.1 Impressions en général

On recommande aux lecteurs de passer en revue le chapitre 3 du présent Guide, qui renferme des conseils à l'intention des personnes qui, à des fins publicitaires, font des allégations concernant des aliments. Les renseignements généraux s'y trouvant, conformément au *Règlement sur les aliments et drogues* et aux autres lois pertinentes, présentent une révision des critères de même que des exemples des pratiques exemplaires et des pratiques trompeuses ou prêtant à confusion.

Le chapitre 3 traite de l'utilisation pertinente de mots et d'illustrations lorsque des allégations sont faites concernant un produit alimentaire, entre autres lors de l'utilisation en toute bonne foi de comparaisons ou de promotions. Ces renseignements s'appliquent également à toute personne faisant des allégations au sujet d'un aliment, dans des annonces ou sur des étiquettes d'aliments, ou dans toute autre forme d'affichage.

Dans le chapitre 4, on étudie plus en détail les allégations concernant la composition et la qualité d'un aliment et on traite brièvement des façons pertinentes de renseigner les consommateurs sur la quantité nette et l'origine des produits.

4.2 Composition et qualité : noms des aliments

4.2.1 Noms usuels, noms inventés, marques de commerce et appellations commerciales [B.01.001]

Selon le *Règlement sur les aliments et drogues*, le « **nom usuel** » en ce qui a trait à un aliment, désigne :

- le nom de l'aliment imprimé en caractères gras dans les présent règlements,
- le nom prescrit par un autre règlement, ou
- si le nom de l'aliment n'est pas ainsi imprimé ou prescrit, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu.

De façon générale, les principes suivants s'appliquent :

- a) Un aliment devrait être désigné par son nom usuel dans les annonces; par exemple, un jus d'orange fait de concentré devrait être désigné comme du « jus d'orange fait de concentré », et non pas comme du « jus d'orange ». Après avoir fait allusion au produit au moins une fois par son nom usuel dans une annonce, on peut employer le terme générique « jus » ou l'appellation commerciale pour toute désignation subséquente ou supplémentaire.
- b) Les noms inventés, les appellations commerciales, les marques de commerce ou les noms de société utilisés comme marque de commerce sont assujettis à toutes les dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, que l'appellation ou la marque de commerce ait ou non été enregistrée.
- c) Certains noms inventés ou marques de commerce sont acceptés comme noms usuels d'aliments non normalisés dans le cas de produits fort répandus depuis de nombreuses années et bien

- connus du consommateur (p. ex., Pepsi Cola). Dans le futur, il est peu probable que des noms inventés seront acceptés pour d'autres produits.
- d) Les noms usuels composés de mots qui ne reflètent pas la composition de l'aliment sont jugés trompeurs.
 - e) Les noms qui peuvent laisser croire, directement ou par leur consonance, à des avantages ou des résultats peu probables sont jugés trompeurs.
 - f) Un produit ne doit pas porter le nom d'un autre produit auquel il ressemble ou dont il est une imitation ou un succédané. (Cette mesure s'applique dans les cas où le produit porte ce nom, directement ou par sa consonance, d'une manière susceptible de tromper.)
 - g) Le nom usuel ne doit pas suggérer, sans raison valable, un lieu d'origine. (Voir 4.20.1 du présent Guide, Termes géographiques.)
 - h) Un ingrédient mentionné dans un nom usuel devrait être présent dans des proportions appréciables de l'aliment. Si le nom d'un ingrédient figure dans le nom usuel d'un produit afin de qualifier la saveur du produit, cela devrait être indiqué clairement dans l'annonce et sur l'étiquette. (Voir les cas d'exceptions énumérés à 9.6.1 du présent Guide, Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit.)
 - i) Les mélanges dont le nom usuel comporte le nom d'un aliment normalisé (p. ex., une préparation pour vinaigrette française) devraient présenter les caractéristiques de l'aliment normalisé ainsi nommé, une fois préparés d'après le mode d'emploi, mais ne devraient pas nécessairement satisfaire à tous les égards à la norme de composition de l'aliment normalisé. Par exemple, un agent anti-agglomérant qui convient à des aliments non normalisés serait acceptable dans une préparation pour vinaigrette française même s'il n'est pas permis par la norme de composition de la vinaigrette française.

4.2.2 Noms usuels modifiés d'aliments normalisés

Le nom usuel d'un aliment normalisé ne doit pas être utilisé pour décrire un aliment à moins que cet aliment ne satisfasse aux exigences relatives à la composition, à la teneur, à la force, à la pureté, à la qualité et aux autres propriétés prévues par la norme pour cet aliment.

Lorsqu'une norme prévoit des ingrédients facultatifs ou prescrit une quantité variable d'un ingrédient ou d'un constituant dans un aliment, le nom usuel peut être modifié pour indiquer que l'aliment renferme un ingrédient ou un constituant en quantité spécifique (p. ex., « mayonnaise avec 65 % d'huile végétale »), ou qu'un ingrédient ou un constituant est absent de l'aliment (p. ex., « mayonnaise sans sel ajouté »). Toutefois, lorsque que la modification constitue également une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs d'un aliment, tous les critères pertinents doivent être respectés, y compris les exigences relatives à la fois à la composition ou à l'étiquetage. Par exemple, le nom usuel « mayonnaise sans sel ajouté » ne pourrait être utilisé que si l'aliment satisfait aux critères régissant la mention « non additionné de sel ou de sodium », tels qu'énoncés dans le tableau suivant l'article B.01.513 (voir également 7.21 et le tableau 7-10 du présent Guide).

Un **nom usuel modifié** pour un aliment normalisé **ne peut** être utilisé pour décrire un aliment qui ne satisfait pas à la norme **à moins que** les deux conditions suivantes ne soient respectées :

- Il doit toujours être clair pour les consommateurs que l'aliment ainsi décrit ne satisfait pas à la norme.
- Le consommateur est informé par les étiquettes et les annonces, à tous les égards, de la (des) disposition(s) pour lesquelles l'aliment ne satisfait pas à la norme. Ce renseignement doit toujours faire partie du nom usuel et figurer de façon claire et bien en vue sur les étiquettes et dans les annonces (p. ex., shortening aromatisé, sucre coloré).

Dans certains cas, le nom usuel modifié de l'aliment normalisé ne suffit pas à décrire les différences qui existent entre l'aliment ainsi désigné et l'aliment normalisé. Par exemple, lorsqu'il s'agit de l'allégation « (nom de l'aliment normalisé) léger », les renseignements doivent figurer **de façon claire et bien en vue** sur l'espace principal des étiquettes et dans les annonces et décrire, à tous les égards, en quoi l'aliment modifié diffère de l'aliment normalisé (voir 7.9 du présent Guide, Allégations comparatives) .

Veillez également noter que les fabricants n'ont pas toujours la possibilité de modifier le nom usuel normalisé, que la modification soit ou non clairement indiquée sur l'étiquette. Par exemple, le *Règlement* oblige les fabricants à ajouter de la vitamine D au lait. Par conséquent, un produit étiqueté « Lait non additionné de vitamine D » serait illégal.

4.2.3 Ingrédients particuliers mis en valeur ou mis en évidence

Il est jugé trompeur d'insister indûment sur l'importance, la présence ou l'absence d'un ingrédient ou d'une substance dans un aliment à cause de ses qualités enviables ou indésirables ou pour toute autre raison.

Par exemple, mettre en évidence de façon exagérée la teneur en germes de blé d'une céréale à déjeuner alors qu'il s'agit de la quantité normalement présente de cet ingrédient dans la céréale est une pratique trompeuse. Il est tout aussi trompeur de trop insister sur la présence de beurre dans un gâteau alors qu'il s'agit de l'une des matières grasses utilisée en plus petite quantité.

En principe, toute mise en évidence de la présence d'un ingrédient, d'un constituant ou d'une substance devrait être accompagnée d'une déclaration de la teneur de l'ingrédient, du constituant ou de la substance dans l'aliment.

4.2.4 Ingrédients en quantités infimes ou à l'état de traces

L'étiquette ou la publicité sur un aliment ne devrait pas mettre en valeur, par des tableaux analytiques ou autrement, la présence d'éléments ou de substances que l'on retrouve en quantités infimes ou à l'état de traces. Les minéraux nutritifs présents à l'état de traces dans les aliments ne devraient pas être déclarés, sauf suivant si requis et dans la mesure permise par le tableau de la valeur nutritive. Il est toutefois permis de déclarer la teneur de chaque minéral nutritif présent dans l'eau minérale pourvu que cette déclaration ne soit pas mise indûment en évidence (voir 9.7 du présent Guide, Eaux minérales ou eaux de source).

4.2.5 Noms usuels et descriptions grâce à des ingrédients caractéristiques : beurre, crème, malt

C'est avec prudence que l'on devrait employer les mots « **beurre** » ou « **crème** » dans le nom ou la description d'un aliment. On ne devrait pas se servir de ces termes pour qualifier un aliment composé partiellement de crème ou de beurre, à moins qu'il ne contienne une quantité suffisante de ces ingrédients pour en être caractérisé.

- Si le beurre est la **seule** matière grasse utilisée, l'expression « **entièrement au beurre** » peut être employée comme partie du nom usuel (p. ex., « gâteau entièrement au beurre »).
- Si le beurre est la **principale** matière grasse utilisée, le mot « **beurre** » peut faire partie du nom usuel. Toutefois, il ne faut pas donner l'impression que le produit n'a pour matière grasse que du « beurre » (p. ex., l'expression « gâteau au beurre » est acceptable).
- Si le beurre ne constitue qu'une **faible** partie des matières grasses utilisées, le mot « **beurre** » ne devrait pas faire partie du nom usuel. Toutefois, on peut employer l'expression « aromatisé au beurre » (p. ex., « gâteau aromatisé au beurre ») ou mentionner la teneur en beurre présente dans le produit.

Lorsqu'il est clairement établi que les termes « beurre », « crème » ou « crémeux » se rapportent à la texture, à la forme, à la couleur ou à quelque autre aspect et non à la teneur en crème ou en beurre de l'aliment, leur emploi pourrait être permis. Le beurre d'arachides, les oeufs à la crème, la tarte à la crème bavaroise, le beurre de pomme et les chocolats crémeux sont des exemples de noms usuels qui ont été acceptés.

Le qualificatif « **malté** » doit également être utilisé avec prudence. Un produit n'est pas « malté » simplement parce qu'on y a ajouté de l'extrait de malt. Le qualificatif « malté » signifie que les glucides ont été modifiés par traitement approprié avec la diastase du malt. À moins d'avoir effectivement eu recours à ce traitement, « aromatisé au malt » est l'expression propre à employer.

4.3 Allégations négatives concernant l'absence ou le non-ajout d'une substance

(Voir aussi tableau 7-2 de la section 7.6 du présent Guide, Modifications des allégations relatives à la teneur nutritive autorisée portant sur les caractéristiques nutritionnelles nutritives.)

Une « **déclaration négative** » est un énoncé qui fait référence :

- au fait qu'un ingrédient ou une substance ou catégorie de substances quelconque ne se retrouve pas naturellement dans l'aliment;
- au fait qu'une substance n'est pas présente dans l'aliment, soit par suite de l'ajout direct ou d'un effet résiduel (par d'autres ingrédients);
- au fait qu'une substance a été supprimée de l'aliment final.

Les allégations d'absence d'un ingrédient ou d'une substance dans un aliment doivent être fondées sur des faits et ne pas être mensongères, comme l'exigent le paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* et l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. En général, une allégation négative indiquant l'absence d'une substance dans un aliment ou son non-ajout à celui-ci sera acceptée si les critères suivants sont respectés :

a) La déclaration est vraie

La substance, la catégorie de substances ou l'ingrédient dont on allègue l'absence doit être tout à fait absent et ne doit pas avoir été ajouté directement à l'aliment ou à l'un de ses constituants. Lorsque l'industrie désire faire une allégation négative fondée sur un niveau correspondant à des effets physiologiques négligeables, l'allégation devrait être justifiée par des données d'analyse et de recherche

appropriées qui permettent de démontrer quel est ce niveau particulier et que toute quantité résiduelle de la substance dont on allègue l'absence est inférieure à ce seuil et déclarée sur l'étiquette.

La teneur maximale acceptable est définie comme suit :

- tolérance zéro pour les sources d'allergènes et de gluten;
- le niveau correspondant à des effets physiologiques négligeables tel que les niveaux d'éléments nutritifs sur lesquels sont fondés les allégations « sans », comme définis dans le tableau à la suite de l'article B.01.513 du *Règlement sur les aliments et drogues* (p ex., sans sodium); et
- le niveau de concentration non décelable au moyen de méthodes d'analyse reconnues, dans le cas où aucun seuil pour les effets physiologiques n'a été établi.

Justification : Les directives ont été révisées en vue d'éliminer la distinction entre « non-ajouté » et « naturellement absent ». Selon les résultats de l'étude de l'Institut national de nutrition (Utilisation et interprétation par les consommateurs des renseignements nutritionnels présents sur les étiquettes des aliments, janvier 1992), les consommateurs ne font, dans les faits, aucune distinction entre les subtiles différences dans la phraséologie (p. ex., entre « **aucun agent de conservation ajouté** », « **ne contient pas d'agent de conservation** » ou « **sans agent de conservation** »). Il ressort de cette étude que le consommateur désire savoir si la substance est présente ou non, peu importe si elle a été ajoutée intentionnellement ou si elle s'y trouve à cause de l'effet résiduel de d'autres ingrédients.

On ne dispose pas de documentation suffisante sur les niveaux correspondant à des effets physiologiques négligeables pour de nombreuses substances; il faut donc procéder à des analyses de cas par cas. L'industrie devrait présenter ses demandes à Santé Canada et à l'ACIA, accompagnées de l'examen approprié de la documentation et des données scientifiques à l'appui.

b) La déclaration est non trompeuse

Les déclarations fondées sur les faits ne devraient pas donner une impression trompeuse au sujet de la composition et de la qualité du produit.

Par exemple, dans le cas d'une sauce à spaghetti qui contient de l'eau ajoutée indirectement par l'intermédiaire d'un autre ingrédient qui en contenait naturellement, la mention « **sans eau ajoutée** » donne une fausse impression de la teneur en eau du produit par rapport à celle des autres sauces à spaghetti. Afin d'éviter toute interprétation trompeuse de la sorte, on recommande d'employer des allégations positives (plutôt que des allégations négatives), comme « **fait de tomates fraîches** ».

En outre, une déclaration négative ne devrait pas donner faussement l'impression que le produit est différent des autres produits semblables. Par exemple, si le produit fait partie d'une catégorie d'aliments **naturellement dépourvus** d'une substance ou que le Règlement en **interdit** l'emploi, on doit l'indiquer clairement. Une allégation négative de non-ajout ou d'absence de ladite substance est considérée mensongère, à moins d'être accompagnée d'une mention stipulant que la qualité attribuée n'est pas unique à l'aliment en question mais qu'elle s'applique à tous les aliments de la même catégorie [LAD, 5(1)].

Justification : Une allégation indiquant l'absence d'une substance dans un aliment, alors que le Règlement en interdit l'ajout ou que cette substance est naturellement absente de l'aliment et de tout autre aliment semblable de la même catégorie, laisse croire à une **fausse spécificité** et confère à cet aliment un avantage inéquitable. Cette allégation sous-entend également que d'autres aliments semblables contiennent la substance ou l'ingrédient dit absent.

Toutefois, une allégation indiquant l'absence peut donner une information pertinente à certaines personnes qui désirent éviter de consommer certaines substances. Par conséquent, les allégations négatives ne sont autorisées que dans des situations particulières pour minimiser ou éliminer toute possibilité d'interprétation erronée. Les conditions régissant la formulation d'une allégation négative ont été révisées pour refléter les politiques d'étiquetage de l'USDA (United States Department of Agriculture), de la USFDA (United States Food and Drug Administration), des normes du Codex et des commentaires faits sur le Document de consultation n° 11 du comité d'examen du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*, Édition 1996.

Par exemple, la mention « **aucun colorant ajouté** » dans les saucisses laisse supposer que d'autres saucisses pourraient renfermer des colorants alors qu'en fait il est interdit d'ajouter un colorant aux saucisses. Par contre, une mention du genre: « **Aucun colorant n'est ajouté aux saucisses vendues au Canada** » serait acceptable.

De même, les étiquettes ou les annonces publicitaires sur les boissons, autres que les boissons aromatisées sucrées non alcoolisées à base d'eau gazéifiée et les boissons de type cola, telles que le jus, **ne pourraient pas** indiquer « **sans caféine** » (le Règlement ne permet pas l'ajout de caféine à cet aliment), à moins que l'allégation ne soit accompagnée d'une mention à l'effet que « **tous les jus sont sans caféine** », ou qu'un jus est « **un aliment sans caféine** ».

Inversement, puisque la réglementation n'interdit pas l'ajout de colorant aux biscuits, il serait acceptable, pour un tel produit non normalisé, d'avoir une allégation « aucun colorant ajouté », sans que l'allégation soit accompagnée d'une mention telle que « tous les biscuits n'ont aucun colorant ajouté », à condition qu'aucun colorant n'ait été ajouté, directement ou indirectement, au produit. Lorsque apposé à l'étiquette d'un emballage de biscuits, cette allégation ne laisse pas supposer une fausse spécificité aux biscuits, car certains biscuits contiennent des colorants ajoutés.

La conformité à cette politique sera évaluée cas par cas, compte tenu des préoccupations de plus en plus grandes suscitées par les réactions d'hypersensibilité alimentaire et par la présence de substances allergènes dans les aliments. Les ingrédients ou constituants non déclarés (c.-à-d. ajoutés par contamination involontaire), tels que les agents de sulfitation ou les arachides, risquent d'être la cause de graves problèmes de santé chez les personnes qui sont allergiques à ces ingrédients ou constituants particuliers, surtout si ces personnes supposent que l'allergène ou l'agent sensibilisant est absent parce qu'il n'est pas déclaré. Dans tous les cas, il incombe à l'industrie de démontrer que la politique est respectée.

4.3.1 Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation

Les allégations relatives à l'absence ou au non-ajout d'agents de conservation dans un aliment, comme « **ne contient pas d'agent de conservation** » et « **aucun agent de conservation ajouté** », sont autorisées si aucun des agents de conservation énumérés au Titre 16 du *Règlement sur les aliments et drogues* n'a été ajouté directement ou n'est présent par suite d'un effet résiduel. Par exemple, il serait trompeur de mentionner « **sans agent de conservation** » ou « **aucun agent de conservation ajouté** » sur l'étiquette des produits de boulangerie auxquels on aurait ajouté indirectement du propionate de sodium, par l'intermédiaire d'un prémélange de conditionneur de pâte.

L'absence d'agents de conservation peut être soulignée lorsque les aliments contiennent des ingrédients naturels qui jouent le rôle d'agent de conservation, (par exemple les benzoates dans le jus de canneberges, l'acide acétique dans le vinaigre et l'acide citrique dans le jus de citron, etc).

Certains ingrédients, tels que le lactosérum de culture, le dextrose de culture, le lait écrémé de culture, etc., peuvent être **traités spécifiquement** pour contenir des niveaux élevés de peptides, d'acide propionique, d'acide butyrique et d'acide lactique. Ces ingrédients peuvent agir comme agents de conservation. Les allégations relatives à l'absence d'agents de conservation **ne sont pas** indiquées pour les aliments qui contiennent ces ingrédients. Les agents de conservation traditionnels comme le **sel et le sucre** ne sont pas assujettis à cette règle.

Justification : Les allégations relatives au non-ajout ou à l'absence d'agents de conservation sont autorisées sous réserve que ces mentions soient factuelles. Aucune allégation de ce genre ne devrait être faite dans les cas où des agents de conservation sont présents par adjonction indirecte, même s'ils le sont à des concentrations inférieures au seuil de détection.

Par exemple, l'acide ascorbique **est ajouté** au jus de pomme au cours de la fabrication pour conserver la couleur du jus; il se dégrade par la suite et se retrouve en concentrations très faibles, voire infinitésimales. Malgré cela, l'additif a déjà rempli sa fonction d'agent de conservation, de sorte que la mention « **sans agent de conservation** » est inacceptable pour le produit final.

4.3.2 Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation multifonctionnels

Certains additifs alimentaires, comme l'acide ascorbique, l'acide acétique, l'acide citrique, la lécithine et l'acide tartrique, peuvent avoir des fonctions multiples. L'acide acétique et l'acide tartrique peuvent être utilisés comme acidulants ou agents anti-microbiens pour conserver les aliments. Lorsqu'ils sont ajoutés à des fins autres que la conservation et que leur utilité est clairement décrite dans la liste des ingrédients, la mention « **sans agent de conservation** » est alors acceptable. Si un **additif ne jouant pas le rôle d'un agent de conservation** se retrouve dans l'aliment final par suite d'une contamination involontaire par un constituant non déclaré, l'allégation peut quand même être faite et il **n'est pas nécessaire** que la fonction de l'additif y soit expliquée.

Justification : Le *Règlement sur les aliments et drogues* permet la présence, dans un aliment, des substances mentionnées ci-dessus à des fins autres que la conservation. Il est possible de faire une allégation d'absence ou de non-ajout d'agents de conservation pour tout aliment qui en contient, sous réserve que ces agents n'aient pas été ajoutés aux fins de conservation et qu'ils soient présents en quantités inférieures à celles nécessaires pour jouer le rôle d'agent de conservation. Aussi, leurs fonctions doivent être clairement indiquées dans la liste des ingrédients.

Par exemple, l'acide ascorbique est un additif à fonctions multiples. Il est souvent utilisé dans les produits de boulangerie pour ses propriétés de conditionneur de pâte, à des concentrations inférieures à 100 parties par million. Étant donné que l'acide ascorbique, dans cet exemple, n'est pas ajouté à des fins de conservation, la mention « **ne contient aucun agent de conservation** » est donc acceptable, à condition que sa fonction soit clairement indiquée, p. ex., « acide ascorbique » (conditionneur de pâte). On peut citer d'autres exemples tels la « lécithine (émulsifiant) » et l'« acide citrique (acidulant) ».

Nota : Aux fins de l'étiquetage, l'**arôme de fumée liquide** n'est pas considéré comme un agent de conservation.

4.3.3 Allégations relatives à l'absence de glutamate monosodique (G.M.S.)

Les allégations relatives à l'absence ou au non-ajout de glutamate monosodique, comme « **ne contient pas de glutamate monosodique** » ou « **sans glutamate monosodique ajouté** », sont considérées trompeuses et mensongères lorsque d'autres sources de glutamates libres sont présentes. On les retrouve notamment dans les protéines végétales hydrolysées, la sauce soja ou les extraits de levure autolysée. De plus, un certain nombre d'aliments courants contiennent naturellement une **grande** quantité de glutamates libres, tels les tomates et le jus de tomates, les raisins et le jus de raisin, d'autres jus de fruit, des fromages comme le Parmesan et le Roquefort, et les champignons.

Justification : Les consommateurs croient en général et à tort, que le glutamate monosodique est le seul produit qui peut susciter des réactions allergiques alimentaires aux glutamates. Les aliments qui contiennent naturellement des quantités importantes de glutamates libres peuvent aussi en être la cause. Dans son rapport * sur les réactions indésirables au glutamate monosodique, la *Federation of American Societies of Experimental Biology (FASEB)* a conclu qu'il n'y a aucune différence entre les réactions physiologiques aux glutamates naturels et celles aux glutamates artificiels.

(* Analysis of Adverse Reactions to Monosodium Glutamate (M.S.G.). Préparé pour le *Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services, Washington, D.C.*, en juillet 1995.)

Par exemple, une allégation relative à l'absence de glutamate monosodique dans une sauce à spaghetti à base de tomates est inacceptable, à moins que la partie responsable puisse prouver, grâce à des méthodes acceptables, que le produit en question ne contient pas de glutamates décelables.

4.4 Garanties

Les garanties sur la qualité des aliments sont généralement permises à condition que le fabricant les respecte. Si certaines conditions rendent la garantie nulle et non avenue, elles doivent être clairement stipulées.

Au mot « garantie » se greffe habituellement une offre de remboursement du prix d'achat si le consommateur n'est pas satisfait des caractéristiques ou du rendement d'un produit lorsque ceux-ci peuvent être facilement évalués.

4.5 Frais [LAD, 5(1) ; LEEPC, 7]

Comme pour toutes les allégations, le terme « **frais** » fait l'objet des interdictions décrites à la *Loi sur les aliments et drogues* et à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* concernant les renseignements trompeurs et mensongers sur les aliments.

En général, la signification du terme « **frais** » dépend du contexte dans lequel il est utilisé. Ainsi, le terme « **frais** » peut-être utilisé pour décrire la nature, l'âge et les qualités organoleptiques d'un aliment ou il peut être utilisé dans une appellation commerciale ou une marque de commerce.

4.5.1 Utilisation du terme « **frais** » pour indiquer l'absence de transformation d'un aliment

Le terme « **frais** » peut laisser entendre que l'aliment ainsi décrit n'a pas été transformé ni conservé de quelque façon que ce soit. Les allégations utilisant le terme « **frais** » (précédé du nom de l'aliment) devraient s'appliquer en général à un aliment qui n'est pas en conserve, traité, déshydraté, congelé, transformé ou conservé de quelque autre façon. Cependant, il faut noter ce qui suit :

- a) Bien que la réfrigération soit un moyen de conserver les aliments, le consommateur considère en général **les fruits, les légumes, les viandes et le lait de consommation réfrigérés** comme « **frais** ». Il n'estime pas que le procédé de pasteurisation porte atteinte à la fraîcheur du lait; il reconnaît que tous les types de lait de consommation sont pasteurisés.
- b) **Les fruits et les légumes frais** qui ont été réfrigérés, entreposés dans une chambre à atmosphère contrôlée, irradiés, cirés ou lavés dans une solution à faible concentration de chlore ou d'acide peuvent être qualifiés de « **frais** ».
- c) Le terme « **frais** » peut-être utilisé pour distinguer les pâtes fraîches des pâtes déshydratées si les « **pâtes fraîches** » n'ont pas été traitées par d'autres moyens que la réfrigération, le conditionnement à vide ou le conditionnement sous atmosphère modifiée.
- d) **Les produits de viande**, de volaille et de poisson qui n'ont pas été traités par un autre moyen que la réfrigération, le conditionnement sous vide et le conditionnement sous atmosphère modifiée pour assurer leur conservation peuvent être qualifiés de « **frais** ».
- e) La « **saucisse fraîche** » faite avec de la viande congelée peut être décrite comme étant « **fraîche** » [Annexe 1, *Règlement sur l'inspection des viandes*].
- f) Le descripteur « **frais** » ne devrait pas être utilisé sur l'étiquette pour qualifier les **oeufs en coquille**, car la qualité des oeufs est décrite uniquement par une catégorie désignée en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. Cependant, le terme « **frais** » peut être utilisé en publicité pour qualifier les oeufs en coquille par opposition aux oeufs en poudre, aux oeufs congelés et aux oeufs entiers liquides.

4.5.2 Utilisation du terme « **frais** » pour indiquer l'âge de l'aliment ou sa préparation récente

Les allégations utilisant le terme « **frais (précédé du nom de l'aliment et suivi du nom de procédé)** » ou « **fraîchement (précédé du nom de l'aliment et suivi du nom de procédé)** » sont souvent employées pour indiquer que l'aliment a été récemment produit, obtenu ou cultivé. Bien que la mention de fraîcheur soit utile, ces allégations sont potentiellement trompeuses à moins qu'elles ne soient accompagnées d'une date d'emballage (« **emballé le** ») ou par un énoncé expliquant pourquoi le produit est « **frais** ».

- a) Le **pain** et les autres produits de boulangerie, y compris les pâtés à la viande, qui ont été cuits récemment peuvent être décrits comme « frais » même si le produit ou ses ingrédients contiennent des agents de conservation ou sont conservés par d'autres moyens. Par exemple, le pain fait avec de la pâte congelée, les tartes faites avec des fruits en conserve et les pizzas faites avec de la pâte congelée et de la viande en conserve peuvent être qualifiés de « frais » parce qu'ils sont de préparation récente. Des expressions synonymes telles que « frais du jour », « fraîchement cuit au four », « pain frais cuit au four », « frais du boulanger », « frais du four du boulanger », « fraîchement cuit sur place », etc. peuvent également être acceptables. L'allégation devrait être accompagnée d'une date d'emballage (« emballé le ») ou une date indiquant une préparation récente. Dans le cas de publicité diffusée, on devrait préciser à quel moment le produit a été préparé, par exemple « fraîchement cuit au four chaque jour ».
- b) Bien que tous les fruits et légumes frais soient considérés comme « frais », les mentions telles que « frais du verger », « fraîchement cueilli », « frais de la vallée » et « frais du jardin », ou tout autre synonymes, ne devraient être utilisés que pour décrire des fruits et légumes qui sont cueillis et apportés au marché le plus rapidement possible (avec un minimum d'entreposage et ce, dans les jours qui suivent la récolte). Par exemple, il est considéré trompeur d'utiliser l'allégation « frais du verger » dans une annonce ou sur l'étiquette d'un emballage de fruits ou de légumes qui ont été entreposés pendant des mois sous atmosphère contrôlée. Pour la même raison, il est considéré trompeur d'utiliser l'allégation « frais du verger » pour qualifier des pommes qui sont importées et qui ont passé cinq semaines sur un cargo avant d'arriver à destination. On pourrait plutôt mentionner sur l'étiquette que ces pommes sont « fraîches » ou qu'elles proviennent d'une « nouvelle récolte fraîche de (nom du pays d'origine) ».

Justification : Les mentions « frais de la ferme », « frais du verger » et « frais du jardin » sont utilisées depuis plusieurs années pour décrire des produits envoyés directement de la ferme au marché ou au magasin. Les produits importés peuvent aussi être envoyés directement au magasin dans les quelques jours qui suivent leur récolte. Il est donc possible de dire que ces produits sont « fraîchement cueillis ».

- c) La mention « jus fraîchement pressé » ou « frais du jour » peut être utilisée pour décrire un jus qui a été récemment pressé à la condition que l'allégation soit accompagnée d'une date d'emballage (« emballé le ») ou de tout autre date indiquant une préparation récente. De même, la mention « fraîchement haché » ou « fraîchement moulu » signifie que le bœuf/volaïlle/poisson haché ou le café moulu a été haché/moulu récemment. L'allégation devrait être accompagnée d'une date d'emballage (« emballé le ») ou de toute autre date indiquant une préparation récente. Lorsque le produit est emballé ailleurs que dans les locaux du commerçant qui le vend, cette date d'emballage (« emballé le ») doit être indiquée en plus de la date limite de conservation et des conditions d'entreposage qui sont obligatoires. (voir 2.11 du présent Guide).

Justification : Le consommateur est moins susceptible d'être trompé si l'allégation « frais », laquelle suppose que l'aliment a été obtenu ou préparé récemment, est qualifiée de plus par une date d'emballage (« emballé le »).

4.5.3 Utilisation du terme « frais » pour indiquer les qualités organoleptiques d'un aliment

Le terme « frais » peut être utilisé non seulement pour décrire la nature et l'âge d'un aliment, mais également pour indiquer d'autres caractéristiques du produit telles que sa saveur, sa texture, son apparence et son odeur. Les consommateurs sont les plus aptes à juger du bien-fondé du terme « frais » lorsqu'il est utilisé en tant que déterminant de la saveur dans des allégations telles que « goût de fraîcheur », « goût frais de la mer », « congelé à l'état frais », etc. Ces applications du terme « frais » ne relèvent pas des présentes directives, à moins que l'on ne cherche à créer, visuellement ou autrement, l'impression que le produit est « frais ».

4.5.4 Utilisation du terme « frais » en tant qu'élément d'un nom commercial ou d'une marque nominative

Les marques de commerce, les noms de société et les noms fantaisistes contenant le terme « frais » sont acceptables sous réserve que le terme soit utilisé, sur les étiquettes ou dans les annonces publicitaires, de façon à ce qu'il soit évident pour le consommateur qu'il n'est pas une caractéristique du produit, mais qu'il représente une **marque**. L'utilisation du terme « frais » dans un nom commercial ou une marque nominative sera évaluée cas par cas.

4.6 Fait à la maison (révisé en 1995)

Le terme « **fait à la maison** » décrit un aliment qui n'est pas fabriqué dans un établissement commercial. Un aliment « fait à la maison » ne requiert aucune autre préparation avant sa consommation. L'utilisation du symbole d'une marque de commerce associée à l'expression « fait à la maison » est considérée trompeuse si l'aliment est fabriqué dans un établissement commercial. L'utilisation de tout autre descripteur sera évaluée cas par cas.

Les expressions telles que « genre maison » ou « comme à la maison » ou toute autre expression synonyme peuvent être utilisées pour décrire un aliment qui peut contenir, en totalité ou en partie, des mélanges préparés selon des recettes commerciales ou privées. Ces expressions peuvent être trompeuses lorsque, dans une publicité, l'aliment est présenté dans le contexte d'une maison.

L'énoncé « goût maison » est laissé au jugement du consommateur et est, par conséquent, acceptable.

Justification : Le terme « fait à la maison » laisse entendre que l'aliment est fabriqué à la maison. Par conséquent, l'utilisation de l'expression « fait à la maison » pour désigner un aliment préparé dans un établissement commercial, y compris les petits établissements de genre artisanal, est considérée comme trompeuse. Lorsqu'un aliment est préparé d'une manière qui s'apparente à la fabrication d'un aliment « fait à la maison », l'expression doit être caractérisée (p. ex., fèves au lard « fait à la maison » en comparaison de fèves au lard en conserve « genre maison »).

4.7 Nature, naturel

On abuse souvent des expressions « **nature** », « **naturel** », « **Dame Nature** » sur les étiquettes et dans les annonces.

Les annonces ne doivent pas donner l'impression que la « Nature » a, par quelque procédé miraculeux, rendu certains aliments supérieurs à d'autres sur le plan nutritif ou élaboré certains aliments expressément pour répondre aux besoins de l'homme. Certains consommateurs peuvent attacher plus de prix aux aliments dits « naturels » qu'à ceux qui ne sont pas décrits ainsi.

Les aliments ou les ingrédients alimentaires soumis à des procédés qui ont sensiblement modifié leur état physique, chimique ou biologique ne doivent pas être qualifiés de « naturels ». Ceci inclut les modifications comme la décaféination.

- Un aliment ou un ingrédient naturel ne doit contenir, ou ne doit jamais avoir contenu, aucun minéral nutritif, vitamine, agent aromatisant artificiel ni additif alimentaire **ajouté**.
- De plus, aucune composante ou partie de l'aliment ou de l'ingrédient ne doit avoir été **retirée** ou sensiblement modifiée dans l'aliment ou l'ingrédient pour qu'il puisse être qualifié de naturel, à l'exception de l'élimination de l'eau.

Il convient toutefois de souligner que certains additifs, vitamines et minéraux nutritifs peuvent provenir de source naturelle et donc parfois être considérés comme des ingrédients naturels lorsqu'ils sont ajoutés à un aliment. Dans ce cas, il est acceptable d'affirmer que cet aliment contient des « **ingrédients naturels** ». (Voir les tableaux 4-1 et 4-2 ci-dessous pour la liste des procédés qui ont une influence sur l'état naturel des aliments.)

Bien qu'un ingrédient puisse être qualifié de « naturel », veuillez noter que l'aliment dont il fait partie ne peut l'être puisqu'il renferme un élément ajouté.

**Tableau 4-1
Liste de procédés modifiant l'état naturel des aliments**

Procédés entraînant, chez l'aliment, un MINIMUM de modifications physiques, chimiques ou biologiques

Aération	chimiques)
Affinage (sans modification chimique)	Fumigation
Agglomération (sans modification chimique ou ajout de produits chimiques)	Gonflement
Barattage	Hachage
Broyage	Homogénéisation
Centrifugation	Malaxage
Chauffage (y compris cuisson au four, ébouillantage, cuisson par ébullition, mise en conserve, cuisson en casserole, friture, cuisson au four à micro-ondes, pasteurisation, stérilisation, étuvage, rôtissage)	Maturation* (sans ajout de produits chimiques)
Concentration (sans modification chimique)	Mélange
Déchetage	Mouture
Décongélation	Mûrissage* (autre que par des moyens chimiques)
Découpage, tranchage, éminçage	Nettoyage*
Dégermage	Pressage
Dégraissage (sans modification chimique)	Râpage
Désossage (à la main)	Reconstitution (sans ajout de produits chimiques)
Dissolution	Refroidissement (y compris la réfrigération et la congélation)
Emballage, mise en conserve	Séchage, déshydratation, dessiccation, évaporation, lyophilisation
Émulsification (sans ajout de produits chimiques de synthèse)	Séparation (y compris triage, clarification, centrifugation, décantation, extraction, filtration, égrenage, écosage, décorticage, écaillage, parage)
Épluchage, pelage (sans modification chimique)	Traitement par des gaz toxiques (sans modification chimique)
Extrusion	Traitement par des gaz inertes (emballage sous azote)
Fermentation*	Trempage
Filtrage* et clarification	Vieillessement
Floconnage	
Floculation (sans ajout de produits chimiques)	
Formage, moulage	
Fumage (sans ajout direct de produits	* à l'aide de microorganismes

Tableau 4-2

**Procédés entraînant, chez l'aliment, un MAXIMUM de modifications physiques,
chimiques ou biologiques**

Action hormonale	Hydrogénation
Attendrissage (avec ajout de produits chimiques)	Hydrolyse (avec ajout de produits chimiques)
Blanchiment (avec ajout de produits chimiques)	Interestérisation
Décaféination (avec ajout de produits chimiques)	Oxydation (avec ajout de produits chimiques)
Dénaturation (avec ajout de produits chimiques)	Réduction (avec ajout de produits chimiques)
Désossage (à la machine)	Salaison, traitement (avec ajout de produits chimiques)
Échange d'anions	Synthèse (chimique)
Échange de cations	Transformation (avec ajout ou synthèse de produits chimiques)
Enzymolyse (avec ajout de produits chimiques)	
Estérisation	
Fumage (avec ajout de produits chimiques)	

Descripteurs de l'arôme : Les substances dont la fonction est d'aromatiser, provenant d'une source végétale ou animale, peuvent être qualifiées de « naturelles ». En outre, n'importe quel additif, tels les agents de conservation et les solvants, ajouté à une préparation aromatisante pour créer un effet purement technologique sur l'arôme, ne change pas le qualificatif « naturel » accolé à la matière aromatisante. Cependant, il *modifie* l'état dit « naturel » de l'aliment auquel il a été ajouté, même s'il n'a pas à être déclaré comme ingrédient sur l'étiquette de l'aliment auquel la préparation aromatisante est ajoutée. En d'autres mots, on ne peut pas alléguer qu'un tel aliment « **contient seulement des ingrédients naturels** ».

En outre, les acides, les bases, les sels et les édulcorants peuvent être employés conjointement avec les saveurs naturelles pour donner un goût sur, amer, salé ou sucré sans que l'état dit « naturel » de la matière aromatisante même ne soit modifié. Par exemple, l'acide citrique n'est pas un arôme; il agit uniquement comme acidulant conjointement avec des arômes naturels.

Veuillez cependant noter que même si l'arôme demeure « naturel », de tels acides, bases, sels ou édulcorants contenus dans toute préparation aromatisante modifient les aliments auxquels la préparation aromatisante est ajoutée et doivent donc être déclarés par leurs noms communs usuels dans la liste des ingrédients de ces aliments.

La question des arômes enzymatiques, arômes transformés, arômes par réaction ou substances aromatisantes obtenues par synthèse n'est pas visée par les présentes directives. Chaque cas devra donc être examiné individuellement.

4.8 Biologique

Le *Règlement sur les produits biologiques* rend obligatoire la certification, par un organisme de certification agréé par l'ACIA, de la conformité aux normes canadiennes sur les produits biologiques (Normes sur les systèmes de production biologique : Principes généraux et normes de gestion et Listes des substances permises). Cette certification concerne les produits agricoles présentés comme des produits biologiques importés, ou comme des produits biologiques destinés à l'exportation et au commerce interprovincial, ainsi que les produits portant l'estampille fédérale (ou le logo fédéral) des produits agricoles biologiques. Les produits biologiques importés satisfont aussi aux exigences du *Règlement sur les produits biologiques* s'ils sont conformes à une norme jugée équivalente en vertu d'un

accord d'équivalence avec un pays étranger, et que cette conformité est certifiée par un organisme de certification agréé par le pays étranger [Partie 2 Partie 4 RPB]

Le Régime Bio-Canada est la réponse du gouvernement du Canada aux demandes formulées par le secteur des produits biologiques et par les consommateurs concernant l'établissement d'un système de réglementation des produits agricoles biologiques. Le *Règlement sur les produits biologiques* vise à protéger les consommateurs contre les allégations fausses ou trompeuses et à régir l'utilisation du nouveau logo « Biologique Canada ».

4.8.1 Utilisation du logo

L'ACIA régleme la utilisation du logo ci-dessous (figure 1). Seuls les produits qui contiennent 95 % ou plus d'ingrédients biologiques et qui ont été certifiés selon les exigences canadiennes relatives aux produits biologiques peuvent porter le logo « Biologique Canada ». L'utilisation du logo est volontaire. [22, 23, RPB]

Les produits importés doivent répondre aux exigences du Régime Bio-Canada. Si l'étiquette d'un produit importé porte le logo, la mention « Produit du » doit immédiatement précéder le nom du pays d'origine, ou la mention « Importé » doit apparaître à proximité du logo ou des désignations. Ces mentions doivent apparaître sur l'étiquette en français et en anglais. [21, 25c) RPB].



Figure 1. Le logo doit être en noir sur un fond blanc, en noir sur un fond transparent ou en couleur. Si le logo est en couleur, le fond doit être blanc ou transparent, les bordures intérieure et extérieure doivent être vertes (Pantone no 368), la feuille d'érable doit être rouge (Pantone no 186) et les lettres doivent être noires. [22, 23, RPB]

4.8.2 Allégations sur les étiquettes biologiques

- Seuls les produits qui contiennent 95 % ou plus d'ingrédients biologiques peuvent porter la mention « biologique » sur l'étiquette ou dans la publicité, ou porter le logo « Biologique Canada ». Toute étiquette ou publicité portant une allégation comme « cultivé biologiquement », « élevé biologiquement », « produit biologiquement » ou toutes autres mentions semblables, y compris des abréviations, des symboles ou des représentations phonétiques de ces mots, doit répondre aux exigences sur les produits biologiques. Dans le cas des produits multi-ingrédients, les ingrédients biologiques doivent être identifiés comme tel dans la liste d'ingrédients. [24(1), 25b), RPB]
- Les produits multi-ingrédients contenant plus de 70 % mais moins de 95 % d'ingrédients biologiques peuvent porter la mention « contient x % d'ingrédients biologiques » sur l'étiquette ou dans la publicité, en précisant le pourcentage d'ingrédients biologiques. Ces produits ne peuvent pas porter le logo ou l'allégation « biologique ». Si la mention « contient x % d'ingrédients biologiques » est utilisée, les mots « ingrédients biologiques » doivent être de la même taille et proéminence que les mots, les chiffres, les signes et les symboles indiquant le pourcentage applicable. Les ingrédients biologiques doivent être identifiés comme tel dans la liste d'ingrédients. [24(2), 25b), RPB]

- Dans le cas des produits multi-ingrédients contenant moins de 70 % d'ingrédients biologiques, les ingrédients peuvent être identifiés comme tel dans la liste d'ingrédients. Ces produits ne peuvent pas porter le logo, l'allégation « biologique » ou la mention « contient x % d'ingrédients biologiques ». [24(3), RPB]
- Lorsque les mentions et les allégations susmentionnées sont utilisées, elles doivent apparaître sur l'étiquette en français et en anglais. [21, RPB]

4.8.3 Certification

Les produits doivent être certifiés afin de pouvoir porter une allégation « biologique ». Cela comprend les produits portant l'allégation « biologique », le logo « Biologique Canada » et la mention « contient x p. 100 d'ingrédients biologiques » sur l'étiquette. Pour obtenir la certification, les exploitants doivent établir un système de production biologique fondé sur la norme canadienne sur l'agriculture biologique et leurs produits doivent être certifiés par un organisme de certification agréé en vertu du Régime Bio-Canada. [Partie 2, RPB]

L'étiquette des produits biologiques assujettis au *Règlement sur les produits biologiques* doit porter le nom de l'organisme de certification qui a certifié le produit biologique. [25a), RPB]

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Web du Bureau Bio-Canada à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/orgbio/orgbiof.shtml>.

4.9 Aliments nouveaux issus du génie génétique

4.9.1 Règlement sur les aliments nouveaux [RAD, 28]

On entend par « **aliment nouveau** » :

- a) substance, y compris un micro-organisme, qui ne présente pas d'antécédents d'innocuité comme aliment;
- b) aliment qui a été fabriqué, préparé, conservé ou emballé au moyen d'un procédé qui :
 - (i) n'a pas été appliqué auparavant à l'aliment,
 - (ii) fait subir à l'aliment un changement majeur;
- c) aliment dérivé d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme qui, ayant été modifié génétiquement, selon le cas :
 - (i) présente des caractères qui n'avaient pas été observés auparavant,
 - (ii) ne présente plus des caractères qui avaient été observés auparavant,
 - (iii) présente un ou plusieurs caractères qui ne se trouvent plus dans les limites prévues pour ce végétal, cet animal ou ce micro-organisme. » [B.28.001]

« **Modifier génétiquement** » signifie : « Manipuler intentionnellement les caractères héréditaires d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme ». [B.28.001]

Le *Règlement* stipule également qu'il est interdit de vendre ou d'annoncer un aliment nouveau avant que Santé Canada n'ait reçu un avis suffisamment détaillé, tel qu'indiqué au paragraphe B.28.002(2), pour qu'il puisse procéder à une évaluation d'innocuité. Si Santé Canada juge que l'aliment peut être consommé sans danger, il fait parvenir au requérant une lettre d'approbation pour l'aviser qu'il ne s'oppose pas à ce que le produit soit destiné à la consommation humaine. Santé Canada peut exiger,

pour ces produits issus du génie génétique qui ont subi un **changement** du point de vue de la salubrité ou de l'innocuité ou un **changement majeur** sur le plan de la valeur nutritive ou de la composition, qu'on indique précisément sur l'étiquette de quelle manière ces aliments issus du génie génétique diffèrent des aliments correspondants non modifiés. L'aliment nouveau doit alors obligatoirement porter cette indication.

4.9.2 Norme nationale de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) relative à l'étiquetage facultatif et à la publicité des aliments qui sont ou ne sont pas issus du génie génétique

Dans la Norme nationale sur l'étiquetage volontaire et la publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique :

L'expression « **génie génétique** » désigne un ensemble de techniques par lesquelles le matériel génétique d'un organisme est modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et/ou recombinaison naturelle.

L'expression « **issu du génie génétique** » vise les aliments constitués d'organismes dont le matériel génétique a été modifié par génie génétique ainsi que les aliments issus de ces organismes.

Il faut utiliser les expressions « génie génétique », « modifié par génie génétique » et « issu du génie génétique » avec discernement.

Au Canada, les allégations volontaires sur les aliments issus ou non du génie génétique sont autorisées, à condition qu'elles soient véridiques, qu'elles ne soient ni trompeuses, ni mensongères, ni susceptibles de créer une fausse impression quant à la nature, à la valeur, à la composition, aux avantages et à la salubrité des aliments, et qu'elles soient conformes à toutes les autres exigences énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application et toute autre réglementation pertinente.

La Norme nationale de l'ONGC sur l'étiquetage volontaire et la publicité visant les aliments issus ou non du génie génétique a été publiée en 2004. Elle présente des critères relatifs à l'étiquetage et la publicité visant à identifier de façon volontaire les aliments issus ou non du génie génétique qui sont vendus au Canada. En outre, elle fournit des renseignements détaillés, notamment des critères relatifs aux allégations sur les aliments formés d'un ou de plusieurs ingrédients, des critères de vérification ainsi que des exemples d'allégations.

On peut consulter la Norme à l'adresse
http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/cgsb/on_the_net/032_0315/032_0315_1995-f.pdf.

4.10 Pur, pur à 100%, 100%, tout

Le terme « **pur** » ne devrait pas être utilisé sur les étiquettes ou en rapport avec un aliment qui est un mélange, un composé, une imitation ou un succédané. Cette interdiction de la *Loi sur les aliments et drogues* était en vigueur avant 1952. Même si ce règlement n'existe plus de nos jours, les consommateurs s'attendent toujours à ce qu'un aliment qualifié de « pur » ou de « pur à 100 % » ne soit pas contaminé, ni falsifié et ne contienne que des substances ou des ingrédients dont la présence serait normalement prévue dans l'aliment ainsi décrit.

Par exemple, les consommateurs s'attendent à ce qu'un produit décrit comme de l'« huile de maïs pure à 100 % » ne contienne rien d'autre que de l'huile de maïs. Ce produit ne doit contenir aucun agent de conservation, agent antimousse ou colorant, même si la norme peut le permettre. Dans certains cas, cette allégation est jugée synonyme de la déclaration « **ne contient pas d'agent de conservation** ». (Voir 4.3.1, Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation, et 4.3.2, Allégations relatives à l'absence d'agents de conservation multifonctionnels).

Les expressions « pur » et « pur à 100 % » peuvent servir à modifier le **nom d'un ingrédient** figurant dans le nom usuel d'un aliment tel que « huile végétale pure » ou « margarine d'huile végétale pure ». L'allégation peut également être formulée de façon à porter expressément sur un ingrédient qui y est nommé. Par exemple, la déclaration « fait d'*huile de maïs pure* avec un agent de conservation ajouté » signifie que l'huile de maïs était pure avant l'ajout de l'agent de conservation.

Dans le même ordre d'idées, les consommateurs s'attendent à ce qu'un produit appelé « saucisse de porc pure à 100 % » ne contienne que de la viande provenant du porc et que cette portion de viande ne contienne aucun additif ou agent contaminant. Toutefois, les produits comme cette saucisse qui **ne sont pas** composés d'un seul ingrédient **ne devraient pas** être décrits comme étant « 100 % », « pur » ou, « pur à 100 % »; par exemple, l'allégation « saucisse pure à 100 % » est inacceptable.

Dans quelques cas, il est cependant possible de décrire comme « purs » des **aliments normalisés ayant plusieurs ingrédients** à condition qu'aucun des ingrédients facultatifs permis par la norme ne soit ajouté à l'aliment et que le nom usuel permis et utilisé porte le nom de tous les ingrédients. Par exemple, « **chocolat au lait sucré pur** » ne devrait avoir été fait qu'à partir de sucre pur, de lait entier liquide pur et de chocolat pur.

Pour le jus d'orange reconstitué, les termes « pur » ou « pur à 100 % » sont **autorisés** pour décrire le produit sur l'étiquette si seulement de l'eau a été ajoutée au concentré. Par contre, ces termes sont **interdits** si un autre ingrédient que l'eau, tel que du benzoate de sodium, du sucre, un colorant, de la vitamine C, par exemple, a été ajouté au concentré.

Quoiqu'il en soit, les termes « tout », « pur » ou « pur à 100 % » devraient être employés avec précaution. S'ils laissent entendre que d'autres produits analogues sont altérés ou non conformes aux normes, l'emploi de ces termes pourrait être considéré comme trompeur.

4.11 Absolument, complètement, entièrement

Bien que superflus, ces termes peuvent tout de même modifier le sens des déclarations et des allégations. Des allégations sont permises lorsque l'aliment respecte les critères énoncés dans les lois, qui admettent habituellement une certaine tolérance. Toutefois, lorsque de telles allégations sont modifiées par un terme comme « entièrement », la tolérance cesse d'exister.

Par exemple, l'allégation « canadien » est synonyme de l'allégation « Produit du Canada », auquel cas, la totalité ou la quasi-totalité des principaux ingrédients, du processus de transformation et de la main-d'œuvre ayant servi à la fabrication du produit alimentaire doivent être d'origine canadienne. Les ingrédients qui sont présents dans l'aliment à des niveaux très faibles et qui ne sont généralement pas produits au Canada seraient autorisés à condition que le total de ces ingrédients représente moins que 2 pour cent de l'aliment. Pour un aliment étiqueté avec l'allégation « entièrement canadien », cette tolérance ne serait plus applicable; tous les ingrédients, processus de transformation et mains-d'œuvre seraient canadiens.

4.12 Véritable, vrai, authentique

Les termes « véritable », « vrai », « authentique » et autres termes semblables devraient être employés avec prudence. Ces termes ne devraient pas être utilisés pour décrire des aliments ou des ingrédients qui constituent des imitations ou des succédanés. Ils ne devraient pas être utilisés non plus de façon à suggérer qu'un produit est le seul produit **exclusivement** vrai, véritable ou authentique.

4.13 Imitations, succédanés

Une **imitation** ressemble à l'aliment auquel on a imité sa saveur, sa texture, son apparence et sa valeur nutritive, tandis qu'un **succédané** ne ressemble pas nécessairement à l'aliment qu'il remplace. Le succédané devrait toutefois avoir les qualités nutritives de l'aliment qu'il remplace.

Certains aliments sont décrits comme des « imitations de (nom de l'aliment imité) » ou comme des « succédanés de (nom de l'aliment) ». Les termes « imitation » ou « succédané » doivent faire partie du nom usuel dans la publicité de ces aliments. Dans la publicité sur les imitations ou les succédanés, les aliments devraient être vantés pour leurs valeurs propres et non pour les qualités des aliments imités, à moins qu'ils ne possèdent aussi ces qualités.

Bon nombre d'aliments qui sont des imitations ou des succédanés sont désignés par des noms inventés. Ces noms, de même que toutes les descriptions, devraient être employés avec prudence. Ils ne doivent pas amener le consommateur à croire que l'imitation ou le succédané est l'aliment authentique.

4.14 Concentré, condensé, teneur, reconstitué

On devrait limiter l'emploi de ces termes à leur sens propre. Ils ne devraient pas laisser entendre qu'un produit est de qualité nutritive supérieure.

De façon générale, les termes « **concentré** » ou « **condensé** » peuvent qualifier un produit toujours à l'état liquide après qu'une importante quantité d'eau ait été enlevée, par exemple « lait condensé sucré ». Par contre, les termes « **déshydraté** », « **desséché** » ou « **en poudre** » sont plus justes pour qualifier les produits qui ne sont plus liquides après l'extraction de l'eau, par exemple, « poudre de lait entier ». Ainsi, les fruits et les légumes déshydratés et les produits comme les mélanges ou bases pour soupe ne sont pas considérés comme des « concentrés ».

Une allégation selon laquelle un aliment est « concentré » ou « condensé » et un énoncé relatif à la « teneur » ne devrait se faire que s'il existe une norme reconnue à laquelle le produit peut être comparé. Le « jus d'orange concentré » ou le « vinaigre à double teneur destiné à la fabrication » sont des exemples d'emploi approprié.

Les aliments dont on a rétabli la teneur initiale en eau devraient être qualifiés de « reconstitué » ou comme étant « fait de concentré ». Ces expressions devraient faire partie du nom usuel de ces produits.

Un produit fabriqué qui doit, selon le mode d'emploi sur l'étiquette, être dilué avant d'être consommé peut, dans certaines circonstances, être qualifié de « concentré » ou « condensé » même si aucune eau n'a été enlevée en cours de fabrication. Les préparations liquides concentrées pour nourrissons et les soupes concentrées appartiennent à cette catégorie.

Certains noms usuels, par définition, évoquent la « concentration » ou « la teneur » et ne devraient pas être qualifiés davantage par des mots comme « concentré » ou « condensé » (p. ex., le café instantané et le thé instantané n'ont pas à être qualifiés de « concentrés »). Par ailleurs, les sirops sont mieux décrits en indiquant leur teneur réelle en sucre que par un qualificatif comme « fort », qui est beaucoup moins informatif.

Un produit n'est pas nécessairement « fort » ni « concentré » parce que l'un de ses constituants domine. Un pudding, par exemple, n'est pas « concentré » simplement parce que la nouvelle recette exige 15 % de solides de lait au lieu de 5 %. De même, le fromage n'est pas un « lait concentré » simplement parce qu'il est fait de lait.

Un produit en poudre n'est pas concentré simplement parce qu'il a été fabriqué pour occuper un volume inférieur au produit qu'il remplace. Il ne peut y avoir de concentration lorsque, en se basant sur la masse, la même quantité de l'un ou l'autre produit est nécessaire pour reconstituer ou préparer le produit pour la consommation. Par exemple, le café instantané aggloméré n'est pas du « café instantané concentré ».

4.15 Allégations concernant les catégories

La *Loi sur les produits agricoles au Canada* et la *Loi sur l'inspection des viandes* ainsi que plusieurs lois provinciales établissent des noms de catégorie et des normes pour les aliments tels que le beurre, la poudre de lait, les oeufs, les fruits et légumes frais et transformés, le miel, les produits de l'érable et les carcasses de viande et de volaille. Ces noms de catégorie doivent être déclarés dans les annonces lorsqu'il y est fait mention du prix et qu'il existe plus d'une catégorie de ce type d'aliments sur le marché de détail. Toutefois, les noms de catégorie ne doivent pas être employés pour décrire des produits non classés.

Les noms effectifs de catégorie varient d'un genre de produits à un autre (p. ex., « Canada n° 1 », « Canada A », « Canada de fantaisie ». Il est illégal de décrire des produits au moyen d'une désignation de catégorie impropre ou de termes ou symboles qui peuvent se confondre avec des désignations de catégorie établies par voie législative. Dans les annonces pour un aliment importé, on peut employer la catégorie établie pour cet aliment par les autorités du pays d'origine.

Étant donné que les catégories sont établies seulement pour les carcasses de viande et de volaille et qu'il n'existe pas de catégories pour les coupes de viande au détail, les annonces ne peuvent donner qu'une indication de la catégorie de la carcasse d'où provient la coupe (p.ex., les termes « **coupe de** » ou autres termes similaires qui ne donnent pas l'impression que la coupe a été classée doivent figurer dans l'annonce). Aussi, les noms de catégorie doivent être reproduits en entier, par exemple, « Coupe de boeuf Canada AA ».

Nota : L'étiquette d'un produit de viande, de volaille ou de leur produits qui proviennent d'un établissement enregistré au fédéral soumis à une inspection sanitaire et approuvé à des fins de consommation humaine doit être marquée avec l'estampille d'inspection établie en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* du gouvernement fédéral. Cette estampille, qui a la forme du mot « Canada » placé dans un cercle ou une ellipse, ne désigne pas la catégorie et n'indique pas que le produit a été classé. Elle ne peut pas être reproduite par une tierce partie ou ne peut être utilisée par un emballer ou un détaillant pour apposer sur ses produits de viande ou de volaille.

4.16 Kasher, Kascher [B.01.049]

Le terme **kasher** signifie « convenable » ou « approprié » et décrit des aliments et des procédés qui respectent les règles diététiques de la loi hébraïque. Un aliment qui est fabriqué selon les exigences de la loi hébraïque reçoit une attestation par un rabbin ou une organisation rabbinique et porte le symbole du rabbin ou de l'organisation rabbinique approprié.

Selon le *Règlement sur les aliments et drogues*, il est interdit d'employer, sur l'étiquette ou l'emballage et dans la publicité, le mot **kasher** ou toute lettre de l'alphabet hébreu ou tout autre mot, expression, illustration, signe, symbole, marque, figure ou autre représentation indiquant ou risquant de donner l'impression qu'un aliment est **kasher**, si cet aliment n'a pas été préparé selon les exigences des règles diététiques de la loi hébraïque.

Les expressions « **genre kasher** » et « **style kasher** » ne sont pas permises, sauf si l'aliment satisfait aux exigences des règles diététiques de la loi hébraïque. Les expressions « **à la mode juive** » ou « **cuisine**

juive » sont admises même si les aliments ainsi désignés ne sont pas nécessairement conformes aux exigences de la loi hébraïque.

Justification : L'expression « **genre kasher** » laisse entendre qu'un aliment est kasher; par conséquent, l'aliment doit donc satisfaire aux exigences de la loi hébraïque. L'expression « **à la mode juive** » ne laisse pas nécessairement entendre que l'aliment est kasher.

4.17 Repas, substitut de repas, petit déjeuner instantané [B.01.001, B.01.053, B.24.200]

(Voir aussi les sections 8.7, 9.1 et 9.9.2 du présent Guide).

Un petit déjeuner ou un repas préemballé devrait inclure des aliments provenant d'au moins deux des groupes alimentaires figurant dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*. Plus précisément, il doit au moins comprendre une portion moyenne :

- de viande, de poisson, de volaille, de légumineuses, de noix, de graines, d'œufs, de lait ou de produits laitiers à l'exception du beurre, de la crème, de la crème sure, de la crème glacée, du lait glacé et du sorbet; et
- de légumes, de fruits ou de produits céréaliers.

Les exigences de composition nutritionnelle d'un « **petit déjeuner instantané** », en tant que substitut pour le petit déjeuner, sont élaborées à l'article B.01.053. Les exigences des **substituts de repas** sont énoncées à l'article B.24.200.

La publicité portant sur les substituts de repas ou les petits déjeuners instantanés devrait être préparée avec soin. On ne doit pas tenter d'amener le public à modifier ses bonnes habitudes alimentaires en publiant des annonces alarmistes ou en exagérant l'aspect nutritif d'un tel produit.

Les petits déjeuners instantanés ne peuvent pas être annoncés comme un substitut pour les repas du midi ou du soir ni comme un élément d'un régime alimentaire.

Aucun produit ne devrait être décrit comme un repas ou un repas instantané et laisser entendre qu'il s'agit d'un repas complet s'il ne fournit pas la combinaison des aliments requis pour un repas préemballé.

4.18 Quantité : contenu

Les allégations telles que « **gros litre** », « **litre géant** » et « **litre plein** » ne devraient pas être utilisées, car elles contreviennent à l'alinéa 7(2)a) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* qui interdit d'apporter des réserves quant à la quantité nette déclarée sur un produit préemballé. (Vous trouverez au chapitre 2 du présent Guide un complément d'information sur la quantité nette).

4.19 Produit du Canada, Fabriqué au Canada

Les lignes directrices qui suivent ont été élaborées en fonction des attentes des consommateurs et de l'industrie quant à la définition de ce qui constitue un produit canadien. Les lignes directrices ont pour objectif de favoriser la conformité au paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* et au paragraphe 7(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en exigeant des allégations véridiques et non trompeuses qui sont claires, simples et sans ambiguïté. L'utilisation de ces allégations est facultative; le cas échéant, elles seront évaluées selon les critères décrits ci-après.

4.19.1 Produit du Canada

Un produit alimentaire peut porter l'allégation « Produit du Canada » lorsque la totalité ou la quasi-totalité des principaux ingrédients, du processus de transformation et de la main-d'œuvre ayant servi à la fabrication du produit sont d'origine canadienne. Autrement dit, tous les principaux ingrédients sont d'origine canadienne; les ingrédients qui ne le sont pas se trouvent en quantité négligeable. Les ingrédients qui sont présents dans un aliment en très petites quantités et qui ne sont généralement pas produits au Canada, notamment les épices, les additifs alimentaires, les vitamines, les minéraux et les préparations aromatiques, peuvent être utilisés sans avoir un impact sur l'emploi de l'allégation « Produit du Canada ». Les ingrédients qui ne sont pas cultivés au Canada, notamment les oranges, le sucre de canne ou le café, s'ils sont présents en très petite quantité dans le produit, peuvent être considérés comme des ingrédients mineurs. Généralement, on considère qu'il s'agit d'un ingrédient mineur ou présent en très petite quantité lorsqu'il constitue moins de 2 pour cent du produit.

Par exemple : un biscuit fabriqué au Canada à partir d'avoine, de farine, de beurre, de miel et de lait du Canada, ainsi que de vanille, peut porter l'allégation « Produit du Canada », même si les vitamines présentes dans la farine ainsi que la vanille ne sont pas des ingrédients d'origine canadienne.

4.19.2 Allégation « Fabriqué au Canada » accompagnée d'un énoncé descriptif

L'allégation « Fabriqué au Canada », accompagnée d'un énoncé descriptif, peut être utilisée sur une étiquette ou dans une publicité lorsque la dernière transformation substantielle du produit a été faite au Canada, même si certains ingrédients proviennent d'autres pays. Lorsqu'un aliment subit une transformation qui change sa nature de sorte qu'il devient un nouveau produit portant un nouveau nom sous lequel il est généralement connu du consommateur, on considère qu'il a subi une transformation substantielle. Ces procédés qui entraînent une transformation substantielle peuvent être décrits dans une loi ou un règlement en particulier, par exemple, *le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

Lorsqu'un aliment contient des ingrédients provenant d'un pays autre que le Canada, l'étiquette devrait porter l'allégation suivante : « Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients importés ». Lorsqu'un aliment renferme des ingrédients canadiens et importés, l'étiquette doit porter l'allégation suivante : « Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients canadiens et importés ».

Par exemple, dans le cas d'un biscuit fabriqué au Canada à partir de farine, d'avoine, de shortening et de sucre importés, on peut utiliser sur l'étiquette ou dans une publicité l'allégation « Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients importés ». Un biscuit fabriqué au Canada à partir de farine, d'avoine et de shortening d'origine canadienne ainsi que de sucre importé peut porter l'allégation « Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients canadiens et importés ».

4.19.3 Autres allégations

On encourage l'utilisation des allégations « Produit du Canada » et « Fabriqué au Canada » accompagnée d'un énoncé descriptif afin de fournir des renseignements clairs aux consommateurs et aider ceux-ci à reconnaître les aliments canadiens. D'autres allégations ou énoncés plus précis, comme « Préparé au Canada », « Transformé au Canada » et « Raffiné au Canada », qui décrivent la valeur ajoutée canadienne, peuvent être utilisés sans être accompagnés d'un énoncé descriptif supplémentaire, à condition qu'ils soient véridiques et n'induisent pas les consommateurs en erreur.

Par exemple :

- « torréfié et mélangé au Canada » pour décrire le café, puisque les grains de café sont toujours importés;
- « emballé au Canada » pour décrire des aliments importés en vrac et emballés au Canada;

- « distillé au Canada » pour décrire un produit importé ayant subi un processus de distillation au Canada;
- « mis en conserve au Canada » pour décrire le processus auquel un produit importé a été soumis au Canada..

4.19.4 Symboles nationaux

L'utilisation des armoiries canadiennes et du drapeau canadien est protégée par la *Loi sur les marques de commerce*, paragraphe 9(1).

a) Armoiries

Les armoiries canadiennes ne peuvent être utilisées sans une permission préalable du ministère du Patrimoine canadien. Les demandes peuvent être envoyées au :

Gestionnaire
Cérémonial et promotion des symboles canadiens
Ministère du Patrimoine canadien
Ottawa (Ontario)
K1A 0M5
Télécopieur: (819) 997-8550

b) Drapeau national

Le drapeau national avec la feuille d'érable à onze pointes et une ou deux barres ne peut être utilisé sans une permission préalable du ministère du Patrimoine canadien (voir l'adresse ci-dessus). Cependant, il n'y a pas d'objection à l'utilisation de la feuille d'érable à onze pointes sans les barres.

La feuille d'érable ne doit pas être utilisée sur un aliment importé pour donner au consommateur une fausse impression selon laquelle il s'agit d'un aliment d'origine canadienne.

4.20 Produits importés

Lorsqu'un produit alimentaire est décrit comme étant « importé », il est entendu que l'aliment, dans son ensemble, a été importé au Canada d'un autre pays et qu'il est vendu au Canada sans avoir subi de modifications. Autrement dit, l'aliment a été entièrement importé. Lorsqu'un aliment renferme une combinaison d'ingrédients importés et canadiens, seuls les ingrédients importés peuvent être décrits comme étant importés. Par exemple, un biscuit fabriqué au Canada à partir de chocolat belge pourrait porter l'allégation « contient du chocolat belge ».

Les exceptions à cette règle générale, notamment le scotch, le whiskey irlandais, le rhum et le brandy importés, sont énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues. Ces produits peuvent être vendus en tant que produits importés, même lorsqu'ils ont subi des transformations particulières au Canada, notamment le coupage avec d'autres spiritueux importés, la rectification du volume d'alcool par l'ajout d'eau distillée ou purifiée et la normalisation de la couleur par l'addition de caramel.

Conformément au paragraphe 31(2) du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, si un produit préemballé a été entièrement fabriqué ou produit dans un pays autre que le Canada, et si le nom et l'adresse du principal établissement de la personne au Canada pour qui le produit préemballé a été fabriqué ou produit à des fins de revente figurent sur l'étiquette, le nom et l'adresse du principal établissement seront précédés des mots « importé par » ou « importé pour », à moins que l'origine géographique du produit ne soit regroupée avec le nom et l'adresse canadienne, ou accolée à ceux-ci.

4.20.1 Termes géographiques

Les qualificatifs géographiques et les illustrations de lieux géographiques indiquent qu'un aliment provient réellement de l'endroit désigné ou montré, sauf dans les cas où le terme géographique a perdu son sens premier (p. ex., haricot de Lima, oignon espagnol, haricot de Boston).

Dans certains cas, les aliments ne proviennent pas de l'endroit nommé ou illustré et de telles descriptions risquent d'être jugées fausses ou trompeuses. Lorsqu'on utilise le nom d'une ville, d'une région ou d'un pays pour décrire un aliment qui ne provient pas de l'endroit mentionné, d'une manière qui pourrait créer une fausse impression ou induire en erreur, ce nom doit être accompagné d'un qualificatif tel que « **genre** » ou d'autres renseignements doivent être fournis pour indiquer très clairement l'origine géographique de l'aliment en question.

4.20.2 Boissons alcoolisées

Pour plus d'information sur l'indication du pays d'origine des boissons alcoolisées, veuillez consulter le Guide de l'étiquetage des boissons alcoolisées, présenté au chapitre 10 du présent Guide.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 5

Étiquetage nutritionnel

Chapitre 5

Étiquetage nutritionnel

Table de matières

5.1	But du règlement sur l'étiquetage nutritionnel	5 - 2
5.2	Période de transition	5 - 2
5.3	Exemptions	5 - 2
5.3.1	Perte de l'exemption	5 - 3
5.3.2	Autres exemptions	5 - 4
5.3.3	Interdiction de la présentation du tableau de la valeur nutritive	5 - 4
5.3.4	Présentation volontaire du tableau de la valeur nutritive	5 - 5
5.4	Renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive	5 - 5
5.4.1	Renseignements complémentaires autorisés dans le tableau de la valeur nutritive	5 - 6
5.4.2	L'inclusion obligatoire de renseignements complémentaires	5 - 7
5.4.3	Mention d'éléments nutritifs en dehors du tableau de la valeur nutritive	5 - 7
5.5	Présentation du tableau de la valeur nutritive	5 - 8
5.5.1	Définition de la surface exposée disponible	5 - 8
5.5.2	Éléments non inclus dans la définition de la surface exposée disponible	5 - 9
5.5.3	Surface exposée disponible des produits emballés séparément et vendus ensemble dans un plus grand emballage	5 - 10
5.5.4	Langues et emplacement du tableau de la valeur nutritive	5 - 10
5.5.5	Orientation du tableau de la valeur nutritive	5 - 11
5.5.6	Présentation des renseignements figurant dans le tableau de la valeur nutritive	5 - 11
5.5.7	Polices de caractères	5 - 11
5.5.8	Taille du point	5 - 12
5.5.9	Interligne	5 - 13
5.5.10	Filets	5 - 13
5.5.11	Couleurs dans le tableau de la valeur nutritive	5 - 14
5.5.12	Retraits	5 - 14
5.5.13	Abréviations et symboles dans le tableau de la valeur nutritive	5 - 14
5.6	Modèles du tableau de la valeur nutritive	5 - 15
5.6.1	Comment choisir entre les modèles standard, horizontal et linéaire	5 - 16
5.6.2	Modèles simplifiés	5 - 18
5.6.3	Modèle double – aliments à préparer	5 - 20
5.6.4	Modèle composé – différents types d'aliments	5 - 21
5.6.5	Modèles doubles et composés – différentes quantités d'aliments	5 - 23
5.7	Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel	5 - 24
5.8	Guide étape par étape sur l'utilisation des modèles	5 - 25
5.9	Résumé de la hiérarchie des modèles	5 - 35
5.10	Petits emballages	5 - 35
5.11	Étiquettes mobiles	5 - 37
5.12	Emballages décoratifs	5 - 38

5.13	Aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail	5 - 38
5.13.1	Autres aliments vendus dans un établissement de détail	5 - 39
5.14	Aliments pour entreprises commerciales ou industrielles ou institutions	5 - 40
5.15	Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments	5 - 40
5.16	Aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans	5 - 41
5.16.1	Renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive	5 - 41
5.16.2	Modèles pour le tableau de la valeur nutritive	5 - 43
5.16.3	Modèle simplifié pour le tableau de la valeur nutritive	5 - 44
5.16.4	Modèle composé du tableau de la valeur nutritive pour les aliments emballés ensemble et qui comportent différentes quantités d'aliments	5 - 45
5.16.5	Guide étape par étape pour l'utilisation des modèles	5 - 46
5.16.6	Petits emballages	5 - 48
5.16.7	Allégations relatives à la teneur nutritive	5 - 48
5.16.8	Allégations relatives à la santé	5 - 49
5.17	Présentation de la valeur nutritive selon la réglementation d'un autre pays	5 - 49
5.18	Autres langues dans le tableau de la valeur nutritive	5 - 50

Chapitre 5 – Étiquetage nutritionnel

Modèle standard

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2 %	Vitamine C 10 %
Calcium 0 %	Fer 2 %

Nutrition Facts	
Per 125 mL (87 g)	
Amount	% Daily Value
Calories 80	
Fat 0.5 g	1 %
Saturated 0 g	0 %
+ Trans 0 g	
Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate 18 g	6 %
Fibre 2 g	8 %
Sugars 2 g	
Protein 3 g	
Vitamin A 2 %	Vitamin C 10 %
Calcium 0 %	Iron 2 %

Figure 1.1(français)

Figure 1.1(anglais)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Modèle standard étroit

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% VQ*
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A 2 %	
Vitamine C 10 %	
Calcium 0 %	
Fer 2 %	

* VQ = valeur quotidienne

Nutrition Facts	
Per 125 mL (87 g)	
Amount	% DV*
Calories 80	
Fat 0.5 g	1 %
Saturated 0 g	0 %
+ Trans 0 g	
Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate 18 g	6 %
Fibre 2 g	8 %
Sugars 2 g	
Protein 3 g	
Vitamin A 2 %	
Vitamin C 10 %	
Calcium 0 %	
Iron 2 %	

* DV = Daily Value

Figure 2.1(français)

Figure 2.1(anglais)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Modèle standard bilingue

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 80	
Fat / Lipides 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
Protein / Protéines 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

Figure 3.1(bilingue)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

5.1 But du règlement sur l'étiquetage nutritionnel

Le règlement canadien sur l'étiquetage nutritionnel a été conçu afin de fournir un système de transmission de l'information sur la teneur en éléments nutritifs des aliments selon une **présentation normalisée**, ce qui permet la comparaison entre les aliments au moment de l'achat. Une information claire et uniforme devrait aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés et à sélectionner les aliments menant à une alimentation plus saine.

Les Canadiens ont besoin de renseignements nutritionnels qui leur permettent de choisir des aliments qui réduiront les risques de développer des maladies chroniques et de gérer leur régime alimentaire lorsqu'ils sont atteints d'une maladie chronique qui touche la santé publique.

5.2 Période de transition

A partir du 12 décembre 2007 cette section sera abrogé.

5.3 Exemptions [B.01.401(2)]

Les produits suivants sont exemptés de l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive :

- les aliments tels que les épices et certaines eaux embouteillées, lorsque **tous les renseignements** (autre que la portion déterminée) visés à la colonne 1 du tableau B.01.401 peuvent être **exprimés par « 0 »** ;
- les **boissons** dont la teneur en **alcool** dépasse 0,5 % ;
- les légumes et les fruits frais** sans ingrédients ajoutés, les oranges contenant un colorant alimentaire et les fruits et légumes enrobés de paraffine ou de gelée de pétrole ;

Cette catégorie inclut les fines herbes fraîches tels le persil, le basilic, le thym, etc. (à l'exclusion des herbes séchées) ; les germes ; les fruits et légumes qui ont subi une légère transformation (p. ex., les fruits et légumes lavés, épluchés, coupés, hachés, etc.), y compris les mélanges de fruits et de légumes, comme les sachets de salades mélangées et les salades de choux (sans vinaigrette, croûtons, miettes de bacon, etc.) ; *Nota* : L'exemption est annulée si l'une des allégations relatives à la santé énumérées au tableau suivant B.01.603 est indiquée (voir le chapitre 8 du présent Guide), y compris ce qui suit : « Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et de fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer. » [B.01.401 (3)e)(ii) et article 4 du tableau suivant B.01.603] ;

- d) la viande, les sous-produits de viande, la viande de volaille et les sous-produits de viande de volaille crus et composés **d'un seul ingrédient** ; *Nota* : la **viande hachée** préemballée, les **sous-produits de viande hachés**, la **viande de volaille hachée** et les **sous-produits de viande de volaille hachés** doivent **toujours** présenter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)d] ;
- e) les produits d'animaux marins ou d'eau douce crus et composés **d'un seul ingrédient** (poissons, crustacés, etc.) ;
- f) **les aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail** où ils sont préparés et transformés, y compris les pré-mélanges si un ingrédient, autre que l'eau, y est ajouté. *Nota* : un tableau de la valeur nutritive **est exigé dans le cas où on ajouterait uniquement de l'eau** à un pré-mélange ou lorsqu'un aliment est uniquement cuit, rôti, etc., sur place sans ajout d'autres ingrédients ;
- g) les produits vendus uniquement dans un **éventaire routier**, une **exposition d'artisanat**, un **marché aux puces**, une **foire**, un **marché d'agriculteurs** ou une **érablière** par l'individu qui l'a transformé et préparé ;
- h) les portions individuelles vendues pour la consommation immédiate (sandwiches ou salades préparés) **qui n'ont pas été soumises** à un traitement, tel le conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM), afin de prolonger la durée de conservation ;
- i) les aliments vendus uniquement dans **l'établissement de détail** où il est emballé, si l'étiquette du produit est un autocollant et que la surface exposée disponible du produit est de moins de 200 cm² (voir la définition dans 5.5.1 du présent Guide) ;
- j) une confiserie préemballée, appelée couramment **bonbon d'une bouchée**, qui est vendue individuellement (petits bonbons enveloppés individuellement, menthe, etc.).
- k) les **portions individuelles** préemballées d'aliments qui **sont servies avec des repas ou des casse-croûte par un restaurant ou une autre entreprise commerciale** (craquelins, mini-berlingots, etc.) ;
- l) divers **produits laitiers**, de vache ou de chèvre, **vendus dans des contenants en verre réutilisables**.

5.3.1 Perte de l'exemption [B.01.401(3)]

Les trois derniers articles susmentionnés (bonbons d'une bouchée, portions individuelles servies avec des repas, lait dans des contenants en verre) ne perdent jamais leur exemption. Les autres articles

susmentionnés perdent leur exemption et doivent présenter un tableau de la valeur nutritive dans les circonstances suivantes :

- une vitamine ou un minéral nutritif a été ajouté au produit ;
- une vitamine ou un minéral nutritif est déclaré comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine) ;
- de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfame-potassium est ajouté au produit (se reporter au chapitre 9 du présent Guide) ;
- le produit est de la viande **hachée**, un sous-produit de viande **hachée**, de la viande de volaille **hachée** ou un sous-produit de viande de volaille **hachée** ;
- l'étiquette ou l'annonce contient un des éléments suivants :
 - une référence nutritionnelle ou une allégation relative à la teneur nutritive,
 - une allégation relative au rôle biologique,
 - une allégation relative à la santé,
 - un nom, une mention, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou tout autre marque concernant la santé,
 - l'expression « nutrition facts », « valeur nutritive » ou « valeurs nutritives ».

5.3.2. Autres exemptions

L'affichage des renseignements nutritionnels n'est pas obligatoire pour les aliments non préemballés. Cependant, lorsqu'une étiquette ou une publicité d'un aliment non préemballé présente une mention relative aux calories ou à un élément nutritif (toute mention, référence, indication, déclaration, réclame, y compris les réclames relatives à la santé, etc.), l'étiquette ou l'annonce doit obligatoirement mentionner la valeur énergétique ou la teneur de l'élément nutritif par portion déterminée selon le cas [B.01.312, B.01.503(1)c), B.01.602 et le tableau suivant B.01.603].

Les aliments utilisés uniquement pour la fabrication d'autres aliments et les aliments prêts-à-servir à multiples portions, destinés uniquement à être servis par une entreprise industrielle ou commerciale ou une institution (hôtels, restaurants, hôpitaux...), sont exemptés de présenter le tableau de la valeur nutritive (mais non de fournir les renseignements nutritionnels). Le produit doit être accompagné de renseignements nutritionnels écrits lorsqu'il est destiné à la vente (c.-à-d. dans n'importe quelle forme et pas nécessairement sous celle d'un tableau de la valeur nutritive). (Voir 5.14 et 5.15 du présent Guide pour de plus amples renseignements.)

5.3.3 Interdiction de la présentation du tableau de la valeur nutritive

Les préparations pour régimes liquides, les succédanés de lait humain, les aliments renfermant un succédané de lait humain, les substituts de repas, les suppléments nutritifs et les aliments présentés comme étant conçus pour régimes à très faible teneur en énergie sont assujettis à des exigences particulières d'étiquetage, nutritionnel et autres, figurant aux titres 24 et 25 du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir le chapitre 9 du présent Guide). Bien que les étiquettes de ces produits ne puissent pas mentionner le **titre** du tableau de la valeur nutritive (c.-à-d. « Nutrition Facts », « valeur nutritive » ou « valeurs nutritives »), elles peuvent toutefois se servir du **modèle** du tableau de la valeur nutritive, tel que l'ordre de présentation, les noms des éléments nutritifs, les polices de caractères, en autant que les exigences applicables mentionnées aux titres 24 et 25 du Règlement sont satisfaites.

5.3.4 Présentation volontaire du tableau de la valeur nutritive [B.01.401(1), B.01.402(2)]

Les aliments exemptés peuvent volontairement porter une étiquette présentant le tableau de la valeur nutritive si le contenu et la présentation du tableau sont conformes aux exigences du Règlement. Bien sûr, ceci ne s'applique pas aux aliments pour lesquels il est interdit d'afficher un tableau de la valeur nutritive, comme les préparations pour régime liquides, les substituts de repas, etc. (voir 5.3.3 du présent Guide ci-avant).

5.4 Renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive [tableau de B.01.401]

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 80	
Fat / Lipides 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
Protein / Protéines 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

Figure 3.1(bilingue)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

La figure 3.1(B) démontre un exemple bilingue des renseignements principaux qui doivent toujours figurer dans le tableau de la valeur nutritive et l'ordre dans lequel les éléments doivent être présentés.

Des renseignements nutritionnels complémentaires peuvent également être exigés dans le tableau ou autorisés à l'intérieur ou à l'extérieur du tableau selon le Règlement. (voir la liste des renseignements complémentaires dans 5.4.1. du présent Guide)

5.4.1 Renseignements complémentaires autorisés dans le tableau de la valeur nutritive [tableau de B.01.402]

Nutrition Facts		% Daily Value / % valeur quotidienne*	
Valeur nutritive		Vitamin D / Vitamine D 0 %	
Serving Size 125 mL (35 g) / Portion 125 mL (35 g)		Vitamin E / Vitamine E 6 %	
Servings Per Container 13		Vitamin K / Vitamine K 10 %	
Portions par contenant 13		Thiamine / Thiamine 55 %	
Amount Per Serving / Teneur par portion		Riboflavin / Riboflavine 4 %	
Calories / Calories 90 (380 kJ)		Niacin / Niacine 25 %	
Calories from fat / Calories des lipides 9		Vitamin B ₆ / Vitamine B ₆ 10 %	
Calories from Saturated + Trans 0		Folate / Folate 10 %	
Calories des lipides saturés et trans 0		Vitamin B ₁₂ / Vitamine B ₁₂ 0 %	
% Daily Value / % valeur quotidienne*		Biotin / Biotine 30 %	
Total Fat / Lipides 1 g	2 %	Pantothenate / Pantothénate 8 %	
Saturated / saturés 0 g	0 %	Phosphorus / Phosphore 30 %	
+ Trans / trans 0 g		Iodide / Iodure 0 %	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.5 g		Magnesium / Magnésium 50 %	
Omega-6 / oméga-6 0.5 g		Zinc / Zinc 25 %	
Omega-3 / oméga-3 0 g		Selenium / Sélénium 6 %	
Monounsaturated / monoinsaturés 0.2 g		Copper / Cuivre 20 %	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	0 %	Manganese / Manganèse 10 %	
Sodium / Sodium 300 mg	12 %	Chromium / Chrome 10 %	
Potassium / Potassium 410 mg	12 %	Molybdenum / Molybdène 10 %	
Total Carbohydrate / Glucides 27 g	9 %	Chloride / Chlorure 10 %	
Dietary Fibre / Fibres alimentaires 12 g	48 %	* Percent Daily Values are based on a 2,000 Calorie diet.	
Soluble Fibre / Fibres solubles 0 g		Your daily values may be higher or lower depending on your Calorie needs:	
Insoluble Fibre / Fibres insolubles 11 g		Calories: 2,000 2,500	
Sugars / Sucres 6 g		Total Fat	Less than 65 g 80 g
Sugar Alcohols / Polyalcools 0 g		Saturated + Trans	Less than 20 g 25 g
Starch / Amidon 9 g		Cholesterol	Less than 300 mg 300 mg
Protein / Protéines 4 g		Sodium	Less than 2,400 mg 2,400 mg
Vitamin A / Vitamine A 0 %		Potassium	3,500 mg 3,500 mg
Vitamin C / Vitamine C 0 %		Total Carbohydrate	300 g 375 g
Calcium / Calcium 2 %		Dietary Fibre	25 g 30 g
Iron / Fer 35 %		Calories per gram:	
		Fat 9	Carbohydrate 4 Protein 4
		* Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 Calories. Vos valeurs quotidiennes personnelles peuvent être plus ou moins élevées selon vos besoins énergétiques :	
		Calories: 2 000 2 500	
		Lipides	moins de 65 g 80 g
		saturés + trans	moins de 20 g 25 g
		Cholestérol	moins de 300 mg 300 mg
		Sodium	moins de 2 400 mg 2 400 mg
		Potassium	3 500 mg 3 500 mg
		Glucides	300 g 375 g
		Fibres alimentaires	25 g 30 g
		Calories par gramme :	
		Lipides 9	Glucides 4 Protéines 4

Figure 19.1(B)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

La mention de renseignements complémentaire est en général optionnelle. De plus, la mention de l'un des éléments nutritifs ne déclenche pas automatiquement la mention des autres éléments nutritifs, à moins que le Règlement l'exige.

Toutefois, dans certains cas, les fabricants doivent déclarer certains éléments nutritifs dans la liste de renseignements complémentaires. Cette déclaration devient obligatoire, par exemple, pour les éléments nutritifs mentionnés dans une allégation relative à la teneur nutritive ou dans une allégation relative à la santé.

Outre les renseignements principaux obligatoires, **seuls les renseignements complémentaires des figures 18.1(F) et (A) ou 19.1(B)** sont autorisés dans le tableau de la valeur nutritive. Les renseignements complémentaires doivent être présentés conformément aux directives du Règlement, c.-à-d. en respectant l'ordre de présentation, l'utilisation des retraits et la présentation des notes complémentaires. Les renseignements doivent être insérés dans un modèle approprié (p. ex., standard, réduit, bilingue, etc.) qui aura été choisi selon l'information présentée plus loin dans ce chapitre. Les renseignements complémentaires doivent paraître en **anglais** et en **français**, à l'exception de ce qui est prévu à B.01.012(3) ou (7) concernant les aliments de spécialité et les aliments locaux. Pour ces derniers, la présentation peut être en anglais ou en français [B.01.402(9)]. **Les figures 18.1(F) et (A) et 19.1(B) ne sont pas des choix de modèles.**

5.4.2 L'inclusion obligatoire de renseignements complémentaires

Les renseignements complémentaires, qui sont en général facultatifs, deviennent obligatoires dans les cas suivants :

- a) **Les acides gras monoinsaturés, oméga-3 et oméga-6** doivent être tous mentionnés lorsque l'un d'entre eux l'est, lorsque des acides gras polyinsaturés sont mentionnés soit sur l'étiquette, soit dans une annonce ou encore lorsqu'un acide gras est spécifiquement identifié en dehors du tableau de la valeur nutritive, sur l'étiquette ou dans une annonce [B.01.402(3)]. Il n'est pas obligatoire d'indiquer les acides gras polyinsaturés, mais lorsqu'ils le sont, il devient obligatoire de déclarer les trois acides gras susmentionnés.
- b) Tout élément nutritif présenté dans le tableau de B.01.402 (se reporter à la section précédente, 5.4.1) doit être inclus si une mention, référence, indication, déclaration, allégation, etc. le concernant apparaît sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, y compris dans la liste des ingrédients ou dans une annonce [B.01.402(4)].
- c) La teneur en **potassium** doit être mentionnée si le produit contient des sels de potassium ajoutés et lorsqu'il y a des allégations relatives au sel ou au sodium [articles 31 à 36 du tableau suivant B.01.513 ; B.01.402(5)].
- d) La **teneur en alcool de sucre, vitamine ou minéral nutritif** d'un produit (à l'exclusion de l'iodure ajouté à du sel de table ou du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace préemballée) doit être indiquée lorsque ceux-ci sont ajoutés à un produit préemballé [B.01.402(6)].
- e) **Les vitamines et minéraux nutritifs** doivent être mentionnés lorsque ceux-ci sont déclarés comme constituant d'un ingrédient (à l'exclusion de la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)].

5.4.3 Mention d'éléments nutritifs en dehors du tableau de la valeur nutritive [B.01.301(1)e), B.01.008(1), B.01.014, B.01.016, B.01.019, B.01.305(2)b)].

Lorsque le Règlement exige la **déclaration obligatoire** d'autres éléments nutritifs qui ne peuvent pas être présentés dans le tableau de la valeur nutritive (ceux non listés dans 5.4.1 du présent Guide), ces renseignements doivent être affichés dans l'unité requise par portion déterminée.

Par exemple, la mention d'un acide aminé entraîne la déclaration des neuf acides aminés spécifiques que contient l'aliment, en grammes par portion, et ceci à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive.

Lorsque les édulcorants non nutritifs que sont l'aspartame, le sucralose et l'acésulfame-potassium sont ajoutés à un aliment, la teneur doit être déclarée en milligrammes par portion, en dehors du tableau de la valeur nutritive, groupés avec la liste d'ingrédients [B.01.008] (voir le chapitre 9 pour de plus amples renseignements sur les édulcorants.)

La teneur en éléments nutritifs non permis dans le tableau de la valeur nutritive d'un aliment ou celle d'un de ses constituants, comme le bore ou les acides gras spécifiques, etc., peut être **déclarée volontairement n'importe où sur l'étiquette**, en gramme par portion, sauf à l'intérieur du tableau de la valeur nutritive.

Les teneurs absolues en vitamines et minéraux (microgrammes, milligrammes, ER, EN, comme il est prescrit) peuvent être mentionnées uniquement en dehors du tableau de la valeur nutritive. Il n'est pas permis d'afficher ces unités à l'intérieur du tableau; seul le pourcentage de l'apport quotidien est permis.

5.5 Présentation du tableau de la valeur nutritive

Le *Règlement sur les aliments et drogues* indique de façon spécifique où et comment les renseignements nutritionnels doivent être mentionnés sur chaque aliment préemballé, soit dans le tableau de la valeur nutritive apposé au contenant, soit par d'autres procédés autorisés (étiquette mobile par exemple - voir la 5.11 du présent Guide). Les sections suivantes expliquent les règles régissant l'utilisation correcte des modèles standards et spécialisés du tableau de la valeur nutritive dans diverses situations. Des sections ultérieures dans ce chapitre traitent :

- des aliments destinés uniquement à être servis par une entreprise industrielle ou commerciale ou une institution [B.01.405] – voir 5.14 du présent Guide pour de plus amples renseignements ;
- des aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments [B.01.404] – voir 5.15 du présent Guide;
- des aliments pour enfants âgés de moins de deux ans [B.01.403] – voir 5.16 du présent Guide.

Quel que soit le type d'aliments qui doit être étiqueté, la première étape, celle qui détermine la taille, la forme et la configuration appropriées du tableau de la valeur nutritive, dépend d'une détermination précise de la surface exposée disponible de l'emballage du produit.

5.5.1 Définition de la surface exposée disponible [B.01.001]

En général, le tableau de la valeur nutritive doit être affiché sur la **surface exposée disponible** du produit, qui est définie comme étant la totalité de la surface d'un emballage sur laquelle une étiquette peut être apposée ou sur laquelle les renseignements peuvent être indiqués lisiblement et de façon facile à voir. Concernant les conditions relatives aux petits emballages, se reporter à 5.10; pour les étiquettes mobiles, à 5.11; et pour les emballages décoratifs, à 5.12.

La surface exposée **disponible** fait référence à la surface sur laquelle on pourrait apposer une étiquette. Cela comprend les surfaces non étiquetées sur lesquelles les renseignements pourraient être indiqués lisiblement et de façon que le consommateur puisse les voir aisément, et tout autre surface qui a déjà une étiquette imprimée, des graphiques ou des motifs, obligatoires, facultatifs ou publicitaires (autre que la surface occupée par le code universel des produits (CUP), voir 5.5.2 du présent Guide à ce sujet). Par exemple, toute surface sur laquelle est imprimée de l'information qui occupe de la place sur une étiquette, comme la liste d'ingrédients, le nom et l'adresse du fabricant, la marque de commerce, des graphiques,

des allégations, de l'information promotionnelle, des recettes, etc., est considérée comme faisant partie de la surface exposée disponible. Si le CUP est imprimé plus d'une fois sur l'étiquette, les surfaces correspondantes à ces impressions supplémentaires sont également considérées comme faisant partie de la surface exposée disponible.

La surface exposée disponible inclut également les surfaces à relief décoratif (bouteilles en verre ou en plastique) si les fabricants de contenants similaires dans le commerce sont en mesure d'appliquer une étiquette à ce genre de surface. Elle comprend aussi les parties transparentes des emballages (fenêtres transparentes dans les emballages de tranches de bacon et les boîtes de pâtes, les sachets en plastique, etc.). Cependant, elle n'inclut pas les espaces créés par découpage ni les fenêtres non protégées.

Le tableau de la valeur nutritive **peut** être imprimé sur le revers du couvercle des boîtes à œufs (en pâte à papier, en mousse et en plastique transparent). Le revers du couvercle devient partie de la surface exposée disponible dès qu'un renseignement (nutritionnel, promotionnels ou autre) y est apposé.

La surface du dessous d'un emballage **doit** être incluse si le contenu ne fuit pas ou s'il n'est pas endommagé lorsque l'emballage est retourné pour voir le tableau de la valeur nutritive. Le dessous d'une boîte contenant une tarte meringuée ou un gâteau avec des décorations ne sera pas considéré comme une surface exposée disponible, ni le dessous des plateaux en mousse enveloppés de plastique contenant de la viande hachée car ceux-ci ne sont pas parfaitement étanches, etc.

La « surface exposée disponible » est également définie à l'article B.01.001 comme étant :

- la totalité de la surface des deux côtés de toute **étiquette mobile** (voir 5.11 du présent Guide) attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat ;
- le dessous de tout emballage décoratif ou la totalité de la surface des deux côtés d'une étiquette mobile attachée à l'**emballage décoratif** (voir 5.12 du présent Guide), la plus grande surface étant à retenir.

5.5.2 Éléments non inclus dans la définition de la surface exposée disponible

La surface exposée disponible ne comprend pas la surface occupée par le **code universel des produits** (appelé également code à barres ou CUP). Elle exclut également :

- a) toute surface de l'emballage sur laquelle une étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat (sous les rabats des emballages en carton de jus de fruits ou de lait, sous les replis des barres alimentaires, sur les surfaces irrégulières de certains emballages en plastique ou en verre moulé, sur les poignées de bidons, sur les bordures striées utilisées pour sceller les sacs plats, sur les joints des boîtes et sur certaines surfaces qui sont gaufrées afin de donner une solidité à la structure de l'emballage (c.-à-d. qui a une fonction autre que décorative), etc. Se reporter à la 5.10 pour l'exemption des « petits emballages » ;
- b) toute surface continue de 12 cm² ou moins (capuchons ou bouchons de bouteilles) trop petites pour pouvoir accueillir le plus petit des tableaux de la valeur nutritive, **à condition** que la surface continue ne contienne aucune information obligatoire, promotionnelle ou facultative ;
- c) toute partie de l'emballage qui est détruite dès l'ouverture (bande déchirable, bande qui chevauche le bouchon ou le goulot de la bouteille, une seule étiquette collée sur les couvercles de

plusieurs yaourts individuels regroupés dans un emballage multiple [chaque couvercle est déchiré net détruisant le tableau de la valeur nutritive], etc.) **à moins** que le produit soit en portion individuelle (c.-à-d. que le contenu peut raisonnablement être mangé par une seule personne en une seule occasion).

5.5.3 Surface exposée disponible des produits emballés séparément et vendus ensemble dans un plus grand emballage [A.01.016, B.01.406(2), B.01.451]

Pour les produits emballés séparément mais vendus ensemble dans un autre emballage, le tableau de la valeur nutritive doit être bien en vue sur la surface exposée disponible de **l'emballage extérieur** et être lisible pour le consommateur dans les conditions habituelles d'achat.

Lorsque le tableau de la valeur nutritive est affiché sur l'emballage extérieur, il n'est pas nécessaire que chaque produit individuel présente le tableau de la valeur nutritive. Toutefois, le fabricant peut, à son choix, présenter le tableau de la valeur nutritive sur chaque produit individuel. Par exemple, dans le cas d'une boîte qui contient des barres de céréales enveloppées séparément, le tableau de la valeur nutritive doit apparaître sur la boîte, plutôt que sur les barres, à l'intérieur de la boîte, bien que le fabricant pourrait décider d'afficher le tableau sur les barres individuelles.

Si l'emballage extérieur de produits emballés séparément est ouvert de façon que l'on puisse vendre chaque produit séparément (c.-à-d. sans l'étiquette de l'emballage extérieur dans un dépanneur), chaque produit devra présenter le tableau de la valeur nutritive.

5.5.4 Langues et emplacement du tableau de la valeur nutritive [B.01.451(1), B.01.450(6)]

Le tableau de la valeur nutritive doit être affiché dans les deux langues officielles du Canada (français et anglais), sauf pour les produits exemptés de l'étiquetage bilingue.

Lorsqu'il y a deux tableaux séparés anglais et français, ils doivent être placés sur la même surface continue* (voir la description ci-dessous) ou sur deux surfaces continues de la même taille et ayant les mêmes caractéristiques visuelles. Un tableau de la valeur nutritive, qu'il soit bilingue, unilingue français ou unilingue anglais, doit être affiché en entier sur une même surface continue.

*La **surface continue** n'est pas définie dans le Règlement mais on la définit généralement comme étant une surface unique plate ou légèrement incurvée qui n'est pas cassée ou interrompue par des bords définis, des grands angles, des replis, des côtés, des coins, des joints, etc. Par exemple, sur une boîte de céréales pour le petit déjeuner, toutes les surfaces sont considérées comme étant des surfaces continues, le devant, le dos, le dessus, le dessous et les côtés. Dans le cas d'un emballage de forme cylindrique (une canette ou une bouteille), la circonférence du contenant dans son entier est considérée comme étant continue. La surface continue pourrait également inclure certains petits angles « arrondis » qui **n'empêchent pas** le consommateur de lire les renseignements nutritionnels affichés sur des panneaux voisins (p. ex., la partie « pignon » d'un carton de lait).

Dans un tableau de la valeur nutritive bilingue, l'ordre des langues indiqué à l'annexe L peut être inversé, (c.-à-d. le français avant l'anglais).

Certains aliments peuvent être exemptés complètement de l'étiquetage bilingue. Les renseignements obligatoires sur les étiquettes des aliments qui correspondent à la définition d'un « produit alimentaire local », d'un « produit alimentaire d'essai » ou d'un « aliment spécial » peuvent être affichés dans **une seule langue** [B.01.012(1), B.01.012(3), B.01.012(7)]. Lorsque ces renseignements figurent dans

seulement une langue, le tableau de la valeur nutritive peut également être affiché dans une seule langue, à condition que ce soit cette même langue [B.01.451(2)].

5.5.5 Orientation du tableau de la valeur nutritive [B.01.452]

Le tableau de la valeur nutritive doit être orienté dans le même sens que les autres renseignements figurant sur l'étiquette lorsqu'il y a suffisamment d'espace. C'est-à-dire que le tableau de la valeur nutritive doit être imprimé soit verticalement ou tourné ou basculé « sur le côté » (c.-à-d. subir une rotation de 90°) afin que les mots du tableau se lisent dans le même sens que les autres mots qui paraissent sur le même panneau (p. ex., comme on le voit sur le rayon du magasin).

Lorsque l'espace est insuffisant, le tableau de la valeur nutritive peut être orienté dans un autre sens (le modèle standard peut être basculé sur le côté), s'il y a suffisamment d'espace et si le contenu ne fuit pas et n'est pas endommagé lorsqu'on manipule l'emballage pour lire le tableau de la valeur nutritive.

Lorsque le tableau de la valeur nutritive est affiché sur le dessus ou sur le dessous de l'emballage, il peut être orienté dans n'importe quel sens sans tenir compte des autres renseignements qui y figurent déjà, s'il y en a.

5.5.6 Présentation des renseignements figurant dans le tableau de la valeur nutritive

Les renseignements figurant dans le tableau de la valeur nutritive doivent être présentés selon l'ordre établi, en utilisant la **nomenclature, les unités, les règles d'arrondissement** et le **modèle approprié** tel que prescrit. Se reporter aux tableaux de B.01.401 et B.01.402 et au chapitre 6 pour de plus amples renseignements, y compris les détails concernant les portions et les quantités de références.

Toutes les versions du tableau de la valeur nutritive doivent être présentées selon le modèle spécifié de la figure applicable de l'annexe L du RAD, en tenant compte de l'ordre de présentation, des dimensions, de l'espacement, des retraits et de l'utilisation des lettres majuscules et minuscules et des caractères gras [B.01.450(1)].

5.5.7 Polices de caractères

Les caractères (les chiffres et les lettres) dans le tableau de la valeur nutritive doivent paraître dans une seule police de caractères **normalisés, sans empattement et non décoratifs** [B.01.450 (3)].

Cela signifie qu'une seule police de caractères est autorisée dans tout le tableau de la valeur nutritive. « **Normalisé** » signifie une police de caractères mise au point par un créateur de police de caractères. En raison du processus de conception qui « normalise » la police de caractères, une police de caractères « normalisée » est toute police qui a été créée et enregistrée ou protégée par une marque de commerce. « **Sans empattement** » signifie que les caractères doivent être entièrement dépourvus d'ornements.

Diverses polices de caractères appartiennent à cette catégorie. Toutefois, le Règlement ne prescrit pas de polices de caractères particulières. **Helvetica** est un exemple de police sans empattement qui n'a pas d'ornement et est celle utilisée dans les figures de l'annexe L. Voici des exemples de polices de caractères inacceptables : Courier (p. ex., « Valeur nutritive »), Times New Roman (p. ex., « Valeur nutritive ») ainsi que d'autres polices de caractères qui sont décoratives ou avec empattement (p. ex., « **Valeur nutritive** », « », etc.).

Les logiciels de création graphique, comme QuarkXPress, utilisent n'importe quelle des polices de caractères disponibles sur votre ordinateur. Si vous souhaitez utiliser les modèles mentionnés à 5.6.2 qui ont été mis au point à partir des polices de caractères Helvetica à chasse normale et à chasse étroite,

vous devrez peut-être les acheter si elles ne sont pas déjà installées sur votre ordinateur. Sinon, votre logiciel vous proposera d'utiliser une autre police de caractères sans empattement. Vous devrez alors vous assurer que les éléments graphiques sont conformes aux spécifications de la figure applicable correspondante.

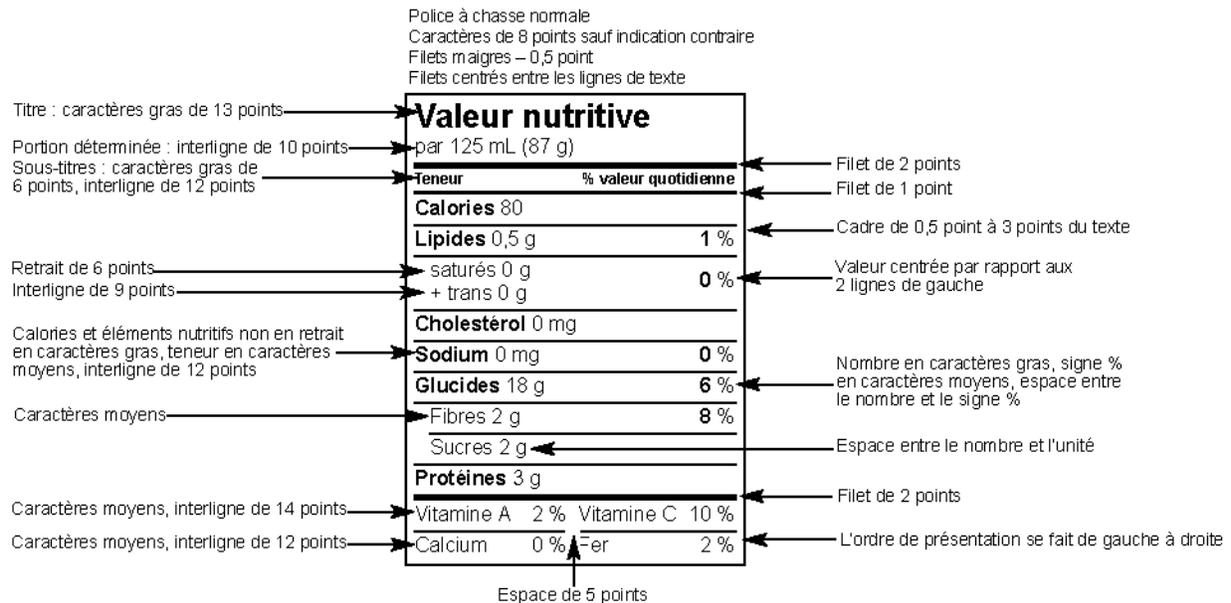


Figure 1.1(F)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

La « **police à chasse normale** » est mentionnée dans les notes de la figure 1.1(F), et la « **police à chasse étroite** », version plus réduite et plus compacte, est mentionnée dans les notes de la figure 1.3 (F). Les polices de caractères normalisées comprennent les polices à chasse normale et étroite. Les caractères doivent être disposés de façon à ne jamais se toucher ni à toucher les filets (les lignes horizontales et verticales – voir 5.5.10 du présent Guide [B.01.450(3)a]). On ne doit pas dépasser la diminution permise par la chasse étroite des caractères, car ceci pourrait réduire la lisibilité. L'encre utilisée pour imprimer les renseignements nutritionnels peut avoir tendance à « couler » sur certains matériaux d'emballages et il sera peut-être nécessaire d'utiliser des caractères plus grands, même s'il est indiqué dans les modèles (voir la 5.6.2 du présent Guide) qu'un caractère plus petit serait acceptable selon la surface exposée disponible. Les caractères peuvent être de dimensions plus grandes que celles indiquées dans la figure applicable de l'annexe L du RAD, si tous les caractères sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

« **Le caractère moyen** » est mentionné dans les notes de la figure 1.1(F) de l'annexe L. Ceci est en comparaison avec le « **caractère gras** », également mentionné dans les notes de la figure 1.1(F).

5.5.8 Taille du point

Un « point » est l'unité de mesure de la force du corps. Un point anglo-américain équivaut à 0,3514598 mm [B.01.400].

La valeur du point varie selon le système de mesure typographique. Dans le tableau de la valeur nutritive, on doit utiliser la définition du point à l'article B.01.400 du RAD.

Quelques points de mesure communs pour les modèles standards

Taille des caractères	Interligne
6 points = 2,11 mm 8 points = 2,81 mm 13 points = 4,57 mm	10 points = 3,51 mm 12 points = 4,22 mm 14 points = 4,92 mm
Filet	Retrait / Espacement
0,5 point = 0,175 mm 1 point = 0,35 mm 2 points = 0,7 mm	3 points du texte = 1,05 mm espace de 5 points = 1,76 mm retrait de 6 points = 2,11 mm

5.5.9 Interligne

L'interligne est l'espace entre les lignes de caractères. L'interligne se mesure à partir de la base des lettres d'une ligne de caractères jusqu'à la base des lettres de la ligne de caractères au-dessus. Dans l'exemple suivant, l'interligne est la distance mesurée entre la base de la lettre « c » dans « cerises » et la base de la lettre « m » dans « mangues » de la ligne du dessus.

Ces mangues ne sont pas encore mûres.
Ces cerises sont très rouges et très juteuses.

Il n'y a pas d'interligne réglementaire pour la première ligne de caractères. S'il y a une autre ligne de caractères, comme un titre ou un en-tête au-dessus de cette première ligne de caractères, il y aura une interligne. Par exemple, dans la figure 1.1(F) de l'annexe L, il n'y a pas d'interligne au-dessus du titre « Valeur nutritive » parce qu'il n'y a pas de caractères au-dessus. Les lignes du cadre entourant entièrement le tableau de la valeur nutritive ne sont pas des lignes de caractères et ne sont pas prises en compte lorsqu'on mesure les interlignes.

Une « descendante » (aussi nommée « jambage descendant » ou encore « hampe inférieure ») est la partie d'une lettre minuscule qui se trouve au-dessous du corps principal, comme c'est le cas des lettres g, j, p, q, et qui n'est pas incluse lorsqu'on mesure l'interligne ; par exemple, on ne mesure qu'à partir de la partie ronde de la lettre « p ». Les « jambages descendants » reposent normalement sur l'« alignement des descendantes » (ou « alignement inférieur des hampes ») implicite qui marque, dans la plupart des cas, la limite la plus basse des caractères de la police.

Une « ascendante » (aussi « jambage ascendant » ou « hampe supérieure ») est la partie d'une lettre minuscule qui se trouve au-dessus de la hauteur x ou du corps principal du style de caractère dans les lettres comme b, d, f, h, k, l, t. Les « jambages ascendants » et les lettres majuscules (c.-à-d. les lettres en haut de casse) atteignent normalement l'« alignement supérieur des hampes » (ou « alignement des supérieures ») implicite. L'interligne n'est pas mesurée à partir de l'alignement ascendant des hampes mais à partir du corps principal de la ligne de caractères du dessus.

5.5.10 Filets

Une « ligne » verticale ou horizontale s'appelle un « filet ». Les « filets » encadrent le tableau de la valeur nutritive et divisent les lignes de caractères. Ces filets ne changent en rien la mesure de l'interligne, car le filet est une ligne, et non une ligne de caractères.

Dans la figure 1.1. de l'annexe L, les renseignements doivent apparaître dans un cadre ayant un filet de 0,5 point à 3 points du texte. Le point du filet fait référence à l'épaisseur du filet. Par exemple, un filet de 1 point a une épaisseur de 0,35 mm, un filet de 2 points a une épaisseur de 0,7 mm, un filet de 0,5 point, une épaisseur de 0,175 mm, etc.

Un filet, de un ou deux points, visé à la figure applicable de l'annexe L peut avoir une force de corps plus grande dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.450(4)].

5.5.11 Couleurs dans le tableau de la valeur nutritive

Les caractères et les filets sont monochromes et équivalent visuellement à de l'imprimerie noire en aplat de 100 % sur un fond blanc ou de couleur de teinte neutre et uniforme d'au plus 5 % [B.01.450(2)]. Cela veut dire que les caractères doivent au minimum être pratiquement noirs et que le fond doit être pratiquement blanc.

Fond à 0 %	Fond à 5 %	Fond à 10 %
------------	------------	-------------

À titre d'illustration seulement. La copie pourrait entraîner des différences en ce qui concerne la teinte.

De façon générale, lorsque les renseignements apparaissent en caractères noirs sur une étiquette, le tableau de la valeur nutritive doit aussi être imprimé en caractères noirs. Si aucun renseignement ne figure en caractères noirs sur l'étiquette, le tableau de la valeur nutritive doit être imprimé avec la couleur la plus foncée utilisée ailleurs sur l'étiquette, en excluant les pastels mais en incluant la couleur utilisée pour le code universel des produits (CUP ou code à barres).

5.5.12 Retraits

Dans la figure 1.1(F) de l'annexe L, « saturés » est placé sous « lipides ». Il y a un retrait de 6 points. Le retrait de 6 points se mesure à partir du « l » de lipides, et non à partir du bord du cadre qui entoure le tableau de la valeur nutritive.

Une des spécifications à droite du tableau de la valeur nutritive illustré à la figure 1.1(F) précise que les bords du cadre doivent être à « 3 points de texte » des caractères : « texte entouré d'un cadre avec un filet de 0,5 point à 3 points de texte. »

Par conséquent, le mot « lipides » doit être à 3 points du bord du cadre, ce qui fait que le mot « saturés » sera à 9 points du bord du cadre.

5.5.13 Abréviations et symboles dans le tableau de la valeur nutritive [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402; et diverses figures à l'annexe L]

Les consultations publiques confirment que les consommateurs peuvent avoir des difficultés à comprendre les abréviations. Par conséquent, le nombre d'abréviations autorisé dans le tableau de la valeur nutritive est limité à ce qui suit :

- « % » et « % DV » seulement lorsque le terme anglais « Daily Value » apparaît au bas du tableau ;
- « % » et « % VQ » seulement lorsque le terme français « valeur quotidienne » apparaît au bas du tableau ;
- « Vit » pour vitamine ; terme bilingue facilement reconnu par les consommateurs.

Les symboles usuels et les abréviations suivantes sont aussi acceptables dans le tableau de la valeur nutritive. Ils sont considérés bilingues, sauf sur indication contraire. L'utilisation des abréviations pour les cuillerées à thé et les cuillerées à soupe (en anglais et en français) devrait être limitée aux étiquettes qui ne peuvent contenir les mots en entier. Les mots courts comme « cup » et « tasse » doivent être écrits en entier.

kilojoule	kJ
grammes	g
millilitres	ml ou mL
milligrammes	mg
teaspoon	tsp (en anglais seulement)
tablespoon	tbsp (en anglais seulement)
cuillère à thé	c. à thé ou cuil. à thé (en français seulement)
cuillère à soupe	c. à soupe ou cuil. à soupe (en français seulement)

5.6 Modèles du tableau de la valeur nutritive [à partir des figures présentées à l'annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues*]

Il existe trois modèles **de base** pour le tableau de la valeur nutritive :

- le modèle standard ;
- le modèle horizontal ;
- le modèle linéaire.

Il existe par ailleurs des modèles **spéciaux** :

- le modèle simplifié [B.01.455] ;
- le modèle double – aliments à préparer [B.01.456] ;
- le modèle composé – différents types d'aliments [B.01.457] ;
- le modèle double – différentes quantités d'aliments [B.01.458] ;
- le modèle composé – différentes quantités d'aliments [B.01.459].

Vous trouverez ces différents modèles du tableau de la valeur nutritive dans le tableau 5-1 -à la page suivante, accompagnés de leurs numéros de figures correspondants à l'annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Tableau 5-1 Figures de l'annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues*

Standard	Horizontal simplifié bilingue	Double - différentes quantités d'aliments
1.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de	7.1(B) [Tableau, partie 3 de	12.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de
1.2(F) et (A) B.01.454]	7.2(B) B.01.455]	12.2(F) et (A) B.01.458]
1.3(F) et (A) "	7.3(B) [B.01.455(3)b)]	12.3(F) et (A) "
1.4(F) et (A) "	7.4(B) "	12.4(F) et (A) "
1.5(F) et (A) "		12.5(F) et (A) "
1.6(F) et (A) "	Double	12.6(F) et (A) "
	aliments à préparer	
Standard étroit		Double bilingue - différentes quantités d'aliments
2.1(F) et (A) [Tableau, partie 2 de	8.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de	13.1(B) [Tableau, partie 2 de
2.2(F) et (A) B.01.454]	8.2(F) et (A) B.01.456]	13.2(B) B.01.458]
2.3(F) et (A) "	8.3(F) et (A) "	13.3(B) "
2.4(F) et (A) "	8.4(F) et (A) "	13.4(B) "
	8.5(F) et (A) "	13.5(B) [B.01.458(2)a)]
	8.6(F) et (A) "	13.6(B) "
Standard bilingue	Double bilingue	Composé - différentes quantités d'aliments
3.1(B) [Tableau, partie 3 de	aliments à préparer	14.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de
3.2(B) B.01.454]		14.2(F) et (A) B.01.459]
3.3(B) "	9.1(B) [Tableau, partie 2 de	14.3(F) et (A) "
3.4(B) "	9.2(B) B.01.456]	14.4(F) et (A) "
3.5(B) [B.01.454(3)a)]	9.3(B) "	14.5(F) et (A) "
3.6(B) "	9.4(B) "	14.6(F) et (A) "
3.7(B) "	9.5(B) [B.01.456(2)a)]	
	9.6(B) "	
Horizontal bilingue	Composé -	Composé bilingue -
4.1(B) [Tableau, partie 4 de	différents types d'aliments	différentes quantités d'aliments
4.2(B) B.01.454]		15.1(B) [Tableau, partie 2 de
4.3(B) [B.01.454(3)b)]	10.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de	15.2(B) B.01.459]
4.4(B) "	10.2(F) et (A) B.01.457]	15.3(B) "
4.5(B) "	10.3(F) et (A) "	15.4(B) "
	10.4(F) et (A) "	15.5(B) [B.01.459(2)a)]
Standard simplifié	10.5(F) et (A) "	15.6(B) "
5.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de	10.6(F) et (A) "	
5.2(F) et (A) B.01.455]	Composé bilingue -	Linéaire
5.3(F) et (A) "	différents types d'aliments	16.1(F) et (A) [B.01.454(3)c)]
5.4(F) et (A) "		16.2(F) et (A) "
5.5(F) et (A) "	11.1(B) [Tableau, partie 2 de	
5.6(F) et (A) "	11.2(B) B.01.457]	Linéaire simplifié
	11.3(B) "	17.1(F) et (A) [B.01.455(3)c)]
Standard simplifié bilingue	11.4(B) "	17.2(F) et (A) "
6.1(B) [Tableau, partie 2 de	11.5(B) [B.01.457(2)a)(i)et b)(i)]	
6.2(B) B.01.455]	11.6(B) "	Renseignements complémentaires
6.3(B) "		18.1(F) et (A) [B.01.460(1)a)]
6.4(B) "		
6.5(B) [B.01.455(3)a)]		Bilingue - renseignements complémentaires
6.6(B) "		19.1(B) [B.01.460(2)a)]

5.6.1 Comment choisir entre les modèles standard, horizontal et linéaire ?

On utilise le **modèle standard** pour afficher les renseignements nutritionnels quand il s'agit :

- **d'une portion** d'un aliment, tel qu'il est vendu [B.01.406(1)] ;
- d'un **produit entier** qui contient des ingrédients ou des aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble, par exemple une boîte contenant des coquilles à taco, l'assaisonnement et une sauce salsa [B.01.406(2)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide) ;

- d'un des aliments d'un assortiment de produits du même type, lorsque la portion typique ne comprend qu'un de ces aliments et que les renseignements nutritionnels sont les mêmes pour chacun de ces aliments, par exemple : un emballage groupé de boissons emballées séparément qui ont des arômes de fruits différents [B.01.406(3)b)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide) ;
- de tous les aliments d'un assortiment de produits en tant que valeur composée, lorsque l'assortiment de produits est du même type, que la portion typique comprend plus d'un aliment et que les renseignements nutritionnels pour chacun d'eux sont différents, par exemple : une boîte de chocolats assortis [B.01.406(4)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide).

Le modèle standard présente le tableau de la valeur nutritive (c.-à-d. le cadre) verticalement et il a été reconnu comme étant le modèle le plus facile à lire et à utiliser. Le Règlement comprend des critères visant à optimiser l'utilisation du modèle standard du tableau de la valeur nutritive et il précise que le modèle standard doit toujours être utilisé quand la surface exposée disponible est suffisante. Les trois variations du modèle, c.-à-d., le modèle standard, le modèle standard étroit et le modèle standard bilingue figurent au début de ce chapitre.

Le **modèle horizontal bilingue** (et **horizontal simplifié** – voir 5.6.2 du présent Guide) est utilisé sur les panneaux étroits, ceux des barres de friandises p. ex., lorsque le tableau standard ne peut pas rentrer sur celui-ci, incluant en position horizontale. Cependant, son utilisation est limitée et seulement permise après avoir déterminé que la surface continue de l'emballage ne permet d'afficher aucune des trois versions du modèle standard dans aucun sens. Avec le modèle horizontal, l'oeil doit balayer de haut en bas, puis en diagonale, ce qui fait que les éléments nutritifs ne sont pas visualisés dans le même ordre que celui du modèle standard dans lequel l'étiquette est lue de gauche à droite. Par ailleurs, la recherche d'un élément particulier est plus difficile.

L'utilisation de deux modèles horizontaux anglais et français n'économise pas l'espace par rapport à l'utilisation du modèle standard bilingue ou du modèle standard simplifié bilingue et n'est pas permise [Partie 4 du tableau de B.01.454, figures 4.1(B) et 4.2(B), Partie 3 du tableau de B.01.455, figures 7.1(B) et 7.2(B) de l'annexe L du RAD].

Le **modèle linéaire** (et **linéaire simplifié** – voir 5.6.2 du présent *Guide*) est utilisé pour présenter, sur des panneaux très étroits d'emballages, les mêmes renseignements nutritionnels que ceux des modèles standard et horizontal. Cependant, son utilisation est autorisée uniquement après avoir déterminé que la surface continue de l'emballage ne permet d'afficher aucune des trois versions du modèle standard ni le modèle horizontal bilingue dans aucun sens. L'utilisation du modèle linéaire est limitée, car il est plus difficile à lire et à comprendre que les modèles standard et horizontal bilingue. Cependant, lorsque le modèle linéaire est le seul qui convienne à certains emballages, il est plus important d'avoir une présentation des renseignements nutritionnels dans un modèle linéaire, qu'aucune présentation desdits renseignements. Un modèle linéaire bilingue n'est pas autorisé en raison du risque d'illisibilité.

Pour résumer, le modèle standard du tableau de la valeur nutritive est exigé la plupart du temps, l'utilisation du modèle horizontal est limitée et le modèle linéaire est soumis à des restrictions.

Les trois versions du modèle standard, de même que les modèles horizontal et linéaire figurent au tableau 5-1, accompagnés de leurs numéros correspondants de l'annexe L du RAD.

5.6.2 Modèles simplifiés [B.01.401(6), B.01.455]

Valeur nutritive	
pour 1 bâtonnet (2,7 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 5	
Lipides 0 g	0 %
Glucides 2 g	1 %
Protéines 0 g	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	

Nutrition Facts	
Per 1 stick (2.7 g)	
Amount	% Daily Value
Calories 5	
Fat 0 g	0 %
Carbohydrate 2 g	1 %
Protein 0 g	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Figure 5.1(F)

Figure 5.1(A)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

On peut utiliser le **modèle standard simplifié** et le **modèle standard simplifié bilingue** lorsqu'il n'est pas obligatoire que le tableau de la valeur nutritive contienne la liste au complet des « renseignements principaux » (c.-à-d. les renseignements mentionnés dans le tableau de B.01.401). Ces formes simplifiées du modèle standard sont autorisées lorsque sept éléments ou plus (c.-à-d. la valeur énergétique et/ou les quantités d'éléments nutritifs dans la liste des renseignements principaux) peuvent être exprimés comme équivalents à zéro.

Par exemple, si sept éléments nutritifs équivalent à zéro, il n'est pas nécessaire que la valeur énergétique soit zéro. Si six éléments nutritifs équivalent à zéro, alors la valeur énergétique doit être équivalente à zéro afin de totaliser sept. Dans ces deux cas, seuls les renseignements suivants **doivent** être déclarés dans le tableau simplifié de la valeur nutritive :

- a) la portion déterminée ;
- b) la valeur énergétique ;
- c) la teneur en lipides ;
- d) la teneur en glucides ;
- e) la teneur en protéines ;
- f) tout élément nutritif qui fait l'objet d'une réclame ou allégation nutritionnelle ou d'une allégation relative à la santé (y compris les allégations relatives à la teneur nutritive mentionnées dans le tableau suivant B.01.513, les allégations relative à la santé mentionnées dans le tableau suivant B.01.603 et les allégations relatives au rôle biologique, B.01.311) ;
- g) la teneur en alcool de sucre, vitamine ou minéral nutritif ajouté au produit, (à l'exclusion de l'iode ajouté au sel de table ou à usage domestique et du fluorure ajouté à l'eau ou à la glace préemballée) ;
- h) la teneur en vitamine ou minéral nutritif déclaré comme constituants d'un ingrédient du produit (à l'exclusion de la farine) ;
- i) tout élément nutritif (mentionné au tableau de B.01.401) qui ne peut être exprimé par zéro;

- j) la mention « source négligeable de (désignation de tout élément nutritif mentionné au tableau de B.01.401 qui a été omis du tableau de la valeur nutritive) » [B.01.401(6)].

Les autres éléments nutritifs peuvent être mentionnés dans le tableau de la valeur nutritive simplifié.

On peut utiliser le **modèle horizontal simplifié** bilingue seulement quand la surface continue de l'emballage n'est pas adéquate, considérant toutes orientations, pour afficher le modèle standard simplifié ou le modèle standard simplifié bilingue.

On peut utiliser le **modèle linéaire simplifié** seulement quand la surface continue de l'emballage n'est pas adéquate, considérant toutes orientations, pour afficher les deux versions du modèle standard simplifié ou du modèle standard simplifié bilingue.

Bien que le Règlement ne fournisse pas de critères pour un « **modèle composé simplifié** », on peut l'utiliser **à condition** que les critères d'utilisation du modèle simplifié **et** du modèle composé soient remplis (voir 5.6.4 du présent Guide). La mention reliée au modèle simplifié (c.-à-d., « source négligeable de... ») devrait être placée dessous la déclaration de la teneur en éléments nutritifs, suivit immédiatement par l'explication du symbole « %VQ » (c.-à-d., VQ = valeur quotidienne).

Les modèles simplifiés figurent au tableau 5-1, accompagnés de leurs numéros de figures correspondants de l'annexe L du *Règlement sur les aliments et les drogues*.

5.6.3 Modèle double – aliments à préparer [B.01.406(5) ; B.01.456]

Valeur nutritive / Nutrition Facts		
pour 1/4 d'emballage (22 g) / Per 1/4 package (22 g) environ 1/2 tasse préparé / About 1/2 cup prepared		
Teneur Amount	Poudre Dry Mix	Préparé† Prepared†
Calories / Calories	100	140
% valeur quotidienne / % Daily Value		
Lipides / Fat 2 g*	3 %	3 %
saturés / Saturated 1 g + trans / Trans 1 g	10 %	10 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium / Sodium 80 mg	3 %	6 %
Glucides / Carbohydrate 20 g	7 %	9 %
Fibres / Fibre 1 g	4 %	4 %
Sucres / Sugars 14 g		
Protéines / Protein 4 g		
Vitamine A / Vitamin A	0 %	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	2 %
Calcium / Calcium	0 %	15 %
Fer / Iron	2 %	2 %

* Teneur de la poudre / Amount in dry mix
† 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines. / 1/2 cup skim milk adds 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g carbohydrate (6 g sugars) and 4 g protein.

Figure 9.1(B)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Les fabricants peuvent utiliser le **modèle double** ou le **modèle double bilingue** lorsqu'ils souhaitent mentionner les éléments nutritifs après-préparation d'un aliment qui n'est pas prêt-à-manger, en plus de mentionner les éléments nutritifs pour l'aliment tel qu'il est vendu [comme cela est exigé par B.01.406(1)].

Par exemple, un tableau de la valeur nutritive **doit** mentionner les éléments nutritifs d'une galette de boeuf surgelée, d'une préparation de pudding en poudre, d'une soupe condensée et de céréales pour le petit déjeuner telles que vendues. En utilisant le modèle double pour le tableau de la valeur nutritive, les fabricants peuvent aussi mentionner les éléments nutritifs des produits après-préparation, c'est-à-dire, les galettes de boeuf cuites, le pudding, les céréales et la soupe, incluant le lait ajouté.

Lorsque les renseignements sur les aliments préparés sont fournis volontairement, le modèle double du tableau de la valeur nutritive **doit** clairement mentionner les données suivantes en fonction de l'aliment une fois **préparé** :

- **dans le cas d'un aliment qui requiert une préparation** (p. ex., une préparation pour pudding), la portion déterminée, exprimée soit au moyen des termes « environ (nommer la portion déterminée) » ou « environ (nommer la portion déterminée) préparée » qui suit la portion déterminée de l'aliment tel qu'il est vendu [B.01.406(5)a)(i)]. Se reporter aux notes des figures 8.1(F) et (A) et 9.1(B) concernant l'expression de la portion et des sous-titres ;
- **dans le cas d'un aliment qui est généralement servi avec un autre aliment** (p. ex., céréales du petit déjeuner), la quantité de l'autre aliment (le lait, par exemple) exprimée en mesure courante, doit figurer en tête de la colonne des renseignements concernant les aliments combinés [B.01.406(5)a)(ii)] ;

Se reporter aux notes des figures 8.1(F) et (A) et 9.1(B) concernant l'expression de la portion et des sous-titres ; il est précisé que dans le cas d'aliments combinés, une portion exprimée au

moyen des termes « environ ½ tasse d'aliment préparé » ne s'applique pas et le terme « préparé » devra être remplacé par la quantité de l'aliment ajouté (p. ex., « avec ½ tasse de lait écrémé ») ;

- les calories [B.01.406(5)a)(iii)] ;
- les calories provenant des lipides, quand celles-ci sont déclarées pour l'aliment tel que vendu [B.01.406(5)a)(iv)] ;
- le pourcentage de la valeur quotidienne de tout élément nutritif qui est mentionné en % de VQ de l'aliment tel qu'il est vendu [B.01.406(5)a)(v)].

La quantité d'un élément nutritif qui est exprimée comme valeur absolue de l'aliment tel qu'il est vendu, peut être fournie pour les ingrédients ajoutés ou l'autre aliment, affichée sous la forme d'une **note complémentaire facultative** [B.01.406(5)b)]. Se reporter aux notes des figures 8.1(F) et (A) et 9.1(B) concernant l'expression de la note complémentaire facultative.

Les modèles doubles figurent au tableau 5-1, accompagnés de leurs numéros de figures correspondants de l'Annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues*.

5.6.4 Modèle composé – différents types d'aliments [B.01.406(3)a), B.01.457]

Valeur nutritive / Nutrition Facts						
pour 1 sachet Per 1 pouch	Ordinaire Regular (35 g)		Pomme et cannelle Apple & Cinnamon (35 g)		Érable et cassonade Maple & Brown Sugar (35 g)	
	Teneur Amount	% VQ* % DV*	Teneur Amount	% VQ* % DV*	Teneur Amount	% VQ* % DV*
Calories / Calories	110		140		130	
Lipides / Fat	2 g	3 %	2 g	3 %	1 g	2 %
saturés / Saturated + trans / Trans	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		0 mg		0 mg	
Sodium / Sodium	220 mg	9 %	310 mg	13 %	200 mg	8 %
Glucides / Carbohydrate	19 g	6 %	26 g	9 %	27 g	9 %
Fibres / Fibre	3 g	12 %	3 g	12 %	3 g	12 %
Sucres / Sugars	1 g		8 g		9 g	
Protéines / Protein	4 g		4 g		3 g	
Vitamine A / Vitamin A		0 %		0 %		0 %
Vitamine C / Vitamin C		0 %		0 %		0 %
Calcium / Calcium		2 %		2 %		2 %
Fer / Iron		6 %		6 %		6 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Figure 11.1(B)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Le **modèle composé** ou le **modèle composé bilingue – différents types d'aliments** est utilisé pour indiquer les renseignements nutritionnels de **chaque aliment d'un assortiment** du même type dans lequel la portion typique correspond à un seul des aliments et les renseignements nutritionnels de chaque aliment sont **différents** (p. ex., différents types de céréales dans un paquet composé de portions de céréales) [B.01.406(3)a)]. On peut utiliser le modèle standard pour déclarer la valeur composée de **certain** assortiments, mais pas dans ce cas (voir 5.6.1 du présent Guide).

Comme il en a été question à 5.6.1 du présent Guide, le **modèle standard** peut être utilisé pour présenter les renseignements nutritionnels :

- d'un **produit entier** qui contient des ingrédients ou des aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble, par exemple : une boîte contenant des coquilles à taco, l'assaisonnement et la sauce salsa en boîte [B.01.406(2)] ;
- de **tous les aliments d'un assortiment de produits**, en tant que valeur composée, lorsque l'assortiment de produits est du même type, que la portion type **comprend plus d'un aliment** et que les renseignements nutritionnels pour chacun de ces aliments sont **différents**, par exemple : une boîte de chocolats assortis [B.01.406(4)].

Au lieu d'utiliser le modèle standard dans ces situations, un fabricant peut mentionner séparément les renseignements nutritionnels de ce type d'aliments en utilisant le **modèle composé** ou le **modèle composé bilingue – différents types d'aliments**, auquel cas le tableau de la valeur nutritive **devra** présenter les renseignements nutritionnels :

- **de chaque ingrédient ou aliment emballé séparément**, lorsqu'ils sont destinés à être vendus ensemble, par exemple, une boîte contenant des coquilles à tacos, l'assaisonnement (à ajouter à la viande) et la sauce salsa [Parties 1 et 2 du tableau de B.01.457, B.01.457(2)a), figures 10.1 à 10.6(F) et (A) et figures 11.1 à 11.6(B)] ;
- **de chaque aliment d'un assortiment** de produits du même type lorsque la portion type correspond à **plusieurs** de ces aliments et que les renseignements nutritionnels de chaque aliment sont **différents**, p. ex., chaque sorte ou saveur de chocolat dans une boîte de chocolats assortis [B.01.406(4)].

Notez bien que lorsque chaque aliment d'un assortiment de produits du même type, où la portion type correspond à **un seul** de ces aliments et que les renseignements nutritionnels de chaque aliment sont **les mêmes**, p. ex., chaque saveur de boissons à arôme de fruit dans un emballage multiple, l'information nutritionnelle **doit être basée sur les valeurs d'un seul des aliments**. Ce qui veut dire que le modèle composé n'est pas permis pour ces types d'assortiments [B.01.406(3)b)]. (voir aussi 5.6.1)

Les modèles composés – différents types d'aliments figurent au tableau 5-1, accompagnés de leurs numéros de figures correspondants à l'annexe L du RAD.

5.6.5 Modèles doubles et composés – différentes quantités d'aliments [B.01.458, B.01.459]

Modèle double
Différentes quantités d'aliments

Valeur nutritive / Nutrition Facts		
pour 1 cuillère à soupe (15 mL) / Per 1 tablespoon (15 mL)		
Teneur / Amount	15 mL	125 mL
Calories / Calories	15	120
% valeur quotidienne / % Daily Value		
Lipides / Fat 0 g*	0 %	4 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %	8 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium / Sodium 17 mg	1 %	6 %
Glucides / Carbohydrate 2 g	1 %	5 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %	0 %
Sucres / Sugars 2 g		
Protéines / Protein 1 g		
Vitamine A / Vitamin A	2 %	10 %
Vitamine C / Vitamin C	4 %	35 %
Calcium / Calcium	4 %	35 %
Fer / Iron	2 %	2 %

* Teneur pour 15 mL / Amount in 15 mL

Modèle composé
Différentes quantités d'aliments

Valeur nutritive / Nutrition Facts				
	par / Per 15 mL		par / Per 125 mL	
	Teneur / Amount	% VQ* / % DV*	Teneur / Amount	% VQ* / % DV*
Calories / Calories	15		120	
Lipides / Fat	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés / Saturated + trans / Trans	0 g	0 %	1,5 g	8 %
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	11 %	150 mg	6 %
Glucides / Carbohydrate	2 g	1 %	15 g	5 %
Fibres / Fibre	0 g	0 %	0 g	0 %
Sucres / Sugars	2 g		15 g	
Protéines / Protein	1 g		10 g	
Vitamine A / Vitamin A		2 %		10 %
Vitamine C / Vitamin C		4 %		35 %
Calcium / Calcium		4 %		35 %
Fer / Iron		0 %		2 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Figure 13.1(B)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Figure 15.1(B)

Certains modèles du tableau de la valeur nutritive permettent aux fabricants d'indiquer les renseignements en fonction de plusieurs quantités d'un aliment afin de mieux correspondre à différents usages ou unités de mesures.

Le Règlement exige que les renseignements dans le tableau de la valeur nutritive soient exprimés par portion déterminée. On peut cependant indiquer les renseignements en fonction d'autres quantités qui correspondent à différents usages (p. ex., 1 cuillère à soupe de lait concentré et ½ tasse de lait concentré) ou différentes unités de mesures (p. ex., 1 tranche ou 2 tranches de pain).

On peut utiliser le modèle double ou le modèle composé pour afficher les renseignements sur les différentes quantités de l'aliment.

Que l'on choisisse le modèle double ou le modèle composé, les autres quantités de l'aliment doivent apparaître en tant que titres dans la colonne appropriée et **doivent** être exprimées en mesure courante [B.01.406(7)a)(i)]. De plus :

- **dans un modèle composé**, les quantités doivent aussi être exprimées en unités métriques (c.-à-d. en grammes ou milligrammes tel que prescrit) [B.01.002A(1)b) et B.01.406(7)c)(i)] ;
- **dans un modèle double**, les quantités peuvent facultativement être exprimées en mesures métriques [B.01.406(7)b)].

Les renseignements suivants doivent également figurer au tableau pour chaque quantité :

- les calories [B.01.406(7)a)(ii)] ;
- les calories provenant des lipides, si celles-ci sont déclarées pour la première quantité de l'aliment [B.01.406(7)a)(iii)] ;
- le pourcentage de la valeur quotidienne de tout élément nutritif qui est déclaré comme pourcentage de la VQ de la première quantité de l'aliment [B.01.406(7)a)(iv)] ; et
- pour le **modèle composé**, les quantités des éléments nutritifs (celles exprimées en unités métriques), quand celles-ci sont déclarées pour la première quantité [B.01.406(7)c)(ii) et (iii)].

Les modèles double et composé-Différentes quantités d'aliments figurent au tableau 5-1, accompagnés de leurs numéros correspondants de l'annexe L du RAD.

5.7 Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel

Les graphiques qui se trouvent à l'annexe L du RAD, publiés dans la partie II de la *Gazette du Canada*, n'illustrent pas les dimensions réelles du tableau de la valeur nutritive. De façon générale, les tableaux sont représentés dans un plus grand format que celui exigé.

Santé Canada a élaboré un "Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel" qui comprend 270 gabarits qui correspondent aux représentations graphiques, à grandeur réelle, des diverses versions du tableau de la valeur nutritive qui sont permises par les articles du *Règlement sur les aliments et les drogues* concernant l'étiquetage nutritionnel. Ces gabarits aideront les concepteurs d'étiquettes et les intervenants de l'industrie alimentaire et de l'emballage à se conformer aux spécifications graphiques prescrites par le Règlement.

Le **répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel** a été créé en QuarkXpress 4.1 et est disponible sous ce format. Contactez [les bureaux régional de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) pour ces gabarits.

Si le fichier Acrobat (pdf) est imprimé au moyen du logiciel Acrobat Reader ou ouvert avec un logiciel d'illustration populaire tel que Adobe Illustrator ou Macromedia Freehand, la conversion pourrait entraîner des modifications aux éléments graphiques. Par conséquent, avant d'utiliser des gabarits qui ont été convertis, il est important de s'assurer qu'ils correspondent aux spécifications graphiques qui se trouvent à l'annexe L du Règlement qui se trouvent dans l'annexe L du Règlement qui peut être trouvé dans la *Gazette du Canada* Partie II (DORS/2003-11, Vol. 137, no 5.).

Le répertoire de gabarits n'a que partiellement été converti en format HTML, car la variabilité des figures qui en résulterait ne permettrait pas une reproduction conforme aux spécifications prescrites par le Règlement. N'utilisez pas les illustrations du document HTML pour reproduire (p. ex., copier, importer, imprimer) le tableau de la valeur nutritive.

Votre logiciel de création graphique (p. ex., QuarkXPress, Adobe Illustrator) vous donnera les dimensions et la surface appropriées de la plus grande version du modèle sélectionné s'il a été conçu selon les spécifications. Pour les versions unilingues anglaises et françaises du tableau de la valeur nutritive, vous devrez additionner la surface des deux tableaux.

5.8 Guide étape par étape sur l'utilisation des modèles

Étape 1

Mesurer la surface exposée disponible de l'emballage. Il n'est pas nécessaire que le tableau de la valeur nutritive occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible, à l'exception des plus petits emballages.

EXEMPLE

Si la surface exposée disponible est de 278 cm², la taille maximale exigée du tableau de la valeur nutritive sera 41,7 cm² (c.-à-d. 15 % de 278).

Étape 2

Choisir le modèle le plus approprié parmi ceux mentionnés ci-dessous :

- Modèle standard [B.01.454, voir 5.6.1]
- Modèle simplifié [B.01.455, voir 5.6.2]
- Modèle double – aliments à préparer [B.01.456, voir 5.6.3]
- Modèle composé – différents types d'aliments [B.01.457, voir 5.6.4]
- Modèle double – différentes quantités d'aliments [B.01.458, voir 5.6.5]
- Modèle composé – différentes quantités d'aliments [B.01.459, voir 5.6.5]

Voici quelques questions que vous devriez vous poser à propos le choix du modèle :

- L'aliment est-il prêt-à-manger tel qu'il est vendu ? Voir 5.6.1 du présent Guide.
- Le produit contient-il des ingrédients ou des aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble ? Voir 5.6.1 et 5.6.4 du présent Guide.
- Si l'aliment fait partie d'un assortiment, la portion typique correspond-t-elle à plusieurs aliments ou à un seul de ces aliments ? Voir 5.6.1 et 5.6.4 du présent Guide.
- Si l'aliment fait partie d'un assortiment, les renseignements nutritionnels de chaque article de l'assortiment sont-ils les mêmes ou sont-ils différents ? Voir 5.6.1 et 5.6.4 du présent Guide.
- Peut-on exprimer un total de sept (7) des éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique (de la liste des renseignements principaux présentée dans le tableau suivant B.01.401) par « 0 » ? Voir 5.6.2 du présent Guide.
- L'aliment doit-il être préparé ou est-il généralement mélangé ou servi avec un ou plusieurs autres aliments ? Voir 5.6.3 du présent Guide.
- Voulez-vous afficher les renseignements nutritionnels pour différentes quantités de l'aliment afin de refléter différents usages ou unités de mesures ? Voir 5.6.5 du présent Guide.
- L'aliment est-il destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans ? Voir 5.13 du présent Guide.

Nota : À cette étape, vous ne pouvez pas faire de choix entre les modèles standard, horizontal ou linéaire. La priorité doit toujours être accordée au modèle standard. Les modèles horizontal et linéaire peuvent seulement être utilisés dans certaines circonstances. Voir les étapes 7 et 8.

Étape 3

Sélectionner la version du modèle (modèle déjà choisi à l'étape 2) que vous préférez apposer sur l'étiquette :

- tableaux anglais et français séparés ;
- un seul tableau bilingue ;
- dans le cas du modèle standard seulement, la forme étroite des tableaux anglais et français séparés.

Nota : À cette étape, vous ne pouvez pas faire de choix entre les modèles standard, horizontal ou linéaire. La priorité doit toujours être accordée au modèle standard. Les modèles horizontal et linéaire peuvent seulement être utilisés dans certaines circonstances. Voir les étapes 7 et 8.

Se reporter au tableau 5-1 qui contient une liste des figures se trouvant à l'annexe L du RAD ainsi que leurs différentes variations correspondantes.

EXEMPLE

Supposons que votre premier choix soit le modèle standard avec des tableaux anglais et français séparés [figures 1.1 (F) et figure 1.1(A) de l'annexe L].

Étape 4

Déterminer les renseignements qui doivent paraître dans le tableau. Le tableau de la valeur nutritive doit souvent contenir non seulement les renseignements nutritionnels principaux mais aussi certains renseignements complémentaires (voir 5.4.1 du présent Guide).

Les figures 18.1 (F) et (A) et 19.1(B) **ne sont pas** des modèles prescrits. Ce ne sont que des illustrations de l'ordre de présentation, de l'utilisation des retraits et de la présentation des notes complémentaires.

Pour toutes les autres questions, vous devez suivre les spécifications qui s'appliquent au modèle de votre choix. Par exemple, lorsque vous présentez des renseignements complémentaires dans le modèle standard, vous utilisez toutes les spécifications de la figure 1.1, mais en suivant l'ordre de présentation, les retraits et les notes complémentaires présentés dans les figures 18.1(F) et (A). Si vous présentez des renseignements complémentaires dans le modèle double pour des aliments à préparer, vous utiliserez toutes les spécifications de la figure 8.1 mais en suivant l'ordre de présentation, les retraits et les notes complémentaires présentés dans les figures 18.1(F) et (A) ; etc. [B.01.460].

Les retraits présentés dans les figures 18.1(F) et (A) ne sont pas utilisés lorsque les renseignements complémentaires sont affichés dans un modèle linéaire ou dans un modèle linéaire simplifié [B.01.460(3), B.01.454(3)c) et B.01.455(3)c)].

Étape 5

Déterminer si la surface exposée disponible de l'emballage est assez grande pour afficher la plus grande version spécifiée (c.-à-d. la taille) de la version du modèle sélectionnée à l'étape 3.

La taille appropriée du tableau de la valeur nutritive qui doit être utilisée pour l'emballage est déterminée par une limite de 15 %, ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire que le tableau de la valeur nutritive occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible (mais elle peut être supérieure si vous le souhaitez!).

Comparez la surface du tableau de la valeur nutritive de la version du modèle choisi à la surface exposée disponible de votre emballage. S'il y a deux tableaux séparés, anglais et français, la surface du tableau de la valeur nutritive sera composée de la surface totale des deux tableaux.

Lorsque votre emballage n'est pas assez grand pour afficher la plus grande version du modèle dans la limite des 15 % de la surface exposée disponible, il est nécessaire de suivre la hiérarchie des spécifications concernant la force du corps et l'interlignage (p. ex., l'espace entre les lignes – voir 5.5.9 du présent Guide) établis dans le Règlement, en comparant la surface qu'occupera le tableau de la valeur nutritive à la surface exposée disponible et en réduisant la taille du tableau en conséquence. Se reporter au tableau 5-2.

Tableau 5-2 Hiérarchies des modèles
Figures de l'annexe L du *Règlement sur les aliments et les drogues*

<p>Standard bilingue [Tableau, partie 3 de B.01.454]</p> <p>3.1(B) ↓ 3.2(B) ↓ 3.3(B) ↓ 3.4(B)</p>	<p>Standard simplifié bilingue [Tableau, partie 2 de B.01.455]</p> <p>6.1(B) ↓ 6.2(B) ↓ 6.3(B) ↓ 6.4(B)</p>	<p>Double bilingue – aliments à préparer [Tableau, partie 2 de B.01.456]</p> <p>9.1(B) ↓ 9.2(B) ↓ 9.3(B) ↓ 9.4(B)</p>
<p>Standard [Tableau, partie 1 de B.01.454]</p> <p>1.1(F) et (A) ↓ 1.2(F) et (A) ↓ 1.3(F) et (A) ↓ 1.4(F) et (A) ↓ 1.5(F) et (A) ↓ 1.6(F) et (A)</p>	<p>Standard simplifié [Tableau, partie 1 de B.01.455]</p> <p>5.1(F) et (A) ↓ 5.2(F) et (A) ↓ 5.3(F) et (A) ↓ 5.4(F) et (A) ↓ 5.5(F) et (A) ↓ 5.6(F) et (A)</p>	<p>Double – aliments à préparer [Tableau, partie 1 de B.01.456]</p> <p>8.1(F) et (A) ↓ 8.2(F) et (A) ↓ 8.3(F) et (A) ↓ 8.4(F) et (A) ↓ 8.5(F) et (A) ↓ 8.6(F) et (A)</p>
<p>Standard étroit [Tableau, partie 2 de B.01.454]</p> <p>2.1(F) et (A) ↓ 2.2(F) et (A) ↓ 2.3(F) et (A) ↓ 2.4(F) et (A)</p>		

Tableau 5-2 Hiérarchie des modèles (suite)
Figures de l'annexe L *Règlement sur les aliments et les drogues*

<p>Double bilingue – différentes quantités d'aliments [Tableau, partie 2 de B.01.458]</p> <p>13.1(B) ↓ 13.2(B) ↓ 13.3(B) ↓ 13.4(B)</p>	<p>Composé bilingue – différents types d'aliments [Tableau, partie 2 de B.01.457]</p> <p>11.1(B) ↓ 11.2(B) ↓ 11.3(B) ↓ 11.4(B)</p>	<p>Composé bilingue – différentes quantités d'aliments [Tableau, partie 2 de B.01.459]</p> <p>15.1(B) ↓ 15.2(B) ↓ 15.3(B) ↓ 15.4(B)</p>
<p>Double – différentes quantités d'aliments [Tableau, partie 1 de B.01.458]</p> <p>12.1(F) et (A) ↓ 12.2(F) et (A) ↓ 12.3(F) et (A) ↓ 12.4(F) et (A) ↓ 12.5(F) et (A) ↓ 12.6(F) et (A)</p>	<p>Composé – différents types d'aliments [Tableau, partie 1 de B.01.457]</p> <p>10.1(F) et (A) ↓ 10.2(F) et (A) ↓ 10.4(F) et (A) ↓ 10.5(F) et (A) ↓ 10.6(F) et (A)</p>	<p>Composé – différentes quantités d'aliments [Tableau, partie 1 de B.01.459]</p> <p>14.1(F) et (A) ↓ 14.2(F) et (A) ↓ 14.3(F) et (A) ↓ 14.4(F) et (A) ↓ 14.5(F) et (A) ↓ 14.6(F) et (A)</p>

Lorsque vous faites le calcul pour déterminer la taille du tableau de la valeur nutritive qui convient, tenez compte de la surface occupée par les renseignements complémentaires qui **doivent** figurer au tableau, p. ex., la vitamine D ajoutée à l'aliment. D'autres renseignements facultatifs (p. ex., le nombre de portions par contenant) peuvent être mentionnés dans le tableau de la valeur nutritive, mais la surface que ces renseignements occupent ne doit pas être prise en considération dans le calcul servant à déterminer si le tableau occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible [B.01.454(4), B.01.456(3), B.01.457(3), B.01.458(3) et B.01.459(3)].

Ceci signifie que dans certains cas, lorsque la taille et le design de l'emballage présentent une surface disponible continue sur laquelle il est difficile d'apposer le tableau de la valeur nutritive, il est nécessaire de retirer certains renseignements nutritionnels facultatifs afin de pouvoir afficher correctement les renseignements obligatoires dans le modèle de la taille exigée.

Si la surface occupée par le plus grand tableau de la valeur nutritive représente plus de 15 % de la surface exposée disponible, vous pouvez envisager d'utiliser la taille suivante du modèle. Examinez toutes les tailles du modèle sélectionné jusqu'à ce que vous en trouviez une qui n'occupe pas plus de 15 % de la surface exposée disponible. Cette taille correspond à la taille minimum permise pour le tableau de la valeur nutritive.

Si toutes les tailles du modèle sélectionné à l'étape 3 occupent plus de 15 % de la surface exposée disponible, vous **devez** déterminer si une taille d'un autre modèle occupe moins d'espace. Examinez toutes les tailles de cette version du modèle. Par exemple, si vous avez d'abord choisi le modèle standard et que les figures 1.6(F) et 1.6(A) ne peuvent être accommoder sur l'étiquette, vous devez par la suite déterminer si le modèle standard étroit ou le modèle standard bilingue peut être utilisé. Si aucune d'entre elles ne convient, passez à l'étape 7.

EXEMPLE (SUITE)

Essayez toutes les tailles décrites par les figures 1.1 (F) et (A) jusqu'aux figures 1.6 (F) et (A) de la hiérarchie présentée dans la partie 1 du tableau de B.01.454 jusqu'à ce que vous trouviez la taille de tableau de la valeur nutritive qui occupe le plus près possible, mais sans dépasser, 15 % de la surface exposée disponible de **votre** produit.

Deux tableaux, un en anglais et un en français, présentés selon les figures 1.1(F) et (A) occuperaient environ 61,2 cm². Cependant, puisque la superficie maximale exigée pour le tableau de la valeur nutritive est de 41,7 cm² (étape 1), vous pouvez calculez ensuite la surface occupée par les figures 1.2 (F) et (A) et comparez. En continuant ainsi, vous trouverez que la surface des figures 1.3 (F) et (A) totalise environ 38,4 cm², ce qui se rapproche le plus du 15% sans l'excéder. Ceci devient la taille minimale requise.

Étape 6

Examiner l'orientation et l'emplacement de la taille choisie à l'étape 5 parmi les différentes versions du modèle.

Le tableau de la valeur nutritive doit être apposé sur une surface continue de l'emballage. Si la taille appropriée du tableau de la valeur nutritive est trop grande pour un panneau latéral, il devra être apposé sur un autre panneau plus grand, incluant l'espace principal.

Au besoin, le tableau de la valeur nutritive peut être présenté dans un sens différent de celui des autres renseignements imprimés sur une face particulière, p. ex., un tableau vertical présenté horizontalement sur le côté. S'il n'est pas possible de présenter le tableau sur aucune des surfaces continues de l'emballage, dans un sens ou un autre, à cause de sa taille, du design de l'emballage (p. ex, les bordures, les angles, etc.) ou du fait que le contenu risque de fuir ou d'être endommagé lorsqu'on le retourne pour lire le tableau, choisissez la taille immédiatement inférieure dans la hiérarchie.

Dès qu'une version convient, elle devient la taille minimale permise pour le tableau de la valeur nutritive. (L'encre utilisée pour imprimer les renseignements nutritionnels peut avoir tendance à « couler » sur certains matériaux d'emballage et il sera peut-être nécessaire d'utiliser un caractère plus grand, même si la hiérarchie du modèle indique qu'un caractère plus petit serait acceptable, selon la surface exposée disponible.) Les caractères peuvent être de dimensions plus grandes que ceux indiqués à l'annexe L, si tous les caractères sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)a) et (3)b)].

Quand aucune des tailles du modèle choisi ne peut être placée sur une surface continue de l'emballage selon les critères déjà décrits, vous **devez** prendre en considération les autres modèles afin de déterminer s'il y a des versions qui occuperaient moins d'espace (voir les étapes 2 et 3). Vous devez étudier toutes les tailles des autres modèles, tel que décrit aux étapes 5 et 6. Si aucune d'entre elles ne convient, passez à l'étape 7 ou directement à l'étape 8 si vous utilisez le modèle double ou le modèle composé.

Si la surface continue n'est pas adéquate pour afficher les renseignements complémentaires obligatoires au-dessous de la mention obligatoire du fer, les autres renseignements peuvent figurer en haut à droite, dans un cadre ayant un filet de 0,5 point et qui partage le filet gauche avec le cadre principal [voir la figure 19.1(B)].

EXEMPLE (SUITE)

Si les figures 1.3 (F) et (A) conviennent à une surface continue de l'emballage, quelle que soit l'orientation, vous devez les choisir.

Si elles ne conviennent pas, essayez ensuite les figures 1.4 (F) et (A). Si celles-ci ne conviennent pas non plus, essayez les figures 1.5 (F) et (A), puis les figures 1.6 (F) et (A).

Si aucune de ces figures ne convient, retournez aux étapes 2 et 3 puis sélectionnez une autre version du modèle standard, p. ex., le modèle standard réduit (figures 2.1 à 2.4 (F) et (A)) ou le modèle standard bilingue (figures 3.1(B) à 3.4(B)), puis suivez les étapes 5 et 6. Si l'un des modèles convient, c'est celui que vous devez choisir.

Si aucune version ni aucune taille ne conviennent, passez à l'étape 7 ou allez directement à l'étape 8 si vous utilisez le modèle double ou le modèle composé.

Étape 7

Déterminer si le modèle horizontal bilingue est applicable.

Valeur nutritive Nutrition Facts	Teneur / Amount		Teneur / Amount	
		% VQ / % DV*		% VQ / % DV*
pour 1 tablette (40 g) Per 1 bar (40 g))	Lipides / Fat 13 g	20 %	Glucides / Carbohydrate 23 g	8 %
	saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 3,5 g	42 %	Fibres / Fibre 0 g	0 %
Calories 220	Cholestérol / Cholesterol 10 mg		Sucres / Sugars 20 g	
	Sodium / Sodium 70 mg	3 %	Protéines / Protein 3 g	
* VQ = valeur quotidienne DV = Daily Value	Vitamine A / Vitamin A	2 %	Vitamine C / Vitamin C	0 %
	Calcium / Calcium	6 %	Fer / Iron	4 %

Figure 4.1 (B)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

L'utilisation du modèle horizontal et du modèle horizontal simplifié est limitée ; elle est permise seulement lorsque aucune version du modèle standard (ou du modèle simplifié) définies à l'étape 5 (parties 1 à 3 du tableau de B.01.454 ou parties 1 et 2 du tableau de B.01.455) ne peut être positionnée sur l'étiquette.

Afin de déterminer si le modèle horizontal bilingue convient, comparez la superficie occupée par la version de plus grande taille [p. ex., figure 4.1(B)] à la surface exposée disponible de l'emballage. Si elle représente plus de 15 % de la surface exposée disponible, vous pouvez examiner la seconde taille [p. ex. la figure 4.2(B)]. Si aucune de ces tailles ne respecte le critère des 15 % de la surface exposée disponible, vous pouvez passer à l'étape 8. Passez également à cette étape si la seconde taille respecte la limite des 15 % de la surface exposée disponible, mais que l'emballage n'offre pas une surface continue de dimension suffisante pour accommoder le tableau.

Étape 8**Déterminer d'autres options**

Lorsque aucune des versions mises à l'essai lors des étapes précédentes ne respecte la limite des 15% de la surface disponible exposée ou que l'emballage n'offre pas une surface continue de cette dimension, **d'autres options** sont possibles (sans ordre de préférence, sans lien avec le critère des 15%).

Première option

Une version d'un modèle qui occupe plus de 15% de la surface exposée disponible.

Deuxième option

Un modèle avec interligne réduite :

- le modèle **standard bilingue** [B.01.454(3)a], figures 3.5(B) à 3.7(B) ;
- le modèle **horizontal bilingue** [B.01.454(3)b], figures 4.3(B) à 4.5(B) ;
- le modèle **standard simplifié bilingue** [B.01.455(3)a], figures 6.5(B) et 6.6(B) ;
- le modèle **horizontal simplifié bilingue** [B.01.455(3)b], figures 7.3(B) et 7.4(B) ;
- le modèle **double bilingue** [B.01.456(2)a], figures 9.5(B) et 9.6(B) ; B.01.458(2)a), figures 13.5(B) et 13.6(B) ;
- le modèle **composé bilingue** [B.01.457(2)a)(i) et B.01.457(2)a)(ii), figures 11.5(B) et 11.6(B) ; B.01.459(2)a), figures 15.5(B) et 15.6(B)].

Troisième option

Le **modèle linéaire** [B.01.454(3)c], figures 16.1 (F) et (A) et 16.2 (F) et (A)] ou le **modèle linéaire simplifié** [B.01.455(3)c], figures 17.1 (F) et (A)] et 17.2(F) et (A).

Le **modèle linéaire** (et **linéaire simplifié** – voir 5.6.2 du présent Guide) est utilisé pour présenter, sur des faces très étroites d'emballages, les mêmes renseignements nutritionnels que les modèles standard et horizontal.

Valeur nutritive pour 1 tasse (264 g) : **Calories** 260
Lipides 13 g (20 %), **Lipides saturés** 3 g + **Lipides trans** 2 g (25 %), **Cholestérol** 30 mg,
Sodium 660 mg (28 %), **Glucides** 31 g (10 %), **Fibres** 0 g (0 %), **Sucres** 5 g, **Protéines** 5 g,
Vit A (4 %), **Vit C** (2 %), **Calcium** (15 %), **Fer** (4 %). % = % valeur quotidienne

Figure 16.1(F)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

Nutrition Facts per 1 cup (264 g): **Calories** 260
Fat 13 g (20 %), **Saturated Fat** 3 g + **Trans Fat** 2 g (25 %), **Cholesterol** 30 mg,
Sodium 660 mg (28 %), **Carbohydrate** 31 g (10 %), **Fibre** 0 g (0 %), **Sugars** 5 g,
Protein 5 g, **Vit A** (4 %), **Vit C** (2 %), **Calcium** (15 %), **Iron** (4 %). % = % Daily Value

Figure 16.1 (A)

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

On ne peut utiliser un modèle linéaire bilingue, car la lecture en est difficile. Toutefois, afin de permettre une économie d'espace, les renseignements en anglais et en français du modèle linéaire peuvent apparaître dans un seul cadre, à condition que tous les renseignements d'une langue suivent ceux de l'autre langue (c.-à-d. que les langues ne doivent pas être mélangées). Le nombre de lignes de textes peut varier d'un produit à l'autre et dépend de la forme de l'emballage.

Quatrième option

Version abrégée de la mention exigée pour le modèle simplifié

La mention « Source négligeable de [désignation de tout élément nutritif omis du tableau conformément au paragraphe B.01.401(6)] » peut être remplacée par la mention « Source négligeable d'autres éléments nutritifs » [B.01.401(6)].

Cinquième option

Les «**Autres modes de présentation**» mentionnées à B.01.466(1) :

- une étiquette mobile attachée à l'emballage (voir 5.11 du présent Guide) ;
- un encart inséré dans l'emballage ;
- le verso (intérieur) d'une étiquette ;
- une étiquette dépliant ;
- un manchon, une surenveloppe ou un collier.

Un numéro de téléphone sans frais n'est pas accepté pour transmettre les renseignements nutritionnels requis (voir 5.10 du présent Guide sur les petits emballages).

Lorsque le tableau de la valeur nutritive est affiché sur un encart ou sur le verso d'une étiquette, l'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le tableau de valeur nutritive en caractères d'au moins 8 points [B.01.466(2)].

Le recours à une **autre méthode de présentation** n'est autorisé que dans les cas suivants [B.01.466, B.01.454(3)e, B.01.455(3)e et B.01.457(2)b)] :

- lorsqu'on affiche la valeur nutritive d'une **portion** d'un aliment seulement, tel qu'il est vendu, incluant les cas suivants :
 - un produit en entier, lorsque celui-ci est composé d'ingrédients ou d'aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble, par exemple : une boîte de préparation pour tacos contenant des coquilles, un assaisonnement et une sauce salsa [B.01.406(2)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide) ;
 - un assortiment d'aliments du même type, lorsque la portion type ne comprend qu'un de ces aliments et que les renseignements nutritionnels sont les mêmes, par exemple : un emballage de contenants individuels de boissons aux arômes différents (voir aussi 5.6.4 du présent Guide);
 - un assortiment d'aliments du même type, lorsque la portion type comprend **plusieurs** de ces aliments et que les renseignements nutritionnels sont différents pour chacun, par exemple : une boîte de chocolats assortis [B.01.406(4)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide) ;

Dans les cas présentés ci-dessus, le tableau de la valeur nutritive doit paraître, selon votre choix de n'importe quelle version (taille) du modèle standard, horizontal ou linéaire autorisé par le Règlement [B.01.466(3)a) et b)].

- Lorsqu'on présente les valeurs nutritives d'un assortiment d'aliments du même type et dont la portion type ne comprend qu'un de ces aliments et que les renseignements nutritionnels sont **différents** pour chaque aliment, (p. ex., pour chaque sorte de céréales à déjeuner vendues en paquet multisaveurs de boîtes d'une portion). Noter que mentionner une valeur composée pour ce type d'assortiment n'est pas acceptable (voir 5.6.1 du présent Guide) [B.01.406(3)a), B.01.457(2)b)].

Dans ce cas, le tableau de la valeur nutritive devra être présenté dans une des versions, selon votre choix, du Modèle composé - différents types d'aliments, tel que prévu par le Règlement [B.01.466(3)c)].

Il n'existe pas de disposition qui donne le droit d'utiliser une **autre méthode de présentation** pour les modèles suivants [B.01.466(1)] :

- le modèle double – aliments à préparer [B.01.456], utilisé lorsque les fabricants souhaitent déclarer **volontairement** les éléments nutritifs de l'aliment **une fois préparé** (p. ex., les galettes de boeuf cuites, les puddings, les soupes et les céréales avec ajout de lait) d'un aliment non prêt-à-manger (p. ex., les galettes de boeuf congelées, les préparations en poudre pour pudding, les potages crème concentrés en conserve et les céréales sèches pour le petit déjeuner) ;
- les modèles double [B.01.458] et composé [B.01.459] pour différentes quantités d'aliments quand ils sont utilisés pour présenter de façon volontaire les renseignements nutritionnels de différents usages de l'aliment (p. ex., 1 cuillerée à soupe de lait concentré et une ½ tasse de lait concentré) ou différentes quantités de l'aliment (p. ex., 1 tranche ou 2 tranches de pain).
- le modèle composé - différentes sortes d'aliments [B.01.457(2)a)] lorsqu'on s'en sert pour présenter l'information des ingrédients ou aliments séparément, tel les cas suivants :
 - lorsqu'un produit est composé d'ingrédients ou d'aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble, par exemple : une boîte de préparation pour tacos contenant des coquilles, un assaisonnement et une sauce salsa [B.01.406(2)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide) ;

- lorsqu'un produit est un assortiment d'aliments du même type, et que la portion type comprend **plusieurs** de ces aliments et que les renseignements nutritionnels sont différents pour chacun, par exemple : une boîte de chocolats assortis [B.01.406(4)] (voir aussi 5.6.4 du présent Guide)
;

5.9 Résumé de la hiérarchie des modèles

Résumé de la hiérarchie des modèles

Étape 1

Mesurer la surface exposée disponible de l'emballage (si elle fait moins de 100 cm², voir 5.10 du présent Guide).

Étape 2

Choisir le modèle de tableau, p. ex., standard, simplifié, double (aliments à préparer), composé (différents types d'aliments), double ou composé (différentes quantités d'aliments).

Étape 3

Sélectionner une version du modèle choisi à l'étape 2 : tableaux anglais et français séparés ; un seul tableau bilingue ; la forme étroite des tableaux anglais et français séparés (seulement le modèle standard).

Étape 4

Déterminer les renseignements à insérer dans le tableau (renseignements principaux et complémentaires).

Étape 5

Déterminer si la surface exposée disponible de l'emballage est assez grande pour accepter la plus grande version du modèle (choisie à l'étape 3).

Étape 6

Examiner l'orientation et l'emplacement de la grandeur choisie à l'étape 5 parmi les différentes versions du modèle. **Lorsqu'une version convient, elle devient la taille minimale permise pour le tableau de la valeur nutritive.** Si elle ne convient pas, passez à l'étape 7 ou 8, selon le cas.

Étape 7

Déterminer si le modèle horizontal bilingue est applicable.

Étape 8

Déterminer d'autres options : une version d'un modèle qui occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible ; un modèle avec interligne réduite ; un modèle linéaire ou un modèle linéaire simplifié ; une version réduite de la mention exigée dans le modèle simplifié ; une parmi les « autres méthodes de présentation » (une étiquette mobile attachée à l'emballage, un encart, le verso d'une étiquette, une étiquette dépliant, un manchon, une surenveloppe ou un collier).

5.10 Petits emballages

Les emballages qui offrent une surface exposée disponible **inférieure à 100 cm²** sont considérés comme étant des « petits emballages », sur lesquelles il n'est pas obligatoire d'y apposer un tableau de la valeur nutritive **si** l'étiquette extérieure (le recto) du produit indique aux consommateurs où ils peuvent obtenir les renseignements nutritionnels qui devraient figurer au tableau [B.01.467(1)].

La mention sur l'étiquette d'un « petit emballage » qui indique aux consommateurs comment obtenir les renseignements nutritionnels doit respecter les critères suivants :

- elle est composée en caractères d'au moins 8 points [B.01.467(3)a)] ;
- elle comporte une adresse postale ou un numéro de téléphone sans frais [B.01.467(3)b)] ;
- elle figure en français et en anglais, sauf pour les produits exemptés de l'étiquetage bilingue (voir 5.5.5 du présent Guide) [B.01.467(3)c)].

Les renseignements nutritionnels fournis aux consommateurs doivent :

- être fournis gratuitement [B.01.467(4)a)] ;
- être en anglais et/ou en français, selon le souhait du consommateur (sauf pour les produits exemptés de l'étiquetage bilingue) (voir 5.5.5 du présent Guide) [B.01.467(4)b)] ; et,
- être présentés sous forme d'un tableau de la valeur nutritive, **autre que le modèle horizontal**, qui devrait figurer sur l'étiquette du produit [conformément à B.01.454 à B.01.459]. La taille minimum requise pour le tableau est **la plus grande** (c.-à-d. dans une version qui est visée à la colonne 1 de l'article 1 de tous les tableaux de B.01.454 à B.01.459) de chacun des modèles suivant tel qu'illustrés à l'annexe L :

1.1(F) et (A)	Standard ;
2.1(F) et (A)	Standard étroit ;
3.1(B)	Standard bilingue ;
5.1(F) et (A)	Standard simplifié ;
6.1(B)	Standard simplifié bilingue ;
8.1(F) et (A)	Double – aliments à préparer ;
9.1(B)	Double bilingue – aliments à préparer ;
10.1(F) et (A)	Composé – différents types d'aliments ;
11.1(B)	Composé bilingue – différents types d'aliments ;
12.1(F) et (A)	Double – différentes quantités d'aliments ;
13.1(B)	Double bilingue – différentes quantités d'aliments ;
14.1(F) et (A)	Composé – différentes quantités d'aliments ;
15.1(B)	Composé bilingue – différentes quantités d'aliments.

Un tableau de la valeur nutritive doit figurer sur les petits emballages dans les cas suivants :

- a) le produit contient une vitamine ajoutée, ou un minéral nutritif ajouté [B.01.401(3)a)] ;
- b) une vitamine ou un minéral nutritif est déclaré comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine) [B.01.401(3)b)] ;
- c) le produit contient de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfate-potassium [B.01.401(3)c)] ;
- d) l'étiquette ou l'annonce fait référence à la valeur énergétique, aux éléments nutritifs de base [tableau de B.01.401], aux éléments nutritifs complémentaires [tableau de B.01.402] ou à leurs composants (à l'exception d'un nom usuel utilisé dans la liste des ingrédients et pour les renseignements exigés au titre 12 concernant l'eau et la glace préemballées) [B.01.401(3)e)(i)] ;
- e) l'étiquette ou l'annonce contient une déclaration indiquant expressément ou implicitement que le produit a des propriétés particulières liées à la nutrition ou à la santé, y compris des allégations relatives à la teneur nutritive [tableau suivant B.01.513], des allégations relatives à la santé [tableau suivant B.01.603], des allégations relatives au rôle biologique [B.01.311(3) à B.01.311(5)], des allégations relatives aux vitamines [D.01.006] ou des allégations relatives aux minéraux [D.02.004, B.01.401(3)e)(ii)] ;
- f) l'étiquette ou l'annonce contient un nom, une mention, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou tout autre marque concernant la santé [B.01.401(3)e)(iii)] ;

- g) l'étiquette ou l'annonce contient l'expression « nutrition facts », « valeur nutritive » et/ou « valeurs nutritives » [B.01.401(3)e)(iv)].

Nota : Les emballages « plus grands » ne peuvent **jamais**, se servir d'un numéro de téléphone pour remplacer l'affichage du tableau de la valeur nutritive. Ceci est également le cas lorsque la surface exposée disponible est inférieure à 100 cm² en raison qu'une étiquette ne peut pas être apposée ou si les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que le consommateur puisse les voir aisément (se reporter à la définition de « surface exposée disponible » à 5.5.2 du présent Guide et à B.01.467(2)b) du Règlement). Les fabricants ayant de « plus petits emballages » (à ne pas confondre avec les « petits emballages » décrits dans 5.9 du présent Guide) doivent rechercher une autre option parmi les modèles mentionnés à l'étape 8 de 5.8 du présent Guide.

L'annexe L ne comprend aucune figure illustrant l'étiquetage des « petits emballages ». **Lorsque le tableau de la valeur nutritive doit être fourni avec le produit**, déterminez le modèle, la version et la taille à utiliser (voir 5.8 du présent Guide étape par étape pour l'utilisation des modèles). Dans la plupart des cas, les options concernant les autres modèles s'appliqueront, y compris les « autres méthodes de présentation » qui sont mentionnées au B.01.466(1) du Règlement : une étiquette mobile attachée à l'emballage (voir 5.11 du présent Guide), un encart inséré dans l'emballage, le verso d'une étiquette, une étiquette ou un manchon, une surenveloppe ou un collier.

5.11 Étiquettes mobiles

Le tableau de la valeur nutritive peut être présenté sur une étiquette mobile attachée à l'emballage (voir la 5.8 du présent Guide, étape 8, cinquième option, autres méthodes de présentation) dans les situations suivantes :

- lorsqu'aucune des versions du tableau de la valeur nutritive ne peut être présentée sur 15 % de la surface exposée disponible ou sur une surface continue (voir les étapes de 1 à 7 de 5.8 du présent Guide), c.-à-d. lorsqu'une étiquette ne peut être apposée ou lorsque les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
- lorsque l'emballage est décoratif (voir 5.12 du présent Guide).

La « surface exposée disponible » d'une étiquette mobile est définie à 5.5.1 du présent Guide.

Un numéro de téléphone sans frais n'est pas acceptable pour la présentation du tableau de la valeur nutritive sur une étiquette mobile. Lorsque le tableau de la valeur nutritive est apposé sur une étiquette mobile, il doit être présenté dans un modèle et une taille décrits dans les paragraphes suivants du Règlement :

- | | | |
|----|-------------|--|
| a) | B.01.454(6) | Standard et horizontal |
| b) | B.01.455(5) | Simplifié |
| c) | B.01.456(4) | Double – aliments à préparer |
| d) | B.01.457(4) | Composé – différents types d'aliments |
| e) | B.01.458(4) | Double – différentes quantités d'aliments |
| f) | B.01.459(4) | Composé – différentes quantités d'aliments |

Voici certains aliments sur lesquels on peut apposer une étiquette mobile : les dindes entières congelées, les petits fromages dans un enrobage de paraffine placés dans un filet, les œufs de Pâques en chocolat enveloppés de papier aluminium dans un filet, etc.

5.12 Emballages décoratifs

Un « **emballage décoratif** » désigne un emballage sur lequel ne figure, sauf sur le dessous, aucune indication promotionnelle ou publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, à cause d'un dessin figurant sur sa surface ou à cause de sa forme ou de son apparence, semble être décoratif et est vendu à titre d'objet décoratif en plus d'être vendu comme emballage du produit (définition dans B.01.001).

La définition de la « surface exposée disponible » d'un emballage décoratif est donnée à 5.5.1 du présent Guide.

On doit distinguer un emballage décoratif d'un emballage de fantaisie. L'emballage décoratif se conserve plus longtemps, car il peut être réutilisé. L'emballage de fantaisie, bien qu'esthétiquement agréable à l'œil, n'est pas, en général, réutilisable, car il n'est pas assez robuste et est souvent abîmé dès l'ouverture. Quelqu'un peut acheter un emballage décoratif vide (c.-à-d. sans aliment). Les emballages décoratifs sont souvent en métal (p. ex., les boîtes à biscuits), en plastique ou en verre (p. ex., les figurines remplies de bonbons), etc. Les emballages gainés de tissu et les cartons gaufrés des boîtes de chocolats (p. ex., les chocolats de la Saint-Valentin) sont généralement considérés comme des emballages de fantaisie et non des emballages décoratifs.

5.13 Aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail où ils sont emballés

Comme il a été précisé à 5.3.2 du présent Guide, de nombreux produits qui sont **vendus uniquement dans l'établissement de détail où ils sont emballés** ne sont pas tenus d'afficher le tableau de la valeur nutritive, à moins qu'ils ne perdent leur statut d'exemption en raison de circonstances particulières [B.01.401(2) et (3)].

Voici certains exemples d'aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail où ils sont emballés et qui peuvent être exemptés d'afficher le tableau de la valeur nutritive :

- a) un aliment préemballé qui est étiqueté avec un autocollant et qui a une surface exposée disponible de **moins de 200 cm²**, p. ex., une petite pointe de fromage suisse, une tranche de pâté, un morceau de salami, plusieurs tranches de jambon, etc. qui sont préemballés et vendus au comptoir de charcuterie [B.01.401(2)b)(viii)] ;
- b) des fruits ou des légumes frais préemballés ou des mélanges de fruits ou de légumes frais sans ingrédients ajoutés (y compris les fruits et légumes frais coupés), les oranges contenant un colorant alimentaire et les fruits et légumes enrobés de paraffine ou de gelée de pétrole [B.01.401(2)b)(ii)] ;
- c) la viande, les sous-produits de viande, la viande de volaille et les sous-produits de viande de volaille crus préemballés et étant d'un seul ingrédient, (p. ex., les emballages que l'on trouve au « comptoir à viande » à l'épicerie, y compris ceux qui sont congelés ou qui ont été congelés précédemment) [B.01.401(2)b)(iii)] **à l'exception de ceux qui sont hachés**. Pour ces derniers, le tableau de la valeur nutritive est exigé [B.01.401(3)d)] ;
- d) un produit d'animaux marins ou d'eau douce cru et étant d'un seul ingrédient (p. ex. poissons, crustacés au « comptoir de poisson », etc., y compris ceux qui sont congelés ou qui ont été congelés précédemment) [B.01.401(2)b)(iv)] ;
- e) des aliments préemballés vendus uniquement dans un établissement de détail où le produit est préparé et transformé à partir de ses ingrédients, y compris un pré-mélange (p. ex., les pains, les muffins du rayon boulangerie, etc.). Cependant, dans le cas où seule l'eau serait ajoutée au pré-mélange, le tableau de la valeur nutritive est exigé [B.01.401(2)b)(v)] ;

- f) une portion **individuelle** préemballée qui est vendue pour consommation immédiate (c.-à-d. des sandwichs ou des salades prêtes-à-consommer), qui n'a fait l'objet d'aucun procédé pour en prolonger la durée de conservation (y compris les emballages spéciaux) [B.01.401(2)b)(vii)].

De plus, **les aliments qui ne sont pas préemballés et qui sont vendus dans un établissement de détail** sont exemptés d'afficher le tableau de la valeur nutritive, p. ex., les fromages au comptoir de charcuterie (servis par un préposé), les fruits et légumes présentés en vrac (en libre-service), etc., à **moins** qu'il y ait une représentation sur la teneur d'un élément nutritif de l'aliment. Si tel est le cas, l'étiquette ou l'annonce doit mentionner la teneur nutritive, par portion déterminée, du nutriment qui fait l'objet de la mention. [B.01.312, B.01.503(1)c) et tableau suivant B.01.603].

On peut, **si on le souhaite**, apposer le tableau de la valeur nutritive sur les aliments exemptés. Dans ce cas, les renseignements qui y figurent doivent respecter toutes les exigences de B.01.401(1) et (2). Le tableau doit être présenté dans le modèle qui aurait été exigé dans le cas où l'aliment n'aurait pas été exempté [B.01.450 à B.01.455].

5.13.1 Autres aliments vendus dans un établissement de détail

À l'exception des situations mentionnées à 5.13 du présent Guide, la plupart des aliments vendus dans un établissement de détail doivent afficher un tableau de la valeur nutritive. Voici quelques exemples d'aliments pour lesquels il est obligatoire de présenter un tableau de la valeur nutritive :

- les aliments préparés dans un lieu **autre que** l'établissement de détail où ils sont vendus **et** qui sont par la suite emballés dans des contenants **pré-imprimés** (p. ex., les sacs en plastique pré-imprimés pour le pain, les contenants de toute taille des salades en vrac, les emballages pour un seul muffin, etc.), dans l'établissement de détail où ils sont vendus ;
- les aliments préparés dans un lieu **autre que** l'établissement de détail où ils sont vendus **et** qui ont une surface exposée disponible de 200 cm² ou plus et qui sont étiquetés avec un autocollant (p. ex., sacs de petits pains, les salades dans des contenants de plus de 250 ml, etc.) ;
- les aliments préparés dans l'établissement de détail où ils sont vendus, à partir de pré-mélanges (p. ex., les pains, les muffins, etc.) lorsque l'eau est le seul ingrédient ajouté ;
- les aliments exemptés (p. ex., les fruits frais, la viande composée d'un seul ingrédient, les produits d'animaux marins, etc.) qui perdent leur exemption dans les cas décrits à 5.3.3 du présent Guide, [B.01.401(3)] ; et

Dans le cas des aliments vendus uniquement dans l'établissement de détail où ils sont emballés et lorsque la surface exposée disponible du contenant est de 200 cm² ou plus et qu'elle est étiquetée avec un autocollant, le tableau de la valeur nutritive doit être affiché dans l'une des versions des modèles suivants (sans tenir compte du critère des 15 %) [B.01.454(5)] :

1.1 à 1.3	(F) et (A)	Standard
2.1 à 2.3	(F) et (A)	Standard étroit
3.1 à 3.3	(B)	Standard bilingue

ou, s'il est permis pour cet aliment d'utiliser un modèle simplifié (voir 5.6.2 du présent Guide), les versions des modèles suivants peuvent être utilisées [B.01.455(4)] :

5.1 à 5.3	(F) et (A)	Standard simplifié
6.1 à 6.3	(B)	Standard simplifié bilingue

ou dans tout autre situation, la version et la taille du modèle approprié du tableau de la valeur nutritive, doivent être choisies selon la hiérarchie des modèles (voir le tableau 5-2, 5.8 du présent Guide).

5.14 Aliments pour entreprises commerciales ou industrielles ou institutions

Certains produits à portions multiples, prêts-à-servir comme les lasagnes ou le pâté chinois, etc., sont destinés uniquement à être servis dans une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution, comme les restaurants, les cafétérias ou les hôpitaux. Les renseignements nutritionnels écrits exigés en vertu de B.01.401 et B.01.402 doivent accompagner le produit lorsqu'il est livré à l'acheteur. Il n'est pas nécessaire d'afficher ces renseignements sur le produit (bien que cela soit possible!). Cependant, ils **doivent** accompagner **chaque livraison**, p. ex., sur une fiche de spécifications, une fiche de travail, une facture, une étiquette, etc. Il ne suffit pas « d'avoir les renseignements classés au dossier » [B.01.405(2)].

Il n'est pas nécessaire d'afficher ces renseignements dans un tableau de la valeur nutritive comme il est mentionné à B.01.401(1) [B.01.401(7)b)]. Néanmoins, on doit respecter les règles qui régissent l'ordre de présentation, l'arrondissement des valeurs, l'expression des éléments nutritifs par portion et le pourcentage de la valeur quotidienne, etc. [B.01.405(3)].

5.15 Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments

Les produits préemballés qui sont destinés **uniquement** à être utilisés comme ingrédients dans la fabrication d'autres aliments ou comme ingrédients dans la préparation d'aliments pour une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution doivent être accompagnés de renseignements nutritionnels écrits à la livraison. Cependant, Il n'est pas nécessaire d'afficher ces renseignements directement sur le produit (bien qu'on puissent le faire !). Les renseignements nutritionnels doivent accompagner **chaque livraison**, p. ex., sur une fiche de spécifications, une fiche de travail, une facture, une étiquette, etc. Il ne suffit pas « d'avoir ces renseignements disponibles en dossier » [B.01.401(7), B.01.404].

Les renseignements qui accompagnent les produits lors de la livraison **doivent** inclure l'information qui aurait été normalement exigée ou autorisée en vertu de B.01.401 et B.01.402 dans un tableau de la valeur nutritive (sauf qu'aucun modèle de tableau n'est exigé).

Les renseignements nutritionnels qui accompagnent les produits lors de la livraison **peuvent** inclure les renseignements complémentaires autorisés par B.01.402.

Les renseignements **doivent** être rédigés conformément à B.01.401 et B.01.402, sauf qu'ils doivent être fournis pour des **quantités absolues** exprimées de la manière suivante :

- par gramme ou 100 grammes de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée en poids ou en nombre sur l'étiquette [B.01.404(3)c)(i)(A) et B.01.404(3)c)(ii)(A)] ;
- par millilitre ou 100 millilitres de l'aliment, dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée en volume sur l'étiquette [B.01.404(3)c)(i)(B) et B.01.404(3)c)(ii)(B)] ;
- en milligrammes, microgrammes, équivalents rétinol ou en équivalent niacine, selon le cas pour les vitamines et les minéraux nutritifs [tableau I du titre 1 de la partie D et tableau I du titre 2 de la partie D] [B.01.404(3)c)(i)] ;
- dans les unités visées à la colonne 3 des tableaux de B.01.401 et B.01.402, selon le cas, pour les autres éléments nutritifs (grammes, milligrammes, selon le cas) et la valeur énergétique [calories, kilojoules (facultatif)] [B.01.404(3)c)(ii)].

On **peut** omettre de mentionner le pourcentage de la valeur quotidienne et les renseignements sur la « portion déterminée » [B.01.404(3)c)(iii)].

Tous les renseignements doivent être mentionnés avec un degré de précision

(c.-à-d. avec le même nombre de chiffres significatifs) qui correspond à la précision des méthodes analytiques utilisées pour produire ces renseignements nutritionnels. Comme les renseignements nutritionnels fournis au fabricant peuvent être utilisés pour créer un tableau de la valeur nutritive, les valeurs **ne doivent pas** être arrondies [B.01.404(3)c)(iv)].

Les exigences concernant l'étiquetage nutritionnel des « aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments » sont mentionnées à l'article B.01.404 du *Règlement sur les aliments et drogues*. Les exemptions concernant l'étiquetage nutritionnel mentionnées à l'article B.01.401 **ne s'appliquent pas**. Ceci signifie, par exemple, que les pommes fraîches préemballées vendues dans un établissement de

détail sont exemptées d'afficher le tableau de la valeur nutritive [B.01.401(2)b)(ii)] (sauf si elles perdent leur exemption – voir 5.3.1 du présent Guide), alors que les pommes préemballées destinées **uniquement** à être utilisées :

- comme ingrédient dans la fabrication d'autres aliments préemballés pour la consommation (p. ex., la purée de pommes), ou
- comme ingrédient (p. ex., les tranches de pommes) dans la préparation d'un aliment (p. ex., une tarte aux pommes) par **une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution**

doivent être accompagnées au moment de la livraison de renseignements nutritionnels écrits (se reporter à l'information au début de cette section).

Il est important de faire la distinction entre les aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments et ceux destinés **uniquement** à la fabrication d'autres aliments. Par exemple, un contenant d'expédition de produits en vrac (p. ex, de concentré de soupe au poulet en poudre, de grains de chocolat mi-sucré, de farine, etc.) **n'est pas** considéré comme étant **uniquement** destiné à la fabrication d'autres aliments, s'il est vendu à la fois à une entreprise industrielle ou commerciale ou une institution **et** à un établissement de détail où les produits seront emballés ou encore vendus en vrac directement aux consommateurs. Ces contenants d'expédition doivent afficher un tableau de la valeur nutritive selon le modèle réglementaire.

5.16 Aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Les aliments préemballés destinés **exclusivement** aux enfants âgés de moins de deux ans doivent afficher un tableau de la valeur nutritive, sauf s'ils en sont exemptés (voir 5.3 du présent Guide pour les exemptions). Cette section devrait être utilisée avec les autres sections du Guide et en tenant compte des règles d'étiquetage nutritionnel s'appliquant aux aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans définies dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

5.16.1 Renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive des aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Le tableau de la valeur nutritive, pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans, comprend le titre « Valeur nutritive », la portion déterminée, le nombre de calories, les quantités de lipides, de sodium, de glucides, de fibres, de sucres et de protéines et le pourcentage de la valeur quotidienne des vitamines A et C, du calcium et du fer.

Valeur nutritive	
pour 1 pot (128 mL)	
	Teneur
Calories	110
Lipides	0 g
Sodium	10 mg
Glucides	27 g
Fibres	4 g
Sucres	18 g
Protéines	0 g
% valeur quotidienne	
Vitamine A	6 %
Vitamine C	45 %
Calcium	2 %
Fer	2 %

Nutrition Facts	
Per 1 jar (128 mL)	
	Amount
Calories	110
Fat	0 g
Sodium	10 mg
Carbohydrate	27 g
Fibre	4 g
Sugars	18 g
Protein	0 g
% Daily Value	
Vitamin A	6 %
Vitamin C	45 %
Calcium	2 %
Iron	2 %

Figure 20.1(F)**Figure 20.(A)**

À titre d'illustration seulement. La copie de ces figures pourrait entraîner des distorsions.

À la différence des autres aliments préemballés, le tableau de la valeur nutritive d'un aliment destiné exclusivement à un enfant âgé de moins de deux ans (B.01.403) **ne peut** indiquer :

- le pourcentage de la norme de référence (pourcentage de la valeur quotidienne) des lipides, du cholestérol, du sodium, du potassium, des glucides ou des fibres, ou la somme des acides gras saturés et des acides gras *trans* ;
- la valeur énergétique provenant des lipides ou de la somme des acides gras et des acides gras *trans* ;
- aucune note complémentaire du sous-titre « % de la valeur quotidienne » comme « basé sur un régime de 2 000 calories » ou « pourcentage de la valeur quotidienne basé sur un régime de 2 000 calories ».

Les quantités des acides gras saturés, des acides gras *trans* et du cholestérol **peuvent** être omises du tableau de la valeur nutritive pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans, mais lorsque l'on mentionne le cholestérol, la quantité des acides gras saturés et des acides gras *trans* **doit** être mentionnée.

Des renseignements complémentaires peuvent figurer au tableau de la valeur nutritive, mais ils doivent respecter l'ordre de présentation, l'utilisation des retraits et la présentation des notes complémentaires illustrés à l'annexe L, aux figures 33.1(F) et (A) et 34.1(B). Les renseignements doivent être insérés dans un modèle réglementaire (p. ex, standard, standard étroit, standard bilingue, etc.) sélectionné selon l'information présentée dans ce chapitre. Les renseignements complémentaires doivent être présentés en **anglais et en français**, sauf indication contraire à B.01.012(3) ou B.01.012(7) qui définissent les conditions dans lesquelles les renseignements concernant les aliments locaux et spéciaux peuvent être affichés uniquement en anglais ou en français [B.01.402(9)]. Les **figures 33.1(F) et (A) et 34.1(B) ne sont pas des choix de modèles**.

5.16.2 Modèles pour le tableau de la valeur nutritive des aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans [à partir des figures de l'annexe L du RAD]

Il existe trois modèles **de base** du tableau de la valeur nutritive [B.01.461] : standard, horizontal et linéaire. Il existe par ailleurs des modèles **spéciaux** : modèles simplifiés [B.01.462], modèle composé – différents types d'aliments [B.01.463] et modèle composé – différentes quantités d'aliments [B.01.464].

Il n'existe pas de modèle double pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans. Les modèles du tableau de la valeur nutritive figurent au tableau 5-3 accompagnés de leurs numéros de figures correspondants de l'annexe L du RAD. Voir l'annexe L du RAD pour les illustrations des modèles [figures 20.1(F) à 32.2(A)].

Tableau 5-3
Figures des tableaux de la valeur nutritive pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans

Le tableau suivant résume la liste des figures de l'annexe L du RAD qui s'appliquent aux aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.(EAMD)

Standard (EAMD)	Standard simplifié bilingue (EAMD)	Composé – différentes quantités d'aliments (EAMD)
20.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de 20.2(F) et (A) B.01.461]	25.1(B) [Tableau, partie 2 de 25.2(B) B.01.462]	29.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de 29.2(F) et (A) B.01.464]
20.3(F) et (A) “	25.3(B) “	29.3(F) et (A) “
20.4(F) et (A) “	25.4(B) “	29.4(F) et (A) “
20.5(F) et (A) “	25.5(B) [B.01.462(3)a)]	29.5(F) et (A) “
20.6(F) et (A) “	25.6(B) “	29.6(F) et (A) “
Standard étroit (EAMD)	Horizontal simplifié bilingue (EAMD)	Composé bilingue – Différentes quantités d'aliments (EAMD)
21.1(F) et (A) [Tableau, partie 2 de 21.2(F) et (A) B.01.461]	26.1(B) [Tableau, partie 3 de 26.2(B) B.01.462]	30.1(B) [Tableau, partie 2 de 30.2(B) B.01.464]
21.3(F) et (A) “	26.3(B) [B.01.462(3)b)]	30.3(B) “
21.4(F) et (A) “	26.4(B) “	30.4(B) “
Standard bilingue (EAMD)	Composé – différents types d'aliments (EAMD)	30.5(B) [B.01.464(2)a)]
22.1(B) [Tableau, partie 3 de 22.2(B) B.01.461]	27.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de 27.2(F) et (A) B.01.463]	30.6(B) “
22.3(B) “	27.3(F) et (A) “	Linéaire (EAMD)
22.4(B) “	27.4(F) et (A) “	31.1(F) et (A)
22.5(B) [B.01.461(3)a)]	27.5(F) et (A) “	[B.01.461(3)c)]
22.6(B) “	27.6(F) et (A) “	31.2(F) et (A) “
22.7(B) “	Composé bilingue – différents types d'aliments (EAMD)	Linéaire simplifié (EAMD)
Horizontal bilingue (EAMD)	28.1(B) [Tableau, partie 2 de 28.2(B) B.01.463]	32.1(F) et (A) [B.01.462(3)c)]
23.1(B) [Tableau, partie 4 de 23.2(B) B.01.461]	28.3(B) “	32.2(F) et (A) “
23.3(B) [B.01.461(3)b)]	28.4(B) “	Présentation des renseignements complémentaires (EAMD)
23.4(B) “	28.5(B) [B.01.463(2)a) et b)]	33.1(F) et (A) [B.01.465(2)a)]
Standard simplifié (EAMD)	28.6(B) “	Présentation bilingue des renseignements complémentaires (EAMD)
24.1(F) et (A) [Tableau, partie 1 de 24.2(F) et (A) B.01.462]		34.1(B) [B.01.465(3)a)]
24.3(F) et (A) “		
24.4(F) et (A) “		
24.5(F) et (A) “		
24.6(F) et (A) “		

5.16.3 Modèle simplifié pour le tableau de la valeur nutritive des aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Si au moins six des renseignements relatifs à la valeur énergétique et aux éléments nutritifs que sont les lipides, les glucides, les fibres, les glucides, les protéines, les vitamines A et C, le calcium et le fer peuvent être exprimés par « 0 » dans le tableau de la valeur nutritive, on peut utiliser le modèle simplifié [B.01.403(5)].

Le modèle simplifié pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans comprend les renseignements suivants :

- a) la portion déterminée, la valeur énergétique et la quantité de lipides, de glucides et de protéines;
- b) tout élément nutritif qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle, d'une allégation relative à la santé ou d'une réclame mentionnée dans 5.16.8 et 5.16.9 ;
- c) la quantité de toute vitamine ou de tout alcool de sucre ou minéral nutritif ajouté à l'aliment, à l'exception du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace préemballée ;
- d) la quantité de sodium, de fibres, de sucres, de vitamine A et C, de fer et/ou de calcium s'ils ne peuvent être exprimés par « 0 » ;
- e) toute vitamine ou tout minéral nutritif qui est déclaré comme constituants d'un ingrédient du produit (autre que la farine) ;
- f) La mention « Source négligeable de (désignation de tout élément nutritif mentionné dans 5.15.1 qui a été omis du tableau de la valeur nutritive) ». Les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol n'ont pas à figurer puisque leur mention est obligatoire seulement si la teneur en cholestérol est déclarée.

Les modèles de la version simplifiée [tableau de B.01.462] sont les suivants :

- standard simplifié (figures 24.1 à 24.6, annexe L du RAD) ;
- bilingue simplifié (figures 25.1 à 25.4) ;
- horizontal simplifié bilingue (figures 26.1 et 26.2).

Dans le cas où les modèles susmentionnés occuperaient plus de 15 % de la surface exposée disponible, B.01.462(3) fournit d'autres modèles.

5.16.4 Modèle composé du tableau de la valeur nutritive pour les aliments emballés ensemble et qui comportent différentes quantités d'aliments

Il existe deux types de modèle composé, un pour différents types d'aliments emballés ensemble et un pour différentes quantités de l'aliment. On peut trouver dans B.01.463 et B.01.464 les options de modèles et les autres choix de modèles composés.

On doit utiliser le **modèle composé pour les différents types d'aliments** emballés ensemble pour les étiquettes d'aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans lorsque les renseignements figurant au tableau de la valeur nutritive concernent plus d'un aliment. Ceci se produit :

- lorsque le produit préemballé contient des ingrédients ou des aliments emballés séparément et destinés à être consommés ensemble et que l'on a choisi d'indiquer les renseignements sur chacun des aliments et non sur le produit dans son ensemble [B.01.406(2)] ;

- lorsqu'un produit préemballé contient un assortiment d'aliments qui ont des teneurs nutritionnelles différentes et que chacun des aliments représente une portion distincte [B.01.406(3)a] ;
- lorsque le produit préemballé contient un assortiment d'aliments (une portion type comprendrait un mélange d'aliments) et que les renseignements sont indiqués pour chacun des aliments plutôt que pour le produit dans son ensemble [B.01.406(4)].

Le **modèle composé pour les différentes quantités d'aliments** est utilisé pour exprimer la valeur nutritive correspondant à différentes unités de mesure lorsque la quantité des aliments consommée peut varier, p. ex., le nombre de biscuits [paragraphe B.01.406(8)].

5.16.5 Guide étape par étape pour l'utilisation des modèles pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Sauf mention contraire, le guide étape par étape pour l'utilisation des modèles de 5.8 du présent Guide est le même pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans. Cependant, les figures de l'annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues* qui sont données en exemple ne s'appliquent pas aux aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans.

À l'étape 4, pour l'explication sur « les renseignements complémentaires », consulter les figures 33.1(F) et (A) et 34.1(B) de l'annexe L. À l'étape 5, voir la hiérarchie des modèles (c.-à-d., les figures de l'annexe L du RAD) présentés au tableau 5-4.

Tableau 5-4
Hiérarchie des modèles de tableau de la valeur nutritive pour les aliments destinés aux enfants
âgés de moins de deux ans (EAMD)

Standard bilingue (EAMD) [Tableau, partie 3 de B.01.461]	Standard simplifié bilingue (EAMD) [Tableau, partie 2 de B.01.462]	Composé bilingue – Différentes quantités d'aliments (EAMD) [Tableau, partie 2 de B.01.463]
22.1(B)	25.1(B)	28.1(B)
↓	↓	↓
22.2(B)	25.2(B)	28.2(B)
↓	↓	↓
22.3(B)	25.3(B)	28.3(B)
↓	↓	↓
22.4(B)	25.4(B)	28.4(B)
Standard (EAMD) [Tableau, partie 1 de B.01.461]	Standard simplifié (EAMD) [Tableau, partie 1 de B.01.462]	Composé – Différents types d'aliments (EAMD) [Tableau, partie 1 de B.01.463]
20.1(F) et (A)	24.1(F) et (A)	27.1(F) et (A)
↓	↓	↓
20.2(F) et (A)	24.2(F) et (A)	27.2(E) et (A)
↓	↓	↓
20.3(F) et (A)	24.3(F) et (A)	27.3(F) et (A)
↓	↓	↓
20.4(F) et (A)	24.4(F) et (A)	27.4(F) et (A)
↓	↓	↓
20.5(F) et (A)	24.5(F) et (A)	27.5(F) et (A)
↓	↓	↓
20.6(F) et (A)	24.6(F) et (A)	27.6(F) et (A)
Standard réduit (EAMD) [Tableau, partie 2 de B.01.461]	Composé – Différentes quantités d'aliments (EAMD) [Tableau, partie 1 de B.01.464]	Composé bilingue – Différentes quantités d'aliments (EAMD) [Tableau, partie 2 de B.01.464]
21.1(F) et (A)	29.1(F) et (A)	30.1(B)
↓	↓	↓
21.2(F) et (A)	29.2(F) et (A)	30.2(B)
↓	↓	↓
21.3(F) et (A)	29.3(F) et (A)	30.3(B)
↓	↓	↓
21.4(F) et (A)	29.4(F) et (A)	30.4(B)
	↓	
	29.5(F) et (A)	
	↓	
	29.6(F) et (A)	

À l'étape 7, l'utilisation du modèle horizontal et du modèle horizontal simplifié n'est autorisée que lorsque aucune des versions du modèle standard (ou du modèle simplifié) déterminées à l'étape 5 (parties 1 à 3 du tableau de B.01.461 ou des parties 1 et 2 du tableau de B.01.462) ne peut être placée sur l'étiquette.

À l'étape 8, deuxième option, les **modèles avec interlignes réduites** sont les suivants :

- **standard bilingue** [B.01.461(3)a], figures 22.5(B) à 22.7(B) ;
- **horizontal bilingue** [B.01.461(3)b], figures 23.3(B) ou 23.4(B) ;
- **standard simplifié bilingue** [B.01.462(3)a], figures 25.5(B) ou 25.6(B) ;
- **horizontal simplifié bilingue** [B.01.462(3)b], figures 26.3(B) ou 26.4(B) ;
- **composé bilingue** [B.01.463(2)a)(i) et B.01.463(2)a)(ii), figures 28.5(B) ou 28.6(B) et B.01.464(2)a), figures 30.5(B) et 30.6(B)].

À l'étape 8, troisième option, le **modèle linéaire** [B.01.461(3)c], figures 31.1(F) et (A) ou 31.2 (F) et (A)] ou le **modèle linéaire simplifié** [B.01.462(3)c], figures 32.1(F) et (A) et 32.2(F) et (A)] sont applicables aux aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans.

5.16.6 Petits emballages pour aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Les produits qui ont une surface exposée disponible de **moins de 100 cm²** sont considérés comme de « petits emballages » et il n'est pas nécessaire d'y apposer le tableau de la valeur nutritive **si** le recto de l'étiquette indique aux consommateurs la façon dont ils peuvent obtenir les renseignements nutritionnels qui devraient normalement figurer au tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette [B.01.467(1)] (voir 5.10 du présent Guide).

Pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, les renseignements nutritionnels doivent être fournis aux consommateurs sur demande, sous forme d'un tableau de la valeur nutritive dans un modèle **autre qu'horizontal** qui autrement figurerait sur l'étiquette du produit [B.01.461 à B.01.464]. Le tableau de la valeur nutritive doit être présenté dans sa version **la plus grande** (c.-à-d. dans une version qui est visée à la colonne 1 de l'article 1 de n'importe quelle partie des tableaux de B.01.461 à B.01.464), selon les figures suivantes de l'annexe L :

- 20.1(F) et (A) Standard ;
- 21.1(F) et (A) Standard étroit ;
- 22.1(B) Standard bilingue ;
- 24.1(F) et (A) Standard simplifié ;
- 25.1(B) Standard simplifié bilingue ;
- 27.1(F) et (A) Composé – différents types d'aliments ;
- 28.1(B) Composé bilingue – différents types d'aliments ;
- 29.1(F) et (A) Composé – différentes quantités d'aliments ;
- 30.1(B) Composé bilingue – différentes quantités d'aliments.

5.16.7 Allégations relatives à la teneur nutritive sur les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Les allégations relatives à la teneur nutritive sont expliquées en détail au chapitre 7, y inclus les critères et les exigences en matière d'étiquetage pour ce type de réclame. Seules les allégations relatives à la teneur nutritive des aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans figurent dans cette section.

Seules les allégations relatives à la valeur nutritive suivantes, du tableau suivant B.01.513, peuvent être utilisées pour les aliments destinés aux enfants âgés de moins de deux ans [B.01.503(2)] :

- « **source de protéines** » ;
- « **excellente source de protéines** » ;
- « **plus de protéines** » ;
- « **non additionné de sodium** » (ou de sel) ;
- « **non additionné de sucres** ».

Les réclames relatives aux vitamines et aux minéraux sont permises pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, à la condition que les aliments rencontrent les critères (voir le chapitre 7) fondés sur l'apport quotidien pour ce groupe d'âge [D.01.004, D.02.002].

Une déclaration caractérisant la teneur en amidon (p. ex., « ne contient pas d'amidon ») est autorisée pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans [B.01.502(2)g)]. Cependant, lorsqu'il y a mention de la **quantité d'amidon** sur l'étiquette ou dans une annonce, la teneur en amidon, en grammes par portion déterminée, doit figurer au tableau de la valeur nutritive [B.01.402(4)].

5.16.8 Allégations relatives à la santé pour les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans

Les allégations relatives à la santé sont expliquées en détail au chapitre 8, notamment les critères et les exigences en matière d'étiquetage pour ce type d'allégations. Les **allégations relatives à la santé ne sont pas autorisées** pour les aliments qui sont destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

5.17 Présentation de la valeur nutritive selon la réglementation d'un autre pays

Seul le tableau de la valeur nutritive **canadien** peut être utilisé pour fournir des renseignements nutritionnels au Canada. Les systèmes d'étiquetage nutritionnel des autres pays ne sont pas acceptés au Canada.

Un des objectifs de la réglementation canadienne sur l'étiquetage nutritionnel est de fournir une présentation normalisée pour transmettre l'information sur la teneur nutritive des aliments. Les mentions obligatoires, les valeurs de référence et les modèles qui diffèrent de ceux du Canada rendent difficile la comparaison entre les aliments au moment de l'achat et donc ne favorisent pas les choix éclairés des consommateurs.

Depuis le début de l'élaboration de la réglementation canadienne sur l'étiquetage nutritionnel, la compatibilité avec le système américain était un objectif clair. Cependant, de nouvelles découvertes scientifiques, des soucis en matière de santé et les différences de régimes alimentaires limitent l'étendue de l'harmonisation. Par exemple, le règlement américain sur l'étiquetage nutritionnel est entré en vigueur en 1993 et il n'a pas été modifié depuis afin de refléter certaines des dernières découvertes (p. ex., l'importance nutritionnelle des acides gras oméga 3). L'expérience américaine ne reflète pas l'expérience des consommateurs avec le règlement existant. De plus, les différences d'unités de mesure et les exigences bilingues du Canada limitent l'harmonisation.

Voici certaines différences entre les systèmes d'étiquetage nutritionnel canadien et américain:

- a) **Acides gras trans** : La mention des acides gras *trans* est obligatoire sur les étiquettes canadiennes. Cette mention deviendra obligatoire sur les étiquettes américaines le 1^{er} janvier 2006. Le 11 juillet 2003, la Food and Drug Administration (FDA) a publié un règlement qui oblige les fabricants de produits alimentaires à déclarer les acides gras *trans* dans le tableau de la valeur nutritive sous la ligne des gras saturés. Toutefois, les États-Unis n'ont pas défini de norme de référence pour la somme des gras saturés et des acides gras *trans*, ni pour les acides gras *trans* seuls. Par conséquent, le tableau américain n'indique pas le % de la valeur quotidienne.

Nota : Les fabricants de produits alimentaires ont jusqu'au 1^{er} janvier 2006 pour se conformer à cette mesure bien que la FDA les autorise à l'appliquer immédiatement. Pour de plus amples renseignements, consulter le site <http://www.fda.gov/oc/initiatives/transfat/>.

- b) **Pourcentage de la valeur quotidienne (% VQ) des vitamines et des minéraux dont la mention est obligatoire** : Dans les deux pays, les vitamines et les minéraux doivent être indiqués en % VQ. Cependant, aux États-Unis, le % VQ est mesuré contre les normes établies

dans le U.S. Reference Daily Intakes (1968) tandis qu'au Canada, le % VQ est calculé à partir des Apports nutritionnels recommandés publiés en 1983. Il existe des différences dans la VQ de 14 vitamines et minéraux, dont 3 des 4 minéraux et vitamines qui doivent obligatoirement être déclarés (c.-à-d. la vitamine A, le calcium et le fer).

- c) **Protéines** : les États-Unis exigent que les protéines soient indiquées selon le % de la valeur quotidienne (VQ) lorsqu'un aliment est destiné aux enfants âgés de moins de quatre ans ou si les protéines sont de qualité médiocre. Le régime alimentaire des Canadiens fournit suffisamment de protéines de bonne qualité et on considère qu'un % VQ pour les protéines n'est pas une information essentielle pour le consommateur, étant donné le coût et la complexité de la détermination de cette valeur.
- d) **Arrondissement à zéro** : Au Canada, les règles en matière d'arrondissement pour les éléments nutritifs du tableau de la valeur nutritive ont été instaurées afin d'éviter une mention des lipides équivalente à zéro accompagnée d'une déclaration d'une quantité de gras saturés et d'acides gras *trans* autre que « 0 ». Cette mention ne serait pas claire pour les consommateurs. Par conséquent, la totalité des lipides peut être arrondie à « 0 » seulement si le produit contient moins de 0,5 gramme de lipides et moins de 0,2 gramme chacun de gras saturés et d'acides gras *trans*.
- e) **Portions par contenant** : Le règlement canadien autorise la mention facultative des portions par contenant alors que cette mention est obligatoire aux États-Unis. Au Canada, la mention des portions par contenant exprimée en « tasse » ou en « cuillerée à soupe » est interdite, car les définitions de ces mesures dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC) sont en unités canadiennes [LEEPC, 33(3)]. On anticipe que la LEEPC sera modifiée afin d'enlever cet obstacle. Bien que cette modification corrigera le problème des « cuillerées à soupe », le problème restera dû aux différents systèmes de mesure [au Canada : (1 tasse = 250 ml) ; aux États-Unis (1 tasse = 240 ml)].

5.18 Autres langues dans le tableau de la valeur nutritive

Le modèle et la présentation du tableau de la valeur nutritive sont prescrits et la réglementation ne permet aucune langue autre que le français et l'anglais.

Bien qu'aucune langue autre que le français et l'anglais ne soit permise dans le tableau de la valeur nutritive, on peut utiliser une autre langue **ailleurs** que dans le tableau, à la condition que ce dernier soit présent en français et en anglais et que les renseignements fournis dans une autre langue ne contreviennent pas à la *Loi sur les aliments et drogues* et à son règlement, à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et à son règlement, ni à aucune autre loi fédérale.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 6

Les éléments figurant dans le tableau de la valeur nutritive

Chapitre 6

Les éléments figurant dans le tableau de la valeur nutritive

Table des matières

6.1	Présentation des renseignements dans le tableau	6 - 1
6.1.1	Renseignements nutritionnels de base	6 - 2
	Renseignements nutritionnels de base	
	Tableau 6-1	6 - 2
6.1.2	Renseignements nutritionnels complémentaires	6 - 6
	Renseignements nutritionnels complémentaires	
	Tableau 6-2	6 - 6
6.2	Quantités de référence et Portion déterminée	6 - 9
6.2.1	Quantités de référence	6 - 9
6.2.2	Portion déterminée	6 - 10
6.2.3	Emballages à portion individuelle	6 - 11
6.2.4	Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments	6 - 12
	Quantités de référence [annexe M] et portions	
	Tableau 6-3	6 - 12
6.3	Ration quotidienne	6 - 22
6.3.1	Ration quotidienne normale de diverses substances alimentaires (annexe K)	6 - 22
	Ration quotidienne normale de diverses substances alimentaires (annexe K)	
	Tableau 6-4	6 - 22
6.3.2	Apport quotidien recommandé (AQR)	6 - 24
	Apport quotidien recommandé pour les vitamines et les minéraux nutritifs	
	Tableau 6-5	6 - 25
6.3.3	Apport nutritionnel recommandé pondéré	6 - 25
	Apport nutritionnel recommandé pondéré pour les vitamines et les minéraux nutritifs	
	Tableau 6-6	6 - 26
6.3.4	Normes de référence	6 - 26
	Normes de référence	
	Tableau 6-7	6 - 27
6.3.5	Valeur quotidienne et pourcentage de la valeur quotidienne	6 - 27
6.4	Énergie	6 - 29
	Valeur énergétique moyenne des éléments nutritifs	
	Tableau 6-8	6 - 29
6.4.1	Conversion des calories en kilojoules	6 - 30
	Exemple de calcul – Flocons d'avoine	
	Tableau 6-9	6 - 30
	Exemple de calcul – Macaroni au fromage	
	Tableau 6-10	6 - 30
6.4.2	Valeur énergétique des polyalcools, du polydextrose et du glycérol	6 - 31
	Valeur énergétique des polyalcools, du polydextrose et du glycérol	
	Tableau 6-11	6 - 31
6.4.3	Valeur énergétique des fibres alimentaires	6 - 31
	Valeur énergétique du son	6 - 31
	Valeur énergétique d'inuline	6 - 31
6.5	Lipides et acides gras : saturés, <i>trans</i> , polyinsaturés, polyinsaturés oméga-6, polyinsaturés oméga-3, monoinsaturés	6 - 32
6.6	Sodium	6 - 32

6.7	Potassium	6 - 32
6.8	Glucides	6 - 32
6.8.1	Fibres alimentaires	6 - 33
	Fibres alimentaires – Sommaire des sources, acceptabilité et étiquetage	
	Tableau 6-12	6 - 35
	Analyse des fibres alimentaires	6 - 40
6.8.2	Sucres	6 - 40
6.8.3	Polyalcools	6 - 40
6.8.4	Amidon	6 - 40
6.9	Protéines	6 - 41
6.9.1	Calcul des cotes protéiques	6 - 41
	Coefficient d'efficacité protéique	
	Tableau 6-13	6 - 42
6.10	Vitamines et minéraux nutritifs	6 - 43
6.10.1	Vitamine A	6 - 43
	Table de conversion des UI de rétinol et des UI de bêta-carotène en ER	
	Tableau 6-14	6 - 43
	Table de conversion des ER en % de l'AQR pour la vitamine A	
	Tableau 6-15	6 - 44
6.10.2	Vitamine D	6 - 44
	Table de conversion pour la vitamine D	
	Tableau 6-16	6 - 45
6.10.3	Vitamine E	6 - 45
	Table de conversion pour la vitamine E	
	Tableau 6-17	6 - 46
6.10.4	Vitamine C	6 - 46
6.10.5	Thiamine	6 - 47
6.10.6	Riboflavine	6 - 47
6.10.7	Niacine	6 - 47
6.10.8	Vitamine B ₆	6 - 47
6.10.9	Folacine ou folate	6 - 48
6.10.10	Vitamine B ₁₂	6 - 48
6.10.11	Acide pantothénique ou pantothénate	6 - 48
6.11	Test de vérification de la conformité pour l'évaluation de l'exactitude des données nutritionnelles	6 - 48

Chapitre 6

Les éléments figurant dans le tableau de la valeur nutritive

6.1 Présentation des renseignements dans le tableau [B.01.401, B.01.402, B.01.450(1)]

Dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 précisent la nomenclature, les unités de mesure et les règles d'arrondissement qui doivent être utilisées à l'égard des renseignements dans le tableau de la valeur nutritive.

Le paragraphe B.01.450(1), ainsi que l'annexe L, prescrit l'ordre dans lequel les déclarations doivent être inscrites ainsi que les dimensions, l'espacement, et l'utilisation de lettres majuscules et minuscules et de caractères gras (se reporter au chapitre 5 du présent Guide).

Le tableau 6-1 et le tableau 6-2, qui sont présentés dans la présente section du Guide, ne sont pas des reproductions exactes des deux tableaux qui se trouvent dans le *Règlement sur les aliments et drogues* [B.01.401 et B.01.402]. Le tableau 6-1 vise les renseignements nutritionnels principaux qui doivent **obligatoirement** être fournis dans chaque tableau de la valeur nutritive, tandis que le tableau 6-2 vise les renseignements complémentaires qui peuvent être inscrits de façon **volontaire** ou qui doivent être inclus dans le tableau de la valeur nutritive pour appuyer une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs. Dans ces tableaux :

- La colonne 1 présente les renseignements dans l'ordre approprié et prescrit les termes à utiliser pour décrire ces renseignements. On y combine les colonnes 1 et 2 des tableaux présentés dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.
- La colonne 2 présente les unités de mesure à utiliser pour exprimer les renseignements.
- La colonne 3 présente les règles d'arrondissement relatives à ces valeurs ou à ces quantités.

Le présent chapitre définit et/ou aborde plusieurs termes et concepts, dont les suivants :

Quantités de référence (annexe M) 6.2.1

Portion déterminée 6.2.2

Ration quotidienne normale (annexe K) 6.3.1

Apport quotidien recommandé 6.3.2

Apport nutritionnel recommandé pondéré 6.3.3

Norme de référence 6.3.4

Valeur quotidienne et pourcentage de la valeur quotidienne 6.3.5

6.1.1 Renseignements nutritionnels de base

Renseignements nutritionnels de base

Tableau 6-1

(Extrait du tableau de B.01.401)

Renseignements (La nomenclature requis est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
<p>1. Portion déterminée « Portion (portion déterminée) », « pour (portion déterminée) » ou « par (portion déterminée) »</p>	<p>(1) (a) dans le cas de l'aliment qui est habituellement séparé en morceaux tel que du gâteau, de la tarte ou de la pizza, une fraction de l'aliment ;</p> <p>(b) dans le cas de l'aliment visé au B.01.002A(2), le contenant (se reporter à 6.2.3 du présent Guide pour une explication) ;</p> <p>(c) dans les autres cas, en unité courante dont la quantité est mesurable à l'oeil nu, telle que millilitre, tasse, cuillère à soupe ou « (nom de l'unité de l'aliment) ».</p> <p>(2) La portion exprimée conformément au paragraphe (1) est suivie de la portion exprimée en grammes ou en millilitres, tel qu'il est prévu à B.01.002A(1)b).</p>	<p>(1) La portion exprimée en unité métrique : (a) est inférieure à 10 g ou 10 mL : au plus proche multiple de 0,1 g ou 0,1 mL ; (b) est égale ou supérieure à 10 g ou 10 mL : au plus proche multiple de 1 g ou 1 mL.</p> <p>(2) La portion exprimée en fraction est représentée par un numérateur et un dénominateur séparés d'une barre.</p> <p>(3) La portion comprend le terme « assortis » lorsque le tableau de la valeur nutritive du produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments indique les renseignements qui correspondent à une valeur composée. C.-à-d., « Par 5 bonbons assortis (15 g) »</p>
<p>2. Valeur énergétique « Calories » ou « Calories totales »</p>	<p>Calories par portion déterminée.</p>	<p>(a) moins de 5 calories</p> <ul style="list-style-type: none"> • si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 1 du tableau de B.01.513 en regard du sujet « sans énergie » visé à la colonne 1 : à 0 calorie ; • dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 calorie ; <p>(b) de 5 à 50 calories : au plus proche multiple de 5 calories ;</p> <p>(c) plus de 50 calories : au plus proche multiple de 10 calories.</p>

Renseignements (La nomenclature requis est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
<p>3. Teneur en lipides</p> <p>« Lipides » ou « Total des lipides »</p>	<p>(1) grammes par portion déterminée ;</p> <p>(2) pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.</p>	<p>(1) Lorsque la teneur en grammes :</p> <p>(a) est inférieure à 0,5 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 11 du tableau suivant B.01.513 en regard du sujet « sans lipides » visé à la colonne 1 et si les teneurs en acides gras saturés et en acides gras trans sont exprimées par « 0 » au tableau de la valeur nutritive ou sont omises de ce tableau conformément au B.01.401(6) et qu'aucun autre acide gras n'est exprimé par une valeur supérieure à « 0 g » : à « 0 g » ; et dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g ; <p>(b) est de 0,5 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) est supérieure à 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p> <p>(2) Lorsque le pourcentage :</p> <p>(a) la teneur déclarée est « 0 g » : à « 0 % » ; ou</p> <p>(b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %</p>
<p>4. Teneur en acides gras saturés</p> <p>« Acides gras saturés », « Lipides saturés » ou « saturés »</p>	<p>grammes par portion déterminée.</p>	<p>(a) moins de 0,5 g</p> <p>(i) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 18 du tableau suivant B.01.513 en regard du sujet « sans acides gras saturés » visé à la colonne 1 : à « 0 g » ;</p> <p>(ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g ;</p> <p>(b) de 0,5 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
<p>5. Teneur en acides gras trans</p> <p>« Acides gras trans », « Lipides trans » ou « trans »</p>	<p>grammes par portion déterminée.</p>	<p>(a) moins de 0,5 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 22 du tableau suivant B.01.513 en regard du sujet « sans acides gras trans » visé à la colonne 1 : à « 0 g » ; • dans les autres cas : au plus proche multiple de 0,1 g ; <p>(b) de 0,5 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
<p>6. La somme des acides gras saturés et des acides gras trans</p> <p>« Acides gras saturés + acides gras trans », « Lipides saturés + lipides trans » ou « saturés + trans »</p>	<p>pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.</p>	<p>(a) lorsque les teneurs en acides gras saturés et en acides gras trans déclarées sont « 0 g » : à « 0 % » ;</p> <p>(b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.</p>

Renseignements (La nomenclature requis est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
7. Teneur en cholestérol « Cholestérol »	(1) milligrammes par portion déterminée ; (2) (facultatif) exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) La teneur en milligrammes : (a) si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 27 du tableau suivant B.01.513 en regard du sujet « sans cholestérol » visé à la colonne 1 : à « 0 mg » ; (b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 5 mg (2) Le pourcentage (a) lorsque la teneur déclarée est « 0 mg » : à « 0 % » ; et (b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1%.
8. Teneur en sodium « Sodium »	(1) milligrammes par portion déterminée ; (2) pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) Lorsque la teneur en milligrammes : (a) est inférieure à 5 mg • si le produit répond aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 31 du tableau suivant B.01.513 en regard du sujet « sans sodium ou sans sel » visé à la colonne 1 : à « 0 mg » ; • dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 mg ; (b) est de 5 mg à 140 mg : au plus proche multiple de 5 mg ; (c) est supérieure à 140 mg : au plus proche multiple de 10 mg. (2) Le pourcentage : (a) lorsque la teneur déclarée est « 0 mg » : à « 0 % » ; (b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
9. Teneur en glucides « Glucides » ou « Total des glucides »	(1) grammes par portion déterminée ; (2) pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) Lorsque la teneur en grammes : (a) est inférieure à 0,5 g : à « 0 g » ; (b) est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g. (2) Le pourcentage : (a) lorsque la teneur déclarée est « 0 g » : à « 0 % » ; (b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
10. Teneur en fibres « Fibres », ou « Fibres alimentaires »	(1) grammes par portion déterminée ; (2) pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(1) Lorsque la teneur en grammes : (a) est inférieure à 0,5 g : à « 0 g » ; (b) est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g. (2) Le pourcentage : (a) lorsque la teneur déclarée est « 0 g » : à « 0 % » ; (b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.
11. Teneur en sucres « Sucres »	grammes par portion déterminée.	(a) lorsque la teneur est inférieure à 0,5 g : à « 0 g » ; (b) lorsque la teneur est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.

Renseignements (La nomenclature requis est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
12. Teneur en protéines « Protéines »	grammes par portion déterminée.	(a) lorsque la teneur est inférieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 0,1 g ; (b) lorsque la teneur est égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
13. Teneur en « Vitamine A » ou « Vit A » « Vitamine C » ou « Vit C » « Calcium » « Fer »	pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(a) lorsque moins de 2 % <ul style="list-style-type: none"> • si le produit contient moins de 1 % de la valeur quotidienne par quantité de référence et par portion déterminée : à « 0 % » ; • dans les autres cas : à « 2 % » ; (b) de 2 % à 10 % : au plus proche multiple de 2 % ; (c) de 10 % à 50 % : au plus proche multiple de 5 % ; (d) plus de 50 % (y compris les valeurs supérieures à 100 %) : au plus proche multiple de 10 %.

6.1.2 Renseignements nutritionnels complémentaires

Renseignements nutritionnels complémentaires

Tableau 6-2

(Extrait du tableau de B.01.402)

Renseignements (La nomenclature requise est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
1. Portions par contenant « Portions par contenant » ou « (nombre d'unités) par contenant »	nombre de portions.	(1) (a) moins de 2 : au plus proche multiple de 1 ; (b) de 2 à 5 : au plus proche multiple de 0,5 ; (c) plus de 5 : au plus proche multiple de 1. (2) Si la quantité est arrondie, elle est précédée du mot « environ ». (3) Si le poids du produit varie, la quantité peut être déclarée « variable ».
2. Valeur énergétique « kilojoules » ou « kJ »	kilojoules par portion déterminée.	au plus proche multiple de 10 kilojoules.
3. Valeur énergétique provenant des lipides « Calories provenant des lipides » ou « Calories provenant du total des lipides » ou « Calories des lipides »	Calories par portion déterminée.	(a) moins de 5 calories (i) si la teneur en lipides déclarée dans le tableau de la valeur nutritive est « 0 g » : à « 0 » calorie ; (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 calorie ; (b) de 5 calories à 50 calories : au plus proche multiple de 5 calories ; (c) plus de 50 calories : au plus proche multiple de 10 calories.
4. Valeur énergétique provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras trans « Calories des acides gras saturés et trans », « Calories des lipides saturés et trans » ou « Calories des saturés et des trans »	Calories par portion déterminée.	(a) moins de 5 calories (i) si la teneur en acides gras saturés et en acides gras trans déclarée dans le tableau de la valeur nutritive est « 0 g » : à « 0 » calorie ; (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 calorie ; (b) de 5 calories à 50 calories : au plus proche multiple de 5 calories ; (c) plus de 50 calories : au plus proche multiple de 10 calories.
5. Teneur en acides gras polyinsaturés « Acides gras polyinsaturés », « Lipides polyinsaturés » ou « polyinsaturés »	grammes par portion déterminée.	(a) moins de 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g ; (b) de 1 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ; (c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.

Renseignements (La nomenclature requise est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
<p>6. Teneur en acides gras polyinsaturés oméga-6</p> <p>(1) Si le tableau indique les acides gras polyinsaturés : « oméga-6 » ou une des déclarations qui suivent ci-dessous ;</p> <p>(2) Dans les autres cas : « Acides gras polyinsaturés oméga-6 », « Lipides polyinsaturés oméga-6 » ou « polyinsaturés oméga-6 »</p>	grammes par portion déterminée.	<p>(a) moins de 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g ;</p> <p>(b) de 1 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
<p>7. Teneur en acides gras polyinsaturés oméga-3</p> <p>(1) Si le tableau indique les acides gras polyinsaturés : « oméga-3 » ou une des déclarations qui suivent ci-dessous ;</p> <p>(2) Dans les autres cas : « Acides gras polyinsaturés oméga-3 », « Lipides polyinsaturés oméga-3 » ou « polyinsaturés oméga-3 »</p>	grammes par portion déterminée.	<p>(a) moins de 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g ;</p> <p>(b) de 1 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
<p>8. Teneur en acides gras monoinsaturés</p> <p>« Acides gras monoinsaturés », « Lipides monoinsaturés » ou « monoinsaturés »</p>	grammes par portion déterminée.	<p>(a) moins de 1 g : au plus proche multiple de 0,1 g ;</p> <p>(b) de 1 g à 5 g : au plus proche multiple de 0,5 g ;</p> <p>(c) plus de 5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>
<p>9. Teneur en potassium</p> <p>« potassium »</p>	<p>(1) milligrammes par portion déterminée ;</p> <p>(2) pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.</p>	<p>(1) Lorsque la teneur en milligrammes :</p> <p>(a) est inférieure à 5 mg</p> <ul style="list-style-type: none"> • si le produit contient moins de 5 mg de potassium par quantité de référence et par portion déterminée : à « 0 mg » ; • dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 mg ; <p>(b) est de 5 mg à 140 mg : au plus proche multiple de 5 mg ;</p> <p>(c) est supérieure à 140 mg : au plus proche multiple de 10 mg.</p> <p>(2) Le pourcentage :</p> <p>(a) lorsque la teneur déclarée est « 0 mg » : à « 0 % » ;</p> <p>(b) dans les autres cas : au plus proche multiple de 1 %.</p>
<p>10. Teneur en fibres solubles</p> <p>« Fibres solubles »</p>	grammes par portion déterminée.	<p>(a) moins de 0,5 g : à « 0 g » ;</p> <p>(b) teneur égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.</p>

Renseignements (La nomenclature requise est indiquée entre guillemets)	Unités	Arrondissement
<p>11. Teneur en fibres insolubles</p> <p>« Fibres insolubles »</p>	grammes par portion déterminée.	(a) moins de 0,5 g : à « 0 g » ; (b) teneur égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
<p>12. Teneur en polyalcools</p> <p>(1) Si l'aliment ne contient qu'un polyalcool : « Polyalcool », « Polyol » ou (nom du polyalcool) » ;</p> <p>(2) Dans les autres cas : « Polyalcools » ou « Polyols »</p>	grammes par portion déterminée.	(a) moins de 0,5 g : à « 0 g » ; (b) teneur égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
<p>13. Teneur en amidon</p> <p>« Amidon »</p>	grammes par portion déterminée.	(a) moins de 0,5 g : à « 0 g » ; (b) teneur égale ou supérieure à 0,5 g : au plus proche multiple de 1 g.
<p>14. Teneur en :</p> <p>(a) « Vitamine D » ou « Vit D » (b) « Vitamine E » ou « Vit E » (c) « Vitamine K » ou « Vit K » (d) « Thiamine », « Thiamine (vitamine B₁) » ou « Thiamine (vit B₁) » (e) « Riboflavine », « Riboflavine (vitamine B₂) » ou « Riboflavine (vit B₂) » (f) « Niacine » (g) « Vitamine B₆ » ou « Vit B₆ » (h) « Folate » (i) « Vitamine B₁₂ » ou « Vit B₁₂ » (j) « Biotine » (k) « Acide pantothénique » ou « Pantothénate » (l) « Phosphore » (m) « Iodure » ou « Iode » (n) « Magnésium » (o) « Zinc » (p) « Sélénium » (q) « Cuivre » (r) « Manganèse » (s) « Chrome » (t) « Molybdène » (u) « Chlorure »</p>	pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.	(a) moins de 2 % (i) si le produit contient moins de 1 % de la valeur quotidienne par quantité de référence et par portion déterminée : à « 0 % » ; (ii) dans les autres cas : au plus proche multiple de 2 % ; (b) de 2 % à 10 % : au plus proche multiple de 2 % ; (c) de 10 % à 50 % : au plus proche multiple de 5 % ; (d) plus de 50 % : au plus proche multiple de 10 %.

Renseignements	Formulation de la déclaration (La nomenclature requise est indiquée entre guillemets)																																
<p>15. Base des pourcentages des valeurs quotidiennes</p> <p>Explication de la base de calcul des pourcentages des valeurs quotidiennes déclarés dans le tableau de la valeur nutritive</p>	<p>Une des quatre notes complémentaires suivant le sous-titre « % valeur quotidienne » paraissant dans les figures 18.1(F) et (A) et dans la figure 19.1(B) de l'annexe L.</p> <p>1) « Pourcentage de la valeur quotidienne » selon un régime alimentaire de 2 000 Calories. Vos valeurs quotidiennes personnelles peuvent être plus ou moins élevées selon vos besoins énergétiques :</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Calories :</td> <td>2 000</td> <td>2 500</td> </tr> <tr> <td>Total des lipides</td> <td>moins de</td> <td>65 g</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td> saturés + <i>trans</i></td> <td>moins de</td> <td>20 g</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Cholestérol</td> <td>moins de</td> <td>300 mg</td> <td>300 mg</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td>moins de</td> <td>2 400 mg</td> <td>2 400 mg</td> </tr> <tr> <td>Potassium</td> <td></td> <td>3 500 mg</td> <td>3 500 mg</td> </tr> <tr> <td>Total des glucides</td> <td></td> <td>300 g</td> <td>375 g</td> </tr> <tr> <td> Fibres alimentaires</td> <td></td> <td>25 g</td> <td>30 g</td> </tr> </table> <p>ou</p> <p>2) « Selon un régime alimentaire de 2 000 calories. »</p> <p>ou</p> <p>3) « Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 calories. »</p> <p>ou</p> <p>4) « Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 calories. Vos valeurs quotidiennes personnelles peuvent être plus ou moins élevées selon vos besoins énergétiques. »</p> <p>NOTAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans la version de la note complémentaire qui énumère les éléments nutritifs (c.-à-d., la version 1 ci-dessus), les énoncés suivants s'appliquent : <ul style="list-style-type: none"> (a) la valeur quotidienne de potassium n'est indiquée que si la teneur en potassium est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive ; (b) la valeur quotidienne de cholestérol n'est indiquée que si la teneur en cholestérol est déclarée dans le tableau de la valeur nutritive en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée. • Les versions 2, 3 et 4 présentées ci-dessus n'énumèrent pas les éléments nutritifs. 		Calories :	2 000	2 500	Total des lipides	moins de	65 g	80 g	saturés + <i>trans</i>	moins de	20 g	25 g	Cholestérol	moins de	300 mg	300 mg	Sodium	moins de	2 400 mg	2 400 mg	Potassium		3 500 mg	3 500 mg	Total des glucides		300 g	375 g	Fibres alimentaires		25 g	30 g
	Calories :	2 000	2 500																														
Total des lipides	moins de	65 g	80 g																														
saturés + <i>trans</i>	moins de	20 g	25 g																														
Cholestérol	moins de	300 mg	300 mg																														
Sodium	moins de	2 400 mg	2 400 mg																														
Potassium		3 500 mg	3 500 mg																														
Total des glucides		300 g	375 g																														
Fibres alimentaires		25 g	30 g																														
<p>16. Facteurs de conversion d'énergie</p>	<p>Indiqués comme suit : « Calories par gramme », « Lipides 9 », « Glucides 4 » et « Protéines 4 »</p>																																

6.2 Quantités de référence et Portion déterminée

6.2.1 Quantités de référence

Une quantité de référence est une quantité d'un d'aliment spécifiquement réglementée correspondant à une portion ordinairement consommée par un individu en une seule occasion. Les quantités de référence établies par Santé Canada sont énoncées dans l'annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues* [article B.01.001] et sont présentées au tableau 6-3 dans le présent Guide. Exception faite des repas préemballés, les quantités de référence servent de fondement aux critères de composition pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et les allégations relatives à la santé (que l'on aborde dans les chapitres 7 et 8) [B.01.001, B.01.002A, article 1 du tableau de B.01.401, et annexe M]. **Elles servent également à définir ce qui est un emballage à portion individuelle.**

À moins d'indication contraire, les quantités de référence se rattachent à l'état prêt à servir ou presque prêts à servir de l'aliment et sont fondées sur l'utilisation principale qui est faite de celui-ci (p ex., le lait en tant que boisson et non pas en tant qu'ingrédient dans les recettes ou ajouté aux céréales). Lorsqu'un produit doit être préparé (tel en y ajoutant de l'eau ou d'autres ingrédients) et qu'aucune quantité de

référence n'a été établie concernant l'aliment non préparé, la quantité de référence pour le produit en question correspondra à la quantité requise pour préparer la quantité de référence du produit fini.

Les quantités de référence ne visent que la partie comestible d'un aliment et excluent tout liquide dans lequel l'aliment solide est emballé ou mis en conserve, à moins que le liquide soit habituellement consommé avec l'aliment. Par exemple, les quantités de référence des olives et du fromage féta n'incluent pas la saumure, seulement les olives et le fromage, tandis que les quantités de référence des fruits en conserve emballés dans du jus de fruit incluent le jus de fruit. Les quantités de référence des côtelettes de porc n'incluent pas les os, seulement la viande.

6.2.2 Portion déterminée

L'information relative aux éléments nutritifs présentée dans le tableau de la valeur nutritive est basée sur une quantité spécifique de l'aliment (partie comestible). La quantité est indiquée sous le titre du tableau de la valeur nutritive au moyen de la phrase « Portion (portion déterminée) », « pour (portion déterminée) » ou « par (portion déterminée) ».

Les portions dans le tableau 6-3 du présent Guide représentent habituellement une gamme de valeurs. Ceci offre une certaine flexibilité aux fabricants lorsqu'il s'agit de déterminer les portions de produits dont la densité et la quantité varient, comme les biscuits ou les tranches de pain. Pour éviter d'induire les consommateurs en erreur, la même portion doit être utilisée chaque fois qu'une portion est mentionnée sur une même étiquette, par exemple, dans le tableau de la valeur nutritive, le mode d'emploi, etc. En plus, s'il est indiqué sur une boîte de mélange à pouding que le contenu de celle-ci permet de préparer six portions, le tableau de la valeur nutritive doit être basé sur un sixième du contenu de la boîte et le mode d'emploi doit indiquer comment préparer six portions. Il faut en outre faire preuve de bon sens lorsqu'il s'agit de déterminer une portion, lorsque les portions sont divisées au préalable en unités courantes, la portion doit correspondre à l'unité en question. Mentionnons à titre d'exemple un hamburger, un steak, une roulade de chou farcie, une barre granola, etc.

Une portion est basée sur l'aliment tel qu'il est vendu [B.01.022A, D.01.001(2)]. Pour ce qui est des aliments qui doivent être préparés et des aliments qui sont habituellement mélangés à d'autres ingrédients ou à un autre aliment avant d'être consommés (comme les mélanges à pouding, les soupes et les céréales avec le lait), la portion indiquée dans le tableau de la valeur nutritive doit être établie pour l'aliment tel que vendu et on peut également l'indiquer en fonction de l'aliment une fois préparé. (Se reporter à 5.7 du présent Guide pour connaître la présentation requise.)

La portion déterminée peut être exprimée de plusieurs manières [tableau de B.01.401].

- La portion peut être exprimée en fraction de l'aliment entier (dans le cas des aliments qui sont habituellement divisés en morceaux avant d'être consommés, comme de 1/8 gâteau ou 1/4 de pizza) ;
- Elle peut être exprimée comme une portion individuelle si elle répond aux critères décrits à 6.2.3 ci-dessous [B.01.002A(2)] ;
- Dans tout les autres cas, la portion est exprimée sous forme d'unités courantes telles que millilitres, tasses, cuillères à soupe, morceaux, unités (p. ex., muffin, hamburger), nombre (p. ex., nombre de biscuits) ou d'une autre mesure domestique courante.

En ce qui concerne les déclarations faites en unités autres que métriques, la portion exprimée en unités métriques **doit suivre** la déclaration, entre parenthèses, p. ex. « par bâtonnet (2,7 g) ».

Les unités métriques utilisées pour exprimer la portion doivent **correspondre aux unités utilisées pour déclarer la quantité nette** de l'aliment sur l'étiquette (à moins d'indication contraire). Cela signifie qu'une portion doit être exprimée :

- en **grammes** si la quantité nette de l'aliment est déclarée en fonction du poids ou du nombre sur l'étiquette ;
- en **millilitres** si la quantité nette est exprimée en volume [B.01.002A, D.01.001(2)].

Cette règle comporte trois **exceptions**. Bien que la quantité nette d'olives, de cornichons, et de fruits utilisés pour garnir ou aromatiser tels que les cerises au marasquin, soit exprimée en volume, une portion doit être **exprimée en grammes** [articles 78, 149, et 150 de l'annexe M].

Habituellement, les **unités** utilisées pour exprimer la portion déterminée sont les mêmes que les **unités** utilisées pour exprimer la quantité de référence (se reporter à l'annexe M).

Les valeurs métriques sont arrondies au plus proche 0,1 pour les quantités inférieures à 10 et au plus proche nombre entier pour les quantités égales ou supérieures à 10. Ces règles d'arrondissement se trouvent dans le tableau de B.01.401 et sont résumées dans le tableau 6-1 de la section 6.1 du présent Guide.

6.2.3 Emballages à portion individuelle

La quantité nette **entière** de l'emballage **est considérée comme étant la portion déterminée** dans les cas suivants :

- (a) L'aliment contenu dans l'emballage peut être raisonnablement consommé par une personne en une seule fois [B.01.002A(2)a, D.01.001(3)].

Par exemple, une bouteille de jus de 600 mL provenant d'une distributrice est habituellement consommée en une seule fois. Une telle bouteille est considérée comme une portion individuelle même si la quantité de référence d'un jus est de 250 mL et que la portion déterminée présente un intervalle allant de 175 à 250 mL.

- (b) La quantité de référence de l'aliment est inférieure à 100 g ou à 100 mL **et** l'emballage contient moins de 200 % de cette quantité [B.01.002A(2)b].

Examinons par exemple, un sac de noix mélangées de 55 g. La quantité de référence des noix mélangées est 50 g (article 127, annexe M ; se reporter au tableau 6-3 du paragraphe 6.2.4). L'emballage contient moins de 200 % de 50 g (moins de 100 g) et par conséquent, le sac de 55 g est considéré comme un emballage à portion individuelle, donnant une portion déterminée de 55 g.

- (c) La quantité de référence est d'au moins 100 g ou 100 mL **et** l'emballage contient au plus 150 % de cette quantité [B.01.002A(2)c].

Prenons à titre d'exemple une bouteille de boisson gazeuse de 500 mL. La quantité de référence des boissons gazeuses est 355 mL (article 23, annexe M ; se reporter au tableau 6-3 du paragraphe 6.2.4). Étant donné que la bouteille contient moins de 150 % de la quantité de référence de 355 mL (150 % de 355 = 532,5 mL), la bouteille de 500 mL est considérée comme un emballage à portion individuelle, donnant une portion déterminée de 500 mL.

6.2.4 Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments

Nota : L'information présentée dans le présent paragraphe ne concerne **pas** les aliments vendus au détail en grandes quantités tels que divers ingrédients utilisés pour préparer des pâtisseries maison (p. ex., sacs de farine de 10 kg et de sucre). Les tableaux de la valeur nutritive de ces produits doivent être basés sur la portion déterminée appropriée.

Pour certains produits préemballés, ceux qui sont destinés uniquement à être utilisés comme ingrédients (et qui ne sont **pas** vendus au détail), **il n'est pas nécessaire de fournir les renseignements en fonction d'une portion déterminée.**

Ceux-ci comprennent :

- les aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments préemballés qui seront éventuellement vendus au consommateur au niveau du commerce de détail ;
- les aliments utilisés dans la préparation d'aliments par une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution.

Dans ces cas, ces ingrédients doivent être accompagnés de renseignements nutritionnels écrits précisant la valeur énergétique et les quantités des autres éléments nutritifs (exprimées en fonction des unités qui s'appliquent) par 100 grammes, par 100 millilitres, par gramme ou par millilitre de l'aliment [article B.01.404]. Il n'est pas nécessaire de suivre la présentation du tableau de la valeur nutritive. Pour des renseignements supplémentaires sur les aliments destinés à un traitement ultérieur, se reporter à 5.15 du présent Guide, Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments.

Quantités de référence [annexe M] et portions Tableau 6-3

(Essentiel pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et pour la préparation d'un tableau de la valeur nutritive)

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
<i>Produits de boulangerie :</i>			
1	Pain, à l'exception des petits pains sucrés à cuisson rapide	50 g	25 à 70 g (1 à 2 tranches) - tranché 50 g - non tranché
2	Bagels, biscuits pour le thé, galettes écossaises, petits pains mollets, petits pains au lait, croissants, tortillas, bâtonnets de pain mollets, bretzels mollets et pain de maïs	55 g	25 à 100 g
3	Carrés au chocolat	40 g	30 à 100 g
4	Gâteau (lourd) : 10 g ou plus par cube de 2,5 cm, tel que gâteau au fromage, renversé aux ananas, gâteau contenant, à l'état fini, au moins 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci	125 g	80 à 150 g

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
5	Gâteau (mi-léger) : 4 g ou plus par cube de 2,5 cm mais moins de 10 g par cube de 2.5 cm, tel que gâteau avec ou sans glaçage ou garniture, gâteau contenant, à l'état fini, moins de 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci, léger avec glaçage, à la bostonnaise, petits gâteaux, éclairs et choux à la crème	80 g	50 à 125 g
6	Gâteau (léger) : moins de 4 g par cube de 2,5 cm, tel que gâteau des anges, chiffon ou éponge sans glaçage ni garniture	55 g	40 à 80 g
7	Brioches, beignes, pâtisseries danoises, petits pains au lait sucrés, petits pains sucrés à cuisson rapide et muffins	55 g	50 à 100 g
8	Biscuits avec ou sans enrobage ou garniture et biscuits Graham	30 g	30 à 40 g
9	Craquelins, bâtonnets de pain sec et biscottes Melba	20 g	15 à 30 g
10	Pain sec, matzo et biscottes	30 g	15 à 35 g
11	Feuilletés avec ou sans garniture ou glaçage	55 g	50 à 90 g
12	Tartelettes à griller	55 g	50 à 80 g
13	Cornets à crème glacée	5 g	3 à 25 g
14	Croûtons	7 g	7 à 20 g
15	Pain doré, crêpes et gaufres	75 g	60 à 110 g une fois préparé (2 à 4 crêpes)
16	Tablettes et barres à base de céréales avec garniture ou enrobées en tout ou en partie	40 g	20 à 50 g
17	Tablettes et barres à base de céréales sans garniture ni enrobage	30 g	20 à 50 g
18	Galettes de riz ou de maïs	15 g	10 à 25 g
19	Tartes, tartelettes, pavés, chaussons et autres pâtisseries	110 g	85 à 120 g (1/6 d'une tarte de 20 cm de diamètre ou 1/8 d'une tarte de 23 cm)
20	Croûte de tarte	1/6 d'une croûte de 20 cm ou 1/8 d'une croûte de 23 cm	1/6 d'une tarte de 20 cm ou 1/8 d'une tarte de 23 cm
21	Croûte de pizza	55 g	30 à 110 g
22	Coquilles à taco croustillantes	30 g	20 à 40 g

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
Boissons :			
23	Boissons gazeifiées et non gazeifiées, thé glacé et panaché de vin	355 mL	250 à 375 mL
24	Boissons pour sportif et eau	500 mL	400 à 600 mL
25	Café : ordinaire, instantané et fin, notamment espresso, café au lait, aromatisé et sucré	175 mL	<ul style="list-style-type: none"> quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
26	Thé et tisane : <ul style="list-style-type: none"> ordinaire et instantané (chaud) aromatisé et sucré préparé à partir d'un mélange 	<ul style="list-style-type: none"> 175 mL 250 mL 	quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
27	Cacao et chocolat chaud	175 mL	5 à 15 g sec ou quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
Céréales et autres produits céréaliers :			
28	Céréales à déjeuner chaudes, telles que gruau d'avoine ou crème de blé	40 g sèches, 250 mL une fois préparées	30 à 40 g sèches, 175 à 335 mL une fois préparées
29	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et non enrobées (moins de 20 g par 250 mL)	15 g	10 à 20 g
30	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et enrobées, en flocons, extrudées, sans fruits ni noix (20 g à 42 g par 250 mL), et céréales à teneur très élevée en fibres (avec 28 g ou plus de fibres par 100 g)	30 g	20 à 45 g
31	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, avec fruits et noix, de type granola (poids de 43 g ou plus par 250 mL) et céréales de type biscuit	55 g	45 à 80 g (1 à 2 biscuits)
32	Son et germe de blé	15 g	10 à 20 g
33	Farines, y compris farine de maïs	30 g	30 à 60 g
34	Grains, tels que riz ou orge	45 g secs 140 g cuits	30 à 45 g secs, 90 à 140 g cuits
35	Pâtes alimentaires, sans sauce	85 g sèches 215 g cuites	45 à 100 g sèches, 140 à 250 g cuites
36	Pâtes alimentaires, sèches et prêtes à consommer, telles que nouilles frites (chow mein) en conserve	25 g	20 à 25 g
37	Fécules, telles que féculé de maïs, féculé de pomme de terre, tapioca ou amidon de blé	10 g	5 à 15 g
38	Farce	100 g	75 à 100 g

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
Produits laitiers et succédanés :			
39	Fromage, y compris fromage à la crème et fromage à tartiner, sauf les variétés énumérées à un autre article	30 g	15 à 60 g
40	Fromage cottage	125 g	60 à 250 g
41	Fromage utilisé comme ingrédient, tel que fromage blanc pressé ou ricotta	55 g	25 à 100 g
42	Fromage à pâte dure râpé, tel que parmesan ou romano	15 g	8 à 30 g
43	Quark, fromage frais et desserts laitiers frais	100 g	50 à 200 g
44	Crème et succédané de crème sauf ceux énumérés à un autre article	15 mL	10 à 30 mL
45	Crème et succédané de crème, en poudre	2 g	2 à 4 g
46	Crème et succédané de crème, fouettés ou en aérosol	15 g	10 à 30 g
47	Lait de poule	125 mL	60 à 250 mL
48	Lait, évaporé ou condensé	15 mL	10 à 30 mL
49	Boissons végétales, lait, lait de beurre et boissons lactées, telles que le lait chocolaté	250 mL	125 à 250 mL
50	Laits frappés et succédanés de lait frappé, tels que préparation pour lait frappé	250 mL	125 à 250 mL
51	Crème sûre	30 mL	15 à 60 mL
52	Yogourt	175 g	125 à 225 g
Desserts :			
53	Crème glacée, lait glacé, yogourt glacé et sorbet	125 mL	60 à 250 mL
54	Desserts laitiers glacés, tels que gâteaux, barres, sandwiches ou cornets	125 mL	60 à 175 mL
55	Autres desserts glacés, tels que glaces et sucettes glacées aromatisées et sucrées, jus de fruits congelés en barres ou en coupes	75 mL	40 à 150 mL
56	Coupe glacée	250 mL	125 à 250 mL
57	Crème pâtissière, gélatine et crème-dessert (pouding)	125 mL	80 à 140 g de pouding, 15 g de poudre pour gélatine, 65 à 250 mL de gélatine prête à servir
Nappages et garnitures à dessert :			
58	Nappages à desserts, tels que beurre d'érable et crème de guimauve	30 g	15 à 30 g

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
59	Glaces et glaçages à gâteau	35 g	25 à 45 g
60	Garnitures pour tartes	75 mL	40 à 150 mL
Oeufs et succédanés d'oeufs :			
61	Préparations aux oeufs, telles que foo young aux oeufs, oeufs brouillés ou omelette	110 g	50 à 110 g
62	Oeufs	50 g	50 à 100 g (1 à 2 oeufs)
63	Succédanés d'oeufs	50 g	50 à 100 g
Matières grasses :			
64	Beurre, margarine, graisse végétale et saindoux	10 g	5 à 20 g
65	Huile végétale	10 mL	5 à 20 mL
66	Succédané de beurre en poudre	2 g	1 à 3 g
67	Vinaigrettes	30 mL	15 à 30 mL
68	Mayonnaise, sauce à salade de type mayonnaise et tartinade à sandwich	15 mL	8 à 30 mL
69	Huile en pulvérisateur	0,5 g	0,5 g
Animaux marins et animaux d'eau douce :			
70	Anchois en conserve, pâte d'anchois et caviar ³	15 g	15 à 60 g
71	Animaux marins et animaux d'eau douce en sauce, tels que poisson en sauce à la crème ou crevettes dans une sauce au homard	140 g cuit	90 à 140 g
72	Animaux marins et animaux d'eau douce sans sauce, tels que poisson ou fruits de mer nature ou frits et croquettes de poisson ou de fruits de mer, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire	125 g cru 100 g cuit	85 à 130 g cru, frais, congelé 60 à 100 g cuit
73	Animaux marins et animaux d'eau douce en conserve ³	55 g	50 à 100 g
74	Animaux marins et animaux d'eau douce fumés, marinés ou à tartiner ³	55 g	50 à 55 g
Fruits et jus de fruits :			
75	Fruits frais, en conserve ou congelés, sauf ceux énumérés à un autre article	140 g 150 mL en conserve ³	110 à 160 g frais ou congelés, 120 à 150 mL en conserve
76	Fruits confits ou marinés ³	30 g	30 à 40 g
77	Fruits secs, tels que raisins, dattes ou figues	40 g	30 à 40 g
78	Fruits pour garnir ou aromatiser, tels que cerises au marasquin ³	4 g	1 à 3 cerises

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
79	Achards (relish) de fruits	60 mL	50 à 100 mL
80	Avocat utilisé comme ingrédient	30 g	20 à 40 g
81	Canneberges, citron et limette utilisés comme ingrédients	55 g	50 à 100 g
82	Melon d'eau, cantaloup, melon de miel et autres melons	150 g	75 à 300 g
83	Jus, nectars et boissons aux fruits représentés comme succédanés des jus de fruits	250 mL	175 à 250 mL
84	Jus utilisés comme ingrédients, tels que jus de citron ou de limette	5 mL	5 à 10 mL
Légumineuses :			
85	Caillé de soya (tofu) ou tempeh ³	85 g	85 à 100 g
86	Haricots, pois et lentilles, tels que haricots blancs, haricots rouges, haricots romains, fèves de soya ou pois chiches ³	100 g secs, 250 mL cuits ou en conserve	35 à 100 g secs, 100 à 250 mL cuits ou en conserve
Viande, volaille, leurs produits et succédanés⁴ :			
87	Couennes de porc et bacon	54 g non cuites 15 g cuites	30 à 80 g non cuites, 10 à 30 g cuites
88	Languettes de boeuf, de porc et de poulet à déjeuner	30 g non cuites 15 g cuites	15 à 60 g non cuites 10 à 30 g cuites
89	Viande et volaille séchées, tels que jerky, boeuf séché ou jambon de Parme, saucissons dont l'activité de l'eau est égale ou inférieure à 0,90, tels que salami, saucisson de Thuringe sec ou cervelas sec	30 g	15 à 60 g
90	Viandes à sandwich, telles que saucisson de Bologne, boudin, roulé de viande barattée, saucisse de foie, mortadelle, pain de jambon et fromage ou tête fromagée ; pâté ; tartinade à sandwich ; terrine ; garnitures à taco ; garnitures pour pâtés à la viande et cretons	75 g non cuites, 55 g cuites	35 à 100 g non cuites 25 à 75 g cuites
91	Saucisses, telles que saucisses en chapelet, saucisse viennoise, saucisse fumée, saucisse à déjeuner, saucisse de Francfort, saucisse de porc, saucisse bratwurst, saucisse kolbassa, saucisson polonais, saucisson d'été, saucisson fumé, saucisse fumée campagnarde, pepperoni, knackwurst, saucisson de Thuringe et cervelas	75 g non cuites, 55 g cuites	75 à 165 g non cuites, 25 à 115 g cuites
92	Morceaux de viande et de volaille sans sauce ou prêts à cuire, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire, y compris morceaux de viande marinés, attendris et injectés	125 g crus, 100 g cuits	80 à 130 g crus, 50 à 100 g cuits
93	Galettes de viande, escaloppettes, chopettes, steakettes, boulettes, chair à saucisse et viande hachée, enrobées ou non de chapelure ou de pâte à frire	100 g crues, 60 g cuites	80 à 130 g crues, 50 à 100 g cuites

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
94	Produits de salaison, tels que jambon salé, jambon salé à sec, bacon de dos, bacon de dos salé à sec, capicollo salé à sec, boeuf salé, pastrami, jambon campagnard, épaule de porc picnic salé, salaison de viande et de volaille, boeuf fumé ou viandes marinées	85 g crus, 55 g cuits	50 à 110 g crus, 30 à 100 g cuits
95	Viande et volaille en conserve ³	55 g	50 à 100 g
96	Viande et volaille en sauce, telles que viande en sauce barbecue ou dinde en sauce, à l'exclusion des plats composés	140 g	90 à 150 g
Divers :			
97	Poudre à pâte, bicarbonate de soude et pectine	0,6 g	0,5 à 2 g
98	Décorations pour pâtisseries, telles que sucre de couleur ou perles pour biscuits	4 g	3 à 5 g
99	Chapelure et préparations pour pâte à frire	30 g	15 à 60 g
100	Vin de cuisine	30 mL	15 à 60 mL
101	Cacao en poudre	5 g	5 g
102	Préparations pour cocktail non alcoolisées, telles que préparations pour pina colada ou daïquiri	250 mL	quantité pour préparer 175 à 280 mL (sans glaçons)
103	Gomme à mâcher	3 g	3 à 5 g
104	Garnitures pour salade et pommes de terre, telles que garnitures croquantes ou croustillantes pour salade ou succédanés de miettes de bacon	7 g	5 à 15 g
105	Sel, succédanés de sel et sel épicé, tel que sel d'ail	1 g	0,5 à 1,5 g
106	Épices et fines herbes	0,5 g	0,5 à 1,0 g
Plats composés :			
107	Mets mesurables à la tasse, tels que mets en cocotte, hachis, macaroni au fromage avec ou sans viande, pâté à la viande et aux légumes, spaghetti avec sauce, sauté, viande ou volaille en cocotte, haricots au four ou haricots frits, haricots et saucisses fumées, chili à la viande, haricots au chili, émincé de boeuf à la crème, raviolis au boeuf ou au poulet en sauce, boeuf Stroganoff, timbales de volaille, ragoût américain, goulache, ragoût ou poutine	250 mL	200 à 375 g ou 200 à 375 mL
108	Mets non mesurables à la tasse, tels que burritos, pâtés impériaux (egg rolls), enchiladas, pizza, roulés de type pizza, friands, mets en croûte, cigares au chou, quiche, sandwiches, emballages de craquelins et de viande ou volaille, gyros, hamburgers, saucisses de Francfort avec pain, calzones, tacos, cachettes à la viande, lasagne, poulet cordon bleu, légumes farcis à la viande ou à la volaille, brochettes, empanadas, fajitas, souvlakis, pâté à la viande ou tourtière.	140 g sans sauce ou jus de viande, 195 g avec sauce ou jus de viande	90 à 300 g y compris la sauce ou le jus de viande

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
109	Hors d'oeuvres	50 g	25 à 100 g
Noix et graines :			
110	Noix et graines qui ne sont pas utilisées comme grignotines : entières, hachées, tranchées, effilées ou moulues	30 g écalées	30 à 75 g
111	Beurres, pâtes et crèmes de noix et de graines, sauf beurre d'arachide	30 g	15 à 45 g
112	Beurre d'arachide	15 g	15 à 30 g
113	Farines, telles que farine de noix de coco	15 g	10 à 20 g
Pommes de terre, patates douces et ignames :			
114	Pommes de terre frites ou rissolées et pelures ou galettes de pommes de terre	85 g frites congelées, 70 g préparées	70 à 110 g
115	En purée, glacées, farcies ou en sauce	140 g	100 à 200 g
116	Nature, fraîches, en conserve ³ ou congelées	110 g fraîches ou congelées, 125 g emballées sous vide, 160 g en conserve	110 à 150 g
Salades:			
117	Salades, telles que salades aux oeufs, au poisson, aux fruits de mer, aux haricots, aux fruits, aux légumes, à la viande, au jambon ou à la volaille, sauf celles énumérées à un autre article	100 g	75 à 150 g
118	Salade en gelée	120 g	100 à 175 g
119	Salade de pâtes alimentaires ou de pommes de terre	140 g	100 à 200 g
Sauces, trempettes, sauces au jus de viande et condiments :			
120	Sauces pour trempettes, telles que sauce barbecue, sauce hollandaise, sauce tartare, sauce à la moutarde et sauce aigre-douce	30 mL	15 à 45 mL
121	Trempettes, telles que trempettes à base de légumineuses ou de produits laitiers	30 g	15 à 45 g
122	Sauces pour plats principaux utilisées en grande quantité, telles que sauce à spaghetti	125 mL	100 à 200 mL
123	Sauces pour plats principaux utilisées en petite quantité, telles que sauce à pizza, sauce pesto et autres sauces utilisées comme garniture, telles que la sauce blanche, sauce au fromage, salsa, sauce à cocktail ou sauce au jus de viande	60 mL	50 à 100 mL
124	Condiments utilisés en grande quantité, tels que ketchup, sauce pour bifteck, sauce soya, vinaigre, sauce teriyaki ou marinades	15 mL	10 à 20 mL

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
125	Condiments utilisés en petite quantité, tels que raifort, sauce piquante, moutarde ou sauce Worcestershire	5 mL	5 à 10 mL
Grignotines :			
126	Croustilles, bretzels, maïs éclaté, grignotines extrudées, grignotines mélangées à base de céréales et grignotines à base de fruits, telles que croustilles de fruits	50 g	40 à 60 g
127	Noix et graines à grignoter	50 g écalées	40 à 60 g
128	Bâtonnets à la viande ou à la volaille	20 g	15 à 25 g
Soupes :			
129	Toutes les sortes	250 mL	175 à 250 mL une fois préparées, 85-125 mL condensées, 15 g déshydratées ou sèches
Sucres et sucreries :			
130	Friandises, y compris tablettes de chocolat et autres produits à base de chocolat, sauf ceux énumérés à un autre article	40 g	30 à 70 g
131	Bonbons durs, sauf ceux énumérés à un autre article	15 g	15 à 30 g
132	Confiseries à cuire, telles que brisures de chocolat	15 g	10 à 20 g
133	Menthes	2 g	1 à 3 g
134	Bonbons durs, en rouleaux ou miniaturisés en emballage distributeur	5 g	5 à 10 g
135	Sucre à glacer	30 g	15 à 60 g
136	Tartinades, sauf celles énumérées à un autre article, miel et mélasse	20 g	15 à 25 g
137	Confitures, gelées, marmelades, beurres de fruits et tartinades de fruits	15 mL	10 à 20 mL
138	Guimauves	30 g	25 à 50 g
139	Sucres, sauf ceux énumérés à un autre article	4 g	4 à 5 g
140	Succédané de sucre	quantité équivalent en pouvoir édulcorant à 4 g de sucre	quantité équivalent en pouvoir édulcorant à 4 à 5 g de sucre
141	Sirops, y compris sirop de chocolat, sirop d'érable et sirop de maïs	30 mL utilisés comme ingrédient, 60 mL autres usages	30 à 60 mL

Article	CATÉGORIE DE PRODUIT	QUANTITÉ DE RÉFÉRENCE ¹	PORTION ²
Légumes :			
142	Légumes sans sauce, y compris le maïs en crème et les tomates étuvées, à l'exception des légumes sans sauce énumérés à un autre article	85 g frais ou congelés, 125 mL en conserve ³	70 à 100 g frais, congelés
143	Légumes en sauce	110 g frais ou congelés, 125 mL en conserve	95 à 125 g frais ou congelés, 80 à 175 mL en conserve
144	Légumes utilisés principalement comme garnitures ou aromatisants, frais, en conserve ou congelés, mais non déshydratés, tels que persil ou ail	4 g	4 à 5 g
145	Piment rouge et oignon vert	30 g	25 à 45 g
146	Algues marines	15 g	10 à 20 g
147	Laitue et graines germées	65 g	50 à 75 g
148	Jus et boisson de légumes	250 mL	125 à 250 mL
149	Olives ³	15 g	3 à 5 olives
150	Marinades ³	30 g	1 cornichon à l'aneth, 2 petits cornichons à l'aneth ou gherkins
151	Achards (relish)	15 mL	10 à 20 mL
152	Pâtes de légumes, telles que pâte de tomate	30 mL	25 à 45 mL
153	Sauce ou purée de légumes, telle que sauce ou purée de tomate	60 mL	50 à 75 mL

- 1 Sauf indication contraire, la quantité de référence indique l'aliment prêt à servir ou presque prêt à servir. Si elle n'est pas mentionnée séparément, la quantité de référence pour les produits à préparer, tels que les mélanges secs, concentrés, pâte, pâte à frire et pâtes alimentaires fraîches ou congelées, est la quantité requise pour obtenir la quantité de référence du produit une fois préparé.
- 2 Sauf si une indication contraire se trouve dans la colonne visée, la portion indique l'aliment tel que vendu.
- 3 Exclu tout liquide dans lequel l'aliment solide est emballé ou mis en conserve, à moins que celui-ci soit habituellement consommé avec l'aliment.
- 4 Les succédanés de viande et de volaille comprennent les produits de viande et de volaille avec allongeur et les simili-produits de viande et de volaille.

6.3 Ration quotidienne

6.3.1 Ration quotidienne normale de diverses substances alimentaires (annexe K)

Nota : Il ne faut pas confondre la « ration quotidienne normale » (ou annexe K) avec l' « apport quotidien recommandé » (se reporter à 6.3.2 du présent Guide).

La ration quotidienne normale a servi de fondement à l'évaluation, aux fins de réglementation, de l'apport nutritionnel d'aliments particuliers au régime alimentaire. On se fonde sur les rations quotidiennes normales pour déterminer les quantités de vitamines et de minéraux nutritifs susceptibles de se trouver dans les aliments lorsqu'ils y sont ajoutés. La cote protéique d'un aliment est déterminée en fonction de la qualité de la protéine (c.-à-d., le coefficient d'efficacité protéique) et de la quantité de protéines que fournit une ration quotidienne normale.

On considère que, pour la plupart des aliments, la ration quotidienne normale est constituée d'une portion moyenne de l'aliment. Toutefois, dans le cas des aliments comme le lait, le pain et le beurre, qui peuvent être consommés plusieurs fois par jour, on a estimé la portion quotidienne normale en tenant compte des habitudes alimentaires des Canadiens et des Canadiennes.

Une « ration quotidienne normale » d'un aliment inscrit dans la colonne I de l'annexe K correspond à la quantité de cet aliment qui est indiquée dans la colonne II.

Ration quotidienne normale de diverses substances alimentaires (annexe K)
Tableau 6-4

Article n°	Colonne I Nom et description	Colonne II Ration quotidienne normale (RQN)	
1.	Pâtes alimentaires, sèches	3 oz	85 g
2.	Bacon (de flanc), simili-produit de viande qui rappelle le bacon de flanc (cuit)	1 oz	28 g
3.	Base et mélanges aromatisés, pour boissons, pour ajouter au lait (prêts à servir)	16 oz liq	454 ml
4.	Pain, 5 tranches	5,3 oz	150 g
5.	Beurre	2 oz	57 g
6.	Lait de beurre	30 oz liq	852 ml
7.	Céréales, à déjeuner ou pour nourrissons	1 oz	28 g
8.	Céréales, soufflées	0,5 oz	14 g
9.	Fromage (autre que le fromage cottage)	2 oz	57 g
10.	Fromage cottage	3,5 oz	100 g
11.	Lait condensé	15 oz liq	426 ml
12.	Crème à fouetter	2 oz	57 g
13.	Oeuf, jaune d'oeuf substitué	3,5 oz	100 g
14.	Lait évaporé, lait écrémé évaporé, lait partiellement écrémé évaporé	30 oz liq	852 ml
(reconstitué à son volume original)			
15.	Poisson, coquillages	3,5 oz	100 g
16.	Fruits secs	2 oz	57 g
17.	Fruits (sauf bananes, citrons, limes, melons d'eau)	3,5 oz	100 g
18.	Fruits, bananes	5,3 oz	150 g

Article n°	Colonne I Nom et description	Colonne II Ration quotidienne normale (RQN)	
19.	Fruits, citrons	1,8 oz	50 g
20.	Fruits, limes	1,8 oz	50 g
21.	Fruits, melons d'eau	7 oz	200 g
22.	Boissons aux fruits, nectars de fruits (prêts à servir)	4 oz liq	114 ml
23.	Bases, mélanges et concentrés pour boissons aux fruits (prêts à servir)	4 oz liq	114 ml
24.	Jus de fruit (sauf jus de citron et jus de lime)	4 oz liq	114 ml
25.	Jus de fruit, citron	1 oz liq	28 ml
26.	Jus de fruit, lime	1 oz liq	28 ml
27.	Crème glacée, lait glacé	3,5 oz	100 g
28.	Préparations pour nourrissons (prêtes à servir)	Selon le mode d'emploi inscrit sur l'étiquette	
29.	Déjeuner instantané, déjeuner prêt à servir	Selon le mode d'emploi inscrit sur l'étiquette	
30.	Margarine	2 oz	57 g
31.	Produits de viande	3,5 oz	100 g
32.	Allongeurs de produits de viande	3,5 oz	100 g
33.	Produits de viande avec allongeur	3,5 oz	100 g
34.	Lait entier	30 oz liq	852 ml
35.	Lait en poudre (reconstitué et prêt à servir)	30 oz liq	852 ml
36.	Lait (nom de l'arôme)	30 oz liq	852 ml
37.	Mélasse	1,5 oz	43 g
38.	Noix	1 oz	28 g
39.	Beurre d'arachide	1 oz	28 g
40.	Produits de volaille	3,5 oz	100 g
41.	Produit de volaille avec allongeur	3,5 oz	100 g
42.	Allongeurs de produits de volaille	3,5 oz	100 g
43.	Simili-produits de viande, sauf les simili-produits de viande qui rappellent le bacon de flanc	3,5 oz	100 g
44.	Simili-produits de volaille	3,5 oz	100 g
45.	Lait écrémé, lait partiellement écrémé	30 oz liq	852 ml
46.	Lait écrémé (nom de l'arôme), lait partiellement écrémé (nom de l'arôme)	30 oz liq	852 ml
47.	Lait écrémé en poudre, lait partiellement écrémé en poudre (reconstitués et prêts à servir)	30 oz liq	852 ml
48.	Lait écrémé additionné d'extrait sec du lait, lait partiellement écrémé additionné d'extrait sec du lait	30 oz liq	852 ml
49.	Lait écrémé additionné d'extrait sec du lait (nom de l'arôme), lait partiellement écrémé additionné d'extrait sec du lait (nom de l'arôme)	30 oz liq	852 ml
50.	Soupe (prête à servir)	7 oz liq	200 ml
51.	Lait stérilisé	30 oz liq	852 ml
52.	Jus de légumes	4 oz liq	114 ml
53.	Boissons aux légumes	4 oz liq	114 ml
54.	Concentrés, mélanges et bases pour boissons aux légumes (prêts à servir)	4 oz liq	114 ml
55.	Légumes (autres que fèves au four et pommes de terre cuites)	3,5 oz	100 g
56.	Légumes, fèves au four	8,5 oz	250 g
57.	Légumes, pommes de terre cuites	7 oz	200 g
58.	Levure	0,5 oz	14 g
59.	Yogourt, nature	5 oz	150 g

6.3.2 Apport quotidien recommandé (AQR)

Nota : Il ne faut pas confondre l'« apport quotidien recommandé » avec la « ration quotidienne normale » (annexe K) (se reporter à 6.3.1 du présent Guide).

L'**apport quotidien recommandé** (AQR) se rattache aux vitamines et aux minéraux nutritifs. Il correspond à la quantité de vitamines ou de minéraux nutritifs indiquée dans les Tableaux I des titres 1 et 2 de la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues* [D.01.001].

Dans le tableau de la valeur nutritive, le terme « valeur quotidienne » est synonyme du terme « apport quotidien recommandé » pour ce qui est des vitamines et des minéraux nutritifs [B.01.001].

L'AQR est l'un des deux points de référence sur lesquels le pourcentage de la valeur quotidienne est fondé. (L'autre point de référence est la « norme de référence », qui se rattache à des éléments nutritifs particuliers autres que les vitamines et les minéraux nutritifs. Se reporter à 6.3.4 du présent Guide.)

L'AQR est également utilisé pour établir les critères de composition pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs pour les vitamines et les minéraux nutritifs (se reporter à 7.25 du présent Guide).

Le tableau 6-5 qui suit présente les apports quotidiens recommandés établis pour les vitamines et les minéraux nutritifs. Les apports quotidiens recommandés sont fournis pour **deux groupes d'âges distincts** : les enfants de moins de deux ans et les personnes âgées d'au moins deux ans. Lorsque vous utilisez ce tableau, veuillez vous référer à la colonne appropriée.

Apport quotidien recommandé pour les vitamines et les minéraux nutritifs
Tableau 6-5

APPORT QUOTIDIEN RECOMMANDÉ (articles D.01.013, D.02.006)			
Vitamine ou minéral nutritif	Unités	Personnes âgées d'au moins deux ans	Bébés et enfants de moins de deux ans
Vitamine A	ER ^a	1000	400
Vitamine D	µg ^b	5	10
Vitamine E	mg ^c	10	3
Vitamine C	mg	60	20
Thiamine ou vitamine B ₁	mg	1.3	0,45
Riboflavine ou vitamine B ₂	mg	1.6	0,55
Niacine	EN ^d	23	8
Vitamine B ₆	mg	1.8	0,7
Folacine ou folate	µg	220	65
Vitamine B ₁₂	µg	2	0,3
Acide pantothénique ou pantothénate	mg	7	2
Vitamine K	µg	80	30
Biotine	µg	30	8
Calcium	mg	1 100	500
Phosphore	mg	1 100	500
Magnésium	mg	250	55
Fer	mg	14	7
Zinc	mg	9	4
Iodure	µg	160	55
Sélénium	µg	50	15
Cuivre	mg	2	0,5
Manganèse	mg	2	1,2
Chrome	µg	120	12
Molybdène	µg	75	15
Chlorure	mg	3 400	1 000

^a ER = équivalents rétinol

^b µg = microgramme

^c mg = milligramme

^d EN = équivalents niacine

6.3.3 Apport nutritionnel recommandé pondéré

Les apports nutritionnels recommandés pondérés (ANRP) ont été intégrés au *Règlement sur les aliments et drogues* en 1996. On considère qu'ils représentent les besoins nutritionnels de la population totale parce qu'ils sont pondérés en fonction de la répartition de la population canadienne selon l'âge et le sexe.

L'apport nutritionnel recommandé pondéré est utilisé pour déterminer si un aliment fournit une quantité suffisante d'un élément nutritif donné pour faire l'objet d'une allégation relative à la santé concernant :

- le sodium, le potassium et l'hypertension [article 1 (b) dans la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.603] ;
- les acides gras saturés, les acides gras *trans*, et les maladies du coeur [3 (b) dans la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.603] ;

Apport nutritionnel recommandé pondéré pour les vitamines et les minéraux nutritifs
Tableau 6-6

APPORT NUTRITIONNEL RECOMMANDÉ PONDÉRÉ [D.01.013, D.02.006]			
Article	Colonne I Vitamine	Colonne II Unités	Colonne III Quantité
1.	Biotine	μg^{a}	90
2.	Folacine	μg	195
3.	Niacine	EN ^b	16
4.	Acide pantothénique	mg ^c	5,0
5.	Riboflavine	mg	1,2
6.	Thiamine	mg	1,0
7.	Vitamine A	ER ^d	870
8.	Vitamine B ₆	mg	1,0
9.	Vitamine B ₁₂	μg	1,0
10.	Vitamine C	mg	34
11.	Vitamine D	μg	3,0
12.	Vitamine E	mg	7,0
Article	Colonne I Minéraux nutritifs	Colonne II Unités	Colonne III Quantité
1.	Calcium	mg	780
2.	Iodure	μg	155
3.	Fer	mg	10
4.	Phosphore	mg	885
5.	Magnésium	mg	210
6.	Zinc	mg	10

^a μg = microgramme

^c mg = milligramme

^b EN = équivalents niacine

^d ER = équivalents rétinol

6.3.4 Normes de référence [B.01.001, tableau du paragraphe B.01.001.1(2)]

Les normes de référence se rapportent à une quantité spécifique d'un élément nutritif (autres que les vitamines et les minéraux nutritifs) définie dans le tableau du paragraphe B.01.001.1(2) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Dans le tableau de la valeur nutritive, le terme « valeur quotidienne » est synonyme du terme « norme de référence » pour ce qui est de ces éléments nutritifs.

Les **normes de référence** constituent un des deux points de référence sur lesquels le pourcentage de la valeur quotidienne est fondé. (L'autre point de référence est l'« apport quotidien recommandé », qui se rattache aux vitamines et aux minéraux nutritifs, tel que mentionné ci-dessus à 6.3.2 du présent Guide.)

Les normes de référence sont reproduites dans le tableau 6-7.

Normes de référence
Tableau 6-7

Colonne 1 Élément nutritif	Colonne 2 Quantité
Lipides	65 g
La somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i>	20 g
Cholestérol	300 mg
Glucides	300 g
Fibres	25 g
Sodium	2 400 mg
Potassium	3 500 mg

6.3.5 Valeur quotidienne et pourcentage de la valeur quotidienne

La **valeur quotidienne** est le point de référence sur lequel le pourcentage (%) de la valeur quotidienne est fondé. La valeur quotidienne équivaut soit à l'**apport quotidien recommandé** (pour les vitamines et les minéraux), soit à la **norme de référence** (pour les autres éléments nutritifs) [B.01.001] (se reporter aux 6.3.2 et 6.3.4 du présent Guide).

Le pourcentage de la valeur quotidienne de l'élément nutritif dans une portion, qui est arrondi conformément aux indications des tableaux 6.1 et 6.2 du présent Guide, est déclaré dans le tableau de la valeur nutritive. On le calcule comme suit :

Pourcentage (%) de la valeur quotidienne = Quantité de l'élément nutritif par portion ÷ Valeur quotidienne de l'élément nutritif X 100

Pour ce qui est des éléments nutritifs présents en quantités supérieures à 100 % de la valeur quotidienne (VQ) dans un aliment, le pourcentage réel doit être déclaré, en tenant compte des règles d'arrondissement (p. ex., 110 % de la VQ).

L'exemple suivant indique la façon de calculer le pourcentage de la valeur quotidienne des vitamines, des lipides, et de la somme des acides gras saturés et des acides gras *trans* à partir de l'apport quotidien recommandé pour les vitamines et des quantités de référence pour le reste des éléments nutritifs.

Une portion de 125 mL de crème de tomates concentrée contient :

72 ER de vitamine A
70 mg de vitamine C
0,09 mg de thiamine
15 µg de folate
1,5 g de matières grasses totales
0,7 g d'acides gras saturés + acides gras *trans* (consistant en 0,4 g d'acides gras saturés et en 0,3 g d'acides gras *trans*)

Pour exprimer ces quantités en terme de pourcentage de la valeur quotidienne, diviser la valeur de chaque élément nutritif par l'apport quotidien recommandé (AQR) pour cet élément, ou par la norme de référence, selon ce qui s'applique à l'élément nutritif en question (tel qu'indiqué dans le tableau 6-5 de la section 6.3.2 et le tableau 6-7 de la section 6.3.4 du présent Guide) et multiplier par 100. Il est à souligner que les chiffres sont arrondis conformément aux indications du tableau 6-1 (et du tableau 6-2 pour ce qui est des éléments nutritifs optionnels) de la section 6.1 du présent Guide. Le pourcentage de la valeur quotidienne est calculé au moyen de la quantité absolue après l'arrondissement. (Nota : étant donné qu'il ne s'agit pas d'un aliment destiné uniquement aux enfants de moins de deux ans, utiliser l'AQR indiqué dans la colonne intitulée « Personnes âgées d'au moins 2 ans ») :

- **Vitamine A** : $72 / 1000 \times 100 = 7,2 \%$
Arrondi à 8 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 13 du tableau 6-1 du présent chapitre.
- **Vitamine C** : $70 / 60 \times 100 = 116,7 \%$
Arrondi à 120 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 13 du tableau 6-1 du présent chapitre.
- **Thiamine** : $0,09 / 1,3 \times 100 = 6,9 \%$
Arrondi à 6 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 14 du tableau 6-2 du présent chapitre.
- **Folate** : $15 / 220 \times 100 = 6,8 \%$
Arrondi à 6 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 14 du tableau 6-2 du présent chapitre.
- **Matières grasses totales** : $1,5 / 65 \times 100 = 2,3 \%$
Arrondi à 2 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 3 du tableau 6-2 du présent chapitre.
- **Acides gras saturés + acides gras *trans*** : $0,7 / 20 \times 100 = 3,5 \%$
Arrondi à 4 % conformément aux règles d'arrondissement énoncées à l'article 3 du tableau 6-2 du présent chapitre.

6.4 Énergie

La **valeur énergétique** d'un aliment est la quantité d'énergie que peut recevoir une personne lorsqu'elle ingère l'aliment et que les constituants de cet aliment, dont les protéines, les matières grasses, les glucides et l'alcool, sont métabolisés [B.01.001].

Dans le domaine de la nutrition, l'énergie est mesurée en « Calories ». Cette unité est équivalente à la « kilocalorie » ou 1 000 calories qui est utilisée en chimie. Le terme « Calories » doit être utilisé dans les allégations prescrites relatives à la teneur en éléments nutritifs ainsi que dans les tableaux de la valeur nutritive. Dans d'autres situations, on peut utiliser une variante ou l'autre puisqu'on emploie couramment les termes « Calories » et « calories » de façon interchangeable dans le domaine de la nutrition.

La valeur énergétique des aliments doit être calculée selon la méthode Atwater, à l'aide de facteurs spécifiques donnés dans la version la plus récente du *USDA Agriculture Handbook No. 8: Composition of Foods* (1984). Les détails du calcul sont exposés dans A.L. Merrill et B.K. Watt, *Energy Value of Foods – Basis and Derivation, USDA Handbook 74* (1955). Les facteurs **moyens** présentés ci-après peuvent être utilisés au lieu des facteurs spécifiques, pourvu que les valeurs énergétiques ne s'écartent pas trop des valeurs plus précises calculées suivant Merrill et Watt.

Valeur énergétique moyenne des éléments nutritifs
Tableau 6-8

Élément nutritif	Cal/g	kJ/g
Protéines	4	17
Matières grasses	9	37
Glucides*	4	17
Alcool	7	29

* La valeur énergétique du contenu total des glucides peut être moins que 4 Cal/g si les polyalcools, le polydextrose et/ou les fibres alimentaires sont compris dans les glucides (se reporter à la section suivante, 6.4.2 du présent Guide).

6.4.1 Conversion des calories en kilojoules

Pour convertir les calories en kilojoules, utiliser la formule suivante : **1 calorie = 4,184 kilojoules**

Exemple de calcul – Flocons d'avoine Tableau 6-9

Calcul, à l'aide des **facteurs énergétiques spécifiques**, de la valeur énergétique d'une portion de 250 mL de flocons d'avoine cuits :

Élément nutritif	Quantité en g	Facteurs énergétiques spécifiques pour l'avoine Cal/g	Calories
Protéines	3	x 3,46	= 10,38
Matières grasses	1	x 8,37	= 8,37
Glucides	13	x 4,12	= 53,56

Valeur énergétique totale = 72,31 Cal

Valeur arrondie = **70 Cal**

Conversion en kilojoules : 72,31 calories x 4,184 = 302,5 kJ

Valeur arrondie = **300 kJ**

Exemple de calcul – Macaroni au fromage Tableau 6-10

Calcul, à l'aide des **facteurs énergétiques moyens**, de la valeur énergétique d'une portion de 250 mL de macaroni au fromage :

Élément nutritif	Quantité en g	Facteurs énergétiques moyens Cal/g	Calories
Protéines	18	x 4	= 72
Matières grasses	23	x 9	= 207
Glucides	42	x 4	= 168

Valeur énergétique totale = **447 Cal**

Conversion en kilojoules : 447 calories x 4,184 = 1 870,25 kJ

Valeur arrondie = 1 870 kJ

6.4.2 Valeur énergétique des polyalcools, du polydextrose, du glycérol et du fructooligosaccharide

Valeur énergétique des polyalcools, du polydextrose, du glycérol et du fructooligosaccharide
Tableau 6-11

Source d'énergie	Valeur énergétique (Cal/g)*
Isomalt	2
Lactitol	2
Maltitol	3,0
Mannitol	1,6
Sorbitol	2,6
Xylitol	3,0**
Érythritol	0,2
Polydextrose	1
Glycérol	4.32
Fructooligosaccharide	2

* Valeurs du Bureau des sciences nutritionnelles, Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada.
** La valeur pour le xylitol est présentée sous réserve de modifications.

6.4.3 Valeur énergétique des fibres alimentaires

Il est inacceptable de soustraire le poids des fibres alimentaires du poids des glucides avant de multiplier par le facteur 4, si l'on ne dispose pas de coefficients énergétiques précis pour la ou les sources de fibres présentes dans l'aliment.

On peut se servir d'une valeur de moins de 4 Cal (17 kJ) par gramme pour évaluer la valeur énergétique fibres alimentaires, si l'on dispose de facteurs énergétiques précis pour la ou les sources de fibres.

Valeur énergétique du son

Dans le cas du son de blé, on peut utiliser une valeur énergétique de 0,6 Cal (2,5 kJ) par gramme dans le calcul de la valeur énergétique des fibres alimentaires du son de blé comme composante des glucides totaux. La valeur énergétique du son de blé lui-même est de 2,4 Cal (10 kJ).

Valeur énergétique d'inuline

Une valeur énergétique de 2,2 Cal (9,2 kJ) par gramme devrait être utilisé pour l'inuline.

6.5 Lipides et acides gras : saturés, *trans*, polyinsaturés, polyinsaturés oméga-6, polyinsaturés oméga-3, monoinsaturés [B.01.001, B.01.001.1(1)]

« **Lipides** » s'entend de tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides.

« **Acides gras saturés** » s'entend de tous les acides gras ne contenant aucune liaison double.

« **Acides gras *trans*** » s'entend des acides gras insaturés qui contiennent une ou plusieurs liaisons doubles isolées ou non conjuguées de configuration *trans*.

« **Acides gras monoinsaturés** » s'entend des acides gras *cis*-monoinsaturés.

« **Acides gras polyinsaturés oméga-6** » s'entend des éléments suivants :

- i) acide 9-*cis*, 12-*cis* octadécadiénoïque ou acide linoléique ;
- ii) acide 6-*cis*, 9-*cis*, 12-*cis* octadécatriénoïque ;
- iii) acide 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis* éicosatriénoïque ou acide di-homo- γ -linoléique ;
- iv) acide 5-*cis*, 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis* éicosatétraénoïque ou acide arachidonique ;
- v) acide 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis* docosatétraénoïque ;
- vi) acide 4-*cis*, 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis* docosapentaénoïque.

« **Acides gras polyinsaturés oméga-3** » s'entend des éléments suivants :

- i) acide 9-*cis*, 12-*cis*, 15-*cis* octadécatriénoïque ou acide α -linoléique ;
- ii) acide 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis*, 17-*cis* éicosatétraénoïque ;
- iii) acide 5-*cis*, 8-*cis*, 11-*cis*, 14-*cis*, 17-*cis* éicosapentaénoïque ou AEP ;
- iv) acide 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis*, 19-*cis* docosapentaénoïque ;
- v) acide 4-*cis*, 7-*cis*, 10-*cis*, 13-*cis*, 16-*cis*, 19-*cis* docosaénoïque ou ADH.

« **Acides gras polyinsaturés** » s'entend des acides gras polyinsaturés à interruption *cis*-méthylénique.

6.6 Sodium

La teneur en sodium est basée sur la quantité totale de sodium présente dans l'aliment et ce, quelle que soit l'origine de l'élément nutritif. Contrairement à la plupart des autres minéraux nutritifs, aucun apport quotidien recommandé n'a été établi pour le sodium. Le calcul du pourcentage de la valeur quotidienne est fondé sur la norme de référence de 2 400 mg [tableau du paragraphe B.01.001.1(2)].

6.7 Potassium

Comme dans le cas du sodium, la teneur en potassium est basée sur la quantité totale de potassium présente dans l'aliment et aucun apport quotidien recommandé n'a été établi concernant celui-ci. Le calcul du pourcentage de la valeur quotidienne est fondé sur la norme de référence de 3 500 mg [tableau du paragraphe B.01.001.1(2)].

6.8 Glucides

Aux fins d'étiquetage, la déclaration de la quantité totale de glucides doit inclure les sucres (p ex., les monosaccharides tels que le glucose, et les disaccharides tels que le saccharose), l'amidon, les fibres alimentaires, les polyalcools (p. ex., isomalt, lactitol, maltitol, sirop de maltitol, mannitol, sorbitol, sirop de sorbitol, xylitol, érythritol), le glycérol et le polydextrose.

La teneur en glucides peut être déterminée par soustraction de la teneur en protéines, en matières grasses, en cendres et en humidité du poids du produit.

6.8.1 Fibres alimentaires

“Les **fibres alimentaires** sont les constituants endogènes de la substance végétale du régime alimentaire qui résistent à la digestion par les enzymes sécrétées par les humains. Il s’agit surtout de polysaccharides qui ne sont pas des amidons et de lignine avec parfois, en plus, d’autres substances associées” (Santé et Bien-être social Canada, 1985). Il existe deux types de fibres : les fibres solubles, qui se dissolvent dans l’eau, et les fibres insolubles, qui ne se dissolvent pas dans l’eau. La teneur totale en fibres de la plupart des aliments d’origine végétale se compose des deux types de fibres dans diverses proportions.

Parmi les sources de fibres insolubles, mentionnons le son de blé, certains légumes, et certains grains entiers. Parmi les sources de fibres solubles, on retrouve l’avoine, l’orge, les noix, les graines, les haricots, les lentilles ainsi que certains fruits et légumes.

Les fibres alimentaires constituent l’un des 13 éléments nutritifs principaux dont la teneur doit être déclarée dans le tableau de la valeur nutritive [article 10 du tableau de l’article B.01.401]. La teneur en fibres solubles et la teneur en fibres insolubles peuvent être déclarées séparément en tant que renseignements complémentaires [articles 10 et 11 du tableau de l’article B.01.402].

« **Fibre nouvelle** » (ou « **source de fibres nouvelles** ») s’entend d’un aliment qui est fabriqué de façon à constituer une source de fibres alimentaires **et** qui :

- (a) n’a pas été employé par le passé, de manière significative, pour l’alimentation humaine ;
- (b) a subi un traitement chimique (p. ex., oxydation) ou physique (p. ex., broyage très fin) de nature à modifier ses propriétés ;
- (c) a été extrait de sa source végétale et fortement concentré.

Le Comité consultatif d’experts (1985) sur les fibres alimentaires, qui se rapporte à Santé Canada, recommande ces définitions.

L’**innocuité** des sources de fibres nouvelles doit être établie avant que celles-ci puissent être employées comme **ingrédients** dans les aliments. En plus, l’**efficacité** physiologique des sources de fibres nouvelles en tant que fibres alimentaires doit être établie avant qu’on puisse affirmer que celles-ci sont une source de fibres alimentaires dans un aliment. Si l’efficacité de la source de fibres nouvelles n’a **pas** été démontrée, on considère qu’il s’agit d’une source de fibres nouvelles avec efficacité indéterminée. Si celle-ci est sans danger, elle peut être employée dans les aliments, cependant, on ne doit pas affirmer qu’elle est une source de fibres alimentaires.

Si une source de fibres nouvelles a fait l’objet d’un examen par la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada et a été trouvée acceptable, soit comme ingrédient seulement (innocuité démontrée) ou comme source de fibres alimentaires (innocuité et efficacité démontrées), le fabricant reçoit une « lettre de non-objection ». Cette lettre précise toute restriction à l’utilisation de cette source de fibres nouvelles. Ces lettres visent uniquement la marque de la source de fibres qui a fait l’objet de l’examen, à moins d’indication contraire.

Les fabricants qui envisagent l'utilisation des sources de fibres nouvelles et qui désirent de l'aide à cet égard devraient s'adresser à la Direction générale des produits de santé et des aliments de Santé Canada.

En ce qui concerne les ingrédients fabriqués de façon à constituer une source de fibres alimentaires, telles que les sources de fibres nouvelles, le **nom usuel de la source de ces fibres figurant dans la liste des ingrédients** doit inclure :

- le **nom** de la plante de laquelle les fibres sont tirées ;
- la **partie précise** de la plante.

Le terme « **fibre** » peut faire partie du nom usuel, le cas échéant (p ex., le produit contient 90 % de fibres).

La quantité de **fibres alimentaires provenant de sources de fibres nouvelles ne doit pas être incluse dans la déclaration de la quantité totale de fibres alimentaires** dans le tableau de la valeur nutritive, à moins :

- que la preuve de leur efficacité comme fibres alimentaires dans un même type d'aliment n'ait été établie par des essais cliniques à la satisfaction de Santé Canada ;
- et qu'une lettre de non-objection n'ait été envoyée au fabricant par Santé Canada. *Référence* : ligne directrice n° 9 de la Direction des aliments de Santé Canada, « Lignes directrices concernant l'innocuité et les effets physiologiques des sources de fibres nouvelles et des produits alimentaires qui en contiennent », révisée en novembre 1994. Consulter le site Web suivant : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/ns-sc/ne-en/nq-qn/f_fibres_alimentaires.html

Tout aliment étant une fibre nouvelle doit faire l'objet d'un examen de la part de Santé Canada pour être considéré comme une source de fibres. Cela comprend les fibres nouvelles qui ont déjà été jugées acceptables comme aliment ou ingrédient alimentaire mais qui n'ont jamais été commercialisées en tant que sources de fibres, qui n'ont pas été employées à haute concentration par le passé et/ou qui n'ont pas été employées ou ajoutées aux fins approuvées antérieurement.

Voici quelques exemples de **fibres nouvelles qui ne sont pas reconnues à l'heure actuelle comme ingrédients alimentaires ou sources de fibres** :

- fibres qui, par le passé, n'ont pas été employées de manière significative pour la consommation humaine, comme les tiges de canne à sucre, les coques de fèves de cacao, les bales d'avoine, les mucopolysaccharides (p. ex. chitine) provenant de la carapace des crustacés et coquillages, et la paille de blé ; et
- fibres qui ont subi un traitement chimique (p. ex. oxydation) ou physique (broyage très fin), de nature à modifier les propriétés du fibre, comme les bales d'avoine blanchies, le son de blé finement moulu, les cosses de pois blanchies (téguments) et la paille de blé blanchie.

Voici quelques exemples d'**additifs alimentaires qui ne sont pas reconnus à l'heure actuelle comme sources de fibres ou ingrédients** :

- pectine ;
- carraghénine ;
- gomme de guar ;
- méthylcellulose, carboxyméthyl cellulose, cellulose microcristalline, etc. ;
- cellulose du bois (cellulose en poudre) [son utilisation est actuellement autorisée en vertu d'une autorisation de mise en marché provisoire.]

Fibres alimentaires – Sommaire des sources, acceptabilité et étiquetage
Tableau 6-12

(Source : Direction générale des produits de santé et des aliments [DGPSA] de Santé Canada. Version révisée en décembre 2008 et sujette à modification)

Nom de la fibre (voir nota a)	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptable comme ingrédient?	Étiquetage à l'égard des fibres : Aliments ordinaires (voir nota c) Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ? Allégation permise ? - voir les articles 41, 42, 43, 44 du tableau suivant B.01.513	Étiquetage à l'égard des fibres : Substitués de repas (voir nota d)	
		Traditionnelle	Nouvelle			Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ?	Allégation permise incluant « source de fibres » ?
Gomme d'Acacia Fibregum™ (Collides Naturels International (CNI))	Gomme d'Acacia (Exsudats secs provenant d'arbres d'Acacia (espèces <i>Acacia senegal</i> et <i>seval</i>))	✓		Oui dans la confiserie (20- 50%), barres de céréales (4-20%), et au taux de 1-6% dans les produits extrudés, produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, et substitut de repas	Oui	Oui	Oui
Marc de pomme de marque <i>Treetop</i>	Poudre de tourteaux de pompes		✓	Oui	Non	Non	Non
Concentré d'orge Beta-Glucan, BBG Concentrate, Barley Balance (Parrhelm Foods)	Farine d'orge tamisée	✓		Oui	Oui	Oui	Oui

Nom de la fibre (voir nota a)	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptable comme ingrédient?	Étiquetage à l'égard des fibres : Aliments ordinaires (voir nota c) Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ? Allégation permise ? - voir les articles 41, 42, 43, 44 du tableau suivant B.01.513	Étiquetage à l'égard des fibres : Substituts de repas (voir nota d)	
		Traditionnelle	Nouvelle			Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ?	Allégation permise incluant « source de fibres » ?
Son de maïs de mouture classique (inférieur ou égal à 65 % de fibres totales)	Son de maïs	✓		Oui	Oui	Oui	Non
Son de maïs supérieur à 65 % de fibres totales Son de maïs GPC (Grain Processing Corporation)	Son de maïs		✓	Oui	Oui dans les produits de boulangerie, les grignotines, les céréales et les pâtes alimentaires Maximum de 46.7% dans les produits céréaliers à teneur élevée en fibres	Non	Non
Son de moutarde	Son de moutarde		✓	Oui mais comme condiment seulement	Non	Non	Non
Inuline standard de racine de chicorée (obtenue par extraction à l'eau chaud, sans utilisation de solvants)	Inuline de racine de chicorée	✓		Oui	Oui, mais seulement si rencontre les spécifications indiquées dans la note e	Oui	Oui
Inuline de tubercule de topinambour (Fructanex - NEX- XUS)	Inuline de tubercule de topinambour	✓		Oui	Oui	Oui	Oui
Son d'avoine ≥ 13 % de fibres alimentaires totales, ≥ 30 % de fibres solubles, et ≤ 12% d'humidité	Son d'avoine	✓		Oui	Oui	Non	Non

Nom de la fibre (voir nota a)	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptable comme ingrédient?	Étiquetage à l'égard des fibres : Aliments ordinaires (voir nota c) Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ? Allégation permise ? - voir les articles 41, 42, 43, 44 du tableau suivant B.01.513	Étiquetage à l'égard des fibres : Substituts de repas (voir nota d)	
		Traditionnelle	Nouvelle			Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ?	Allégation permise incluant « source de fibres » ?
Bale d'avoine - moulue, décolorée <i>Fibre d'avoine Canadian Harvest® 300-58 (Ingrédients alimentaires Opta®)</i>	Fibres de bale d'avoine		✓	Oui dans les produits céréaliers et de boulangerie en quantité suffisante pour constituer une source de fibre (voir nota b) et dans les substituts de repas de type barre	Oui	Oui	Non
Bale d'avoine	Fibres de bale d'avoine BCS- 30		✓	Oui dans les produits de boulangerie, les céréales, les grignotines et les mélange d'épices à des niveaux compris entre 10 et 30%	Oui	Non	Non
Bale d'avoine - moulue, décolorée Vitacel HF301CA (J. Rettenmaier USA LLP)	Fibres de bale d'avoine		✓	Oui dans les barres nutritionnelles et les substituts de repas de type barre, les produits de boulangerie et les mélanges de grain a des niveaux compris entre 4.0 - 15 %	Oui	Oui	Oui

Nom de la fibre (voir nota a)	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptable comme ingrédient?	Étiquetage à l'égard des fibres : Aliments ordinaires (voir nota c) Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ? Allégation permise ? - voir les articles 41, 42, 43, 44 du tableau suivant B.01.513	Étiquetage à l'égard des fibres : Substituts de repas (voir nota d)	
		Traditionnelle	Nouvelle			Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ?	Allégation permise incluant « source de fibres » ?
Fibre de cosses de pois <i>Hi Fi Lite & Centara</i> (Nutri-Pea Limited) <i>Exlite Coarse</i> (Parrheim Foods) <i>Fibre de cosses de pois moulue</i> (Best Cooking Pulses)	Fibre de cosses de pois moulue		✓	Oui	Oui mais uniquement dans les produits de boulangerie et les céréales * Centara et BCP peut être aussi utilisé dans les produits de viandes où un agent de remplissage/liant est permis	Non	Non
Enveloppes de graines de psyllium (satisfaisant aux spécifications indiquées à la remarque f)	Fibre de psyllium moulu	✓		Oui	Oui	Oui	Oui
Son de riz <i>Fiberice</i> (Farmers Rice Cooperative)	Son de riz		✓	Oui	Non	Non	Non
Cotylédons de soja <i>Fibrim</i> 300, 1000, 1010, 1250, 1250, 1255, 1450, et 2000 de Protein Technologies International	Fibre de cotylédon de soya moulue		✓	Oui	Oui	Non	Non
Fibre de betterave à sucre, <i>Fibrex</i> (Delta Fibre Foods) [> 0,125 mm]	Fibre de betterave à sucre moulue		✓	Oui	Oui mais seulement dans les produits de boulangerie (quantité inférieure ou égale à 7 %)	Non	Non
Son de blé grossier (> 0,75 mm)	Son de blé	✓		Oui	Oui. Allégation à l'égard de la prévention de la constipation lorsqu'un apport quotidien raisonnable fournit 7 g de fibres provenant du son de blé grossier	Oui	Oui. Lorsqu'une portion contient 7 g de fibres du son de blé grossier
Son de blé moyen (0,5 à 0,75 mm)	Son de blé	✓		Oui	Oui	Oui	Non
Son de blé fin (< 0,5 mm)	Son de blé		✓	Oui	Non	Non	Non

Nom de la fibre (voir nota a)	Nom de l'ingrédient	Classification de l'ingrédient comme source de fibres		Acceptable comme ingrédient?	Étiquetage à l'égard des fibres : Aliments ordinaires (voir nota c) Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ? Allégation permise ? - voir les articles 41, 42, 43, 44 du tableau suivant B.01.513	Étiquetage à l'égard des fibres : Substituts de repas (voir nota d)	
		Traditionnelle	Nouvelle			Inclure la quantité dans la déclaration des fibres alimentaires sur l'étiquette ?	Allégation permise incluant « source de fibres » ?
Blé à teneur réduite en amidon <i>Fibrotein</i> Mohawk Oil (taille moyenne des particules = 0,6 mm)	Blé réduit en amidon		✓	Oui	Oui. « Tel quel » ou dans des produits de boulangerie comme le pain, les muffins, les biscuits et les céréales de petit déjeuner obtenues par extrusion à faible température	Non	Non
Aliments entiers : fruits, légumes, céréales de mouture classique (y compris des céréales vivrières rares p. ex. quinoa), légumineuses, noix, graines (y compris la graine de lin, etc.)	Ex. Carottes, fèves	✓		Oui	Oui mais ne doivent pas être finement moulues	Oui mais ne doivent pas être finement moulues	Non

Notas :

a) Les numéros apparaissant dans la colonne intitulée « Nom de la fibre » font référence à la taille moyenne des particules, telle que mesurée selon la méthode de R. Mongeau et R. Brassard dans *Cereal Chemistry* 59 (5) : 413-417, 1982.

b) L'utilisation de la fibre de bale d'avoine comme agent gonflant dans le but de réduire le nombre de calories n'a pas été approuvée, c.-à-d. qu'il est inacceptable de faire une allégation relative à la réduction de calories concernant un produit auquel on a ajouté des fibres de bale d'avoine.

c) Les fibres alimentaires de sources nouvelles ne peuvent être calculées ni déclarées dans le tableau de la valeur nutritive d'un aliment à moins que la preuve de leur efficacité comme fibres alimentaires dans un même type d'aliment n'ait été établie par des essais cliniques à la satisfaction de la Direction générale des produits de santé et des aliments et qu'une lettre de non-objection n'ait été envoyée au fabricant. (Voir la ligne directrice n° 9 de la Direction des aliments, « Lignes directrices concernant l'innocuité et les effets physiologiques des sources de fibres nouvelles et des produits alimentaires qui en contiennent », révisée en novembre 1994, consulter le site Web suivant : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/ns-sc/ne-en/nq-qn/f_fibres_alimentaires.html)

d) Les fibres alimentaires de sources nouvelles ne peuvent être calculées ni déclarées dans le tableau de la valeur nutritive, peu importe les règles applicables aux « aliments ordinaires » à moins que la preuve de leur efficacité comme fibres alimentaires dans les substituts de repas n'ait été établie par des essais cliniques à la satisfaction de la Direction générale des produits de santé et des aliments et qu'une lettre de non-objection n'ait été envoyée au fabricant. (Voir la politique relative à l'utilisation des fibres alimentaires dans les substituts de repas, Direction générale des produits de santé et des aliments, septembre 1993).

e) Spécifications relatives à l'inuline standard de racine de chicorée(matière sèche):Aspect: poudre blanche; Fibres totales: 90% à >98% (méthode AOAC 997.08 ouAOAC 999.03); Sucres: 5-11%, Max 2% si sucres enlevés; Ecart de degré depolymerisation (DP): 2-60 (2-44 en cas de récoltes tardives); DP moyen:7-14; Molécules avec DP < 10: 30-36%, jusqu'à 59% en cas de récoltestardives; Molécules avec DP < 20: 63-71% (jusqu'à 88% en cas de récoltestardives); Molécules avec DP = 20: 29-37% (min 12% en cas de récoltestardives).

f) Préparation des graines de psyllium : procédé mécanique (la fumigation doit être faite conformément au titre 15 du RAD); pureté ≥95 %; fibres totales ≥ 80 %; protéines ≤ 3 %; matières étrangères légères ≤ 4,5 %; matières étrangères lourdes ≤ 0,5 %; matières

étrangères combinées \leq 4,9 %; analyse des fibres à l'aide de la méthode de Lee et al., 1995 (Determination of soluble and insoluble dietary fibre in psyllium-containing cereal products, J AOAC Int, 78 (3), 724-729, 1995).

Mises en garde recommandées sur l'étiquette – Produits contenant du psyllium : « Le psyllium peut causer des réactions allergiques chez certaines personnes. »; psyllium utilisé comme supplément de fibres : « Éviter d'inhaler. »; contamination croisée d'un produit par du psyllium : « Peut contenir du psyllium. ». Pour les produits contenant des enveloppes de psyllium sèches ou partiellement hydratées, *le Mode d'emploi* doit comprendre des indications précisant que le produit doit être consommé avec suffisamment de liquide pour éviter l'obstruction de la gorge.

Analyse des fibres alimentaires

La teneur totale en fibres alimentaires peut être déterminée par l'une des méthodes d'analyse suivantes ou au moyen des méthodes pertinentes qui sont présentées dans l'édition la plus récente des méthodes d'analyse officielles de l'AOAC International (voir www.aoac.org) ou par de méthodes équivalentes :

- a) Mongeau, R. et R. Brassard, *Enzymatic gravimetric determination in foods of dietary fibre as the sum of insoluble and soluble fibre fractions: summary of collaborative study*. JAOAC Int. 76:923-925, 1993. (Méthode n° 992.16 de l'AOAC. On peut obtenir une version détaillée de la méthode [HPB-FC-12] en s'adressant à la Direction générale des produits de santé et des aliments, de Santé Canada.)
- b) Prosky, L., Asp, N-G, Furda, I., DeVries, J.W., Schweizer, T.F., et Harland B.F. *Determination of total dietary fibre in foods and food products: collaborative study*. JAOAC 68, 677 (1985) ; 69, 259 (1986). (Méthode n° 985.29 de l'AOAC. La méthode de Prosky et coll. surestime la teneur en fibres des légumineuses desséchées à l'exception des graines de soja, à moins que l'analyse ne porte sur des échantillons non cuits ou passés à l'autoclave.)
- c) Englyst, H., Quigley, M.E., Hudson, G.J. et Cummings J.H. *Determination of dietary fibre as non-starch polysaccharides by gas-liquid chromatography*. Analyst 117:1707-1714, 1992. (La méthode ci-dessus plus le dosage de la lignine par le permanganate produisent des résultats comparables aux méthodes a) et b), bien que dans certains cas, les résultats soient moins élevés en dépit du dosage de la lignine par le permanganate.)

6.8.2 Sucres

« **Sucres** » désigne tous les monosaccharides et les disaccharides [article B.01.001].

6.8.3 Polyalcools

Les polyalcools (aussi nommés polyols, alcools du sucre ou itols) comprennent l'isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol le xylitol et l'érythritol. Les déclarations de la teneur en polyalcools ne doivent pas inclure la quantité d'eau présente dans le sirop de maltitol et le sirop de sorbitol.

6.8.4 Amidon

La déclaration de la teneur en amidon n'inclut pas les fibres alimentaires. L'amidon peut être analysé directement ou calculé en fonction de l'écart. Lorsqu'on analyse l'amidon directement, les éléments glucidiques ne totalisent pas nécessairement 100 %.

6.9 Protéines

Le calcul de la cote protéique d'un aliment est fondé sur la teneur en protéines dans une ration quotidienne normale de cet aliment conformément à l'annexe K de la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues*. (Se reporter également au tableau 6-4 et à 6.3.1 du présent Guide).

On calcule la cote protéique en multipliant la **quantité** de protéines présentes dans la ration quotidienne normale de l'aliment par la **qualité** des protéines, soit le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de l'aliment.

Cote protéique = Teneur en protéines par ration quotidienne normale x Coefficient d'efficacité protéique (CEP)

Les CEP établis sont présentés dans le tableau 6-13. Les CEP qui ne sont pas déjà établis doivent être déterminés par des études d'alimentation avec des rats.

6.9.1 Calcul des cotes protéiques

Exemple – Calcul de la cote protéique du pain blanc

Pourcentage (%) de protéines = 8,4
Ration quotidienne normale = 150 g (5 tranches)
Quantité de protéines présentes dans une ration quotidienne normale = $0,084 \times 150 \text{ g} = 12,6 \text{ g}$
CEP = 1,0
Cote protéique = $12,6 \times 1,0 = 12,6$

Exemple – Calcul de la cote protéique d'un oeuf entier

Pourcentage (%) de protéines = 12,8
Ration quotidienne normale = 100 g (2 oeufs)
Quantité de protéines présentes dans une ration quotidienne normale = $0,128 \times 100 \text{ g} = 12,8 \text{ g}$
CEP = 3,1
Cote protéique = $12,8 \times 3,1 = 39,68$

Coefficient d'efficacité protéique
Tableau 6-13

Aliment	Coefficient d'efficacité protéique (CEP) ^{1,2}
Amandes	0.4
Orge	1.7
Petits haricots blancs secs	1.2
Boeuf ou veau, muscle	2.7
Salami au boeuf	2.6
Ragoût de boeuf	1.8
Bologne	2.1
Pain blanc	1
Blé bulgur	1.4
Caséine	2.5
Cheddar	2.5
Saucisses fumées au poulet	2.1
Pois chiches cuits	1.6
Maïs entier	1.4
Petit-lait séché	2.6
Blanc d'oeuf	3
Oeuf entier	3.1
Poisson (voir aussi thon)	2.7
Gélatine ou collagène hydrolysé	0
Haricots rouges	1.1
Rognons de boeuf	2.7
Lentilles cuites	0.3
Foie de boeuf	2.7
Macaroni au fromage	2.1
Lait	2.5

Aliment	Coefficient d'efficacité protéique (CEP) ^{1,2}
Viandes musculaires (bison, agneau, etc)	2.7
Flocons d'avoine	1.8
Farine de pois	1.2
Cacahuètes	1.7
Haricots Pinto	0.5
Porc, jambon	2.7
Filet de porc	2.7
Volaille	2.7
Riz	1.5
Gluten du blé-riz	0.2
Seigle	1.3
Saucisse	1.7
Mollusques	2.7
Graines de soja chauffées	2.3
Protéines de soja	2
Graines de tournesol	1.2
Blé entier	0.8
Farine blanche	0.7
Saucisse fumée	2.1

- Notas :
1. La méthode officielle pour déterminer le coefficient d'efficacité protéique est la méthode FO-1 du 15 octobre 1981 de la Direction générale de la protection de la santé de Santé Canada.
 2. Révisé conformément au document du 24 janvier 1996 de la Division d'évaluation de la nutrition de Santé Canada, intitulé « Guidance for Protein Quality Evaluation of Foods ».

6.10 Vitamines et minéraux nutritifs

La déclaration des vitamines et des minéraux nutritifs dans le tableau de la valeur nutritive est fondée sur la teneur combinée des éléments nutritifs présents naturellement dans l'aliment et de ceux qui y sont ajoutés. La déclaration des vitamines et des minéraux nutritifs est exprimée en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée.

Seuls les vitamines et les minéraux nutritifs qui sont inclus dans les tableaux 6-1 et 6-2 du présent chapitre peuvent être inclus dans le tableau de la valeur nutritive.

6.10.1 Vitamine A

La teneur en vitamine A est calculée en équivalents rétinol (ER). L'apport du rétinol et du bêta-carotène est utilisé pour déterminer la teneur totale en vitamine A d'un aliment donné.

La teneur en vitamine A est calculée à partir de la teneur en rétinol et en bêta-carotène et ses dérivés, selon la formule suivante :

$$\text{teneur totale en vitamine A (ER)} = \mu\text{g de rétinol} + (\mu\text{g de bêta-carotène} \div 6)$$

On exprimait auparavant la teneur en vitamine A d'un aliment en unités internationales (UI). On convertit les unités internationales (UI) de la vitamine A en équivalents rétinol (ER) au moyen des formules suivantes :

$$\text{UI de rétinol} \div 3,33 = \text{ER}$$

$$\text{UI de bêta-carotène} \div 10 = \text{ER}$$

La table suivante permet de convertir les UI de rétinol et les UI de bêta-carotène en ER.

Table de conversion des UI de rétinol et des UI de bêta-carotène en ER
Tableau 6-14

Table de conversion des UI de rétinol et des UI de bêta-carotène en ER			
UI de rétinol	=	ER =	UI de bêta-carotène
5.0100150200e+59		1.53045608e+53	1.50300450601e+73

Table de conversion des ER en % de la valeur quotidienne (VQ) pour la vitamine A
Tableau 6-15

Table de conversion des ER en % VQ pour la vitamine A		
ER	% VQ ≥ 2 ans*	% VQ < 2 ans**
1.530456076e+53	2.44681010102e+34	4.81015202525e+37

* Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine A pour les personnes d'au moins deux ans est de 1 000 ER.

** Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine A pour les personnes de moins de deux ans est de 400 ER.

6.10.2 Vitamine D

On mesure la teneur en vitamine D en microgrammes (μg). On l'exprimait auparavant en unités internationales (UI).

La teneur en vitamine D est calculée selon la formule suivante :

$$1 \mu\text{g d'ergocalciférol (vitamine D}_2\text{) ou de cholécalciférol (vitamine D}_3\text{)} \\ = 40 \text{ UI de vitamine D}$$

Le tableau suivant renferme des UI de vitamine D converties en μg , et le calcul du pourcentage (%) de la valeur quotidienne de vitamine D pour les adultes et les enfants.

Table de conversion pour la vitamine D
Tableau 6-16

Table de conversion pour la vitamine D			
UI	µg	% VQ ≥ 2 ans)*	% VQ < 2 ans**
4.10e+21	0,10	2.61015202530e+19	226810151520202550
	0,25		
	0,50		
	0,75		
	1,00		
	1,25		
	1,50		
	1,75		
	2,00		
	2,25		
	2,50		

* Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine D pour les personnes d'au moins deux ans est de 5 µg.

** Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine D pour les personnes de moins de deux ans est de 10 µg.

6.10.3 Vitamine E

La quantité de vitamine E est déterminée en fonction de la teneur en d-alpha-tocophérol exprimée en milligrammes. L'alpha-tocophérol peut être d'origine naturelle (*d*-alpha-tocophérol ou *RRR*-alpha-tocophérol¹) ou peut être ajoutée sous sa forme synthétique (*dl*-alpha-tocophérol ou *all rac*-alpha-tocophérol²). De plus, les formes estérifiées de vitamine E (acétates et succinates d'alpha-tocophérol) sont utilisées pour augmenter la stabilité de la vitamine.

La vitamine E en mg est déterminée selon les équivalences suivantes :

- 1 mg *d*-alpha-tocophérol = 1 mg vitamine E
- 1 mg *dl*-alpha-tocophérol = 0,74 mg vitamine E

La vitamine E était auparavant exprimée en unités internationales (UI). On utilise encore les UI dans les articles D.01.010 et D.01.011 du *Règlement sur les aliments et drogues* qui réglementent la quantité de vitamine E qui peut être ajoutée aux aliments. Les UI sont déterminées selon la formule suivante :

1 IU de vitamine E = 0,67 mg de vitamine E

Le tableau suivant permet de convertir en mg les UI de vitamine E au même titre que le calcul des pourcentages (%) de la valeur quotidienne de vitamine E pour les adultes et les enfants.

1. *d*-alpha-tocophérol = *RRR*-alpha-tocophérol = vitamine E naturelle
2. *dl*-alpha-tocophérol = *all rac*-alpha-tocophérol = vitamine E synthétique

Table de conversion pour la vitamine E
Tableau 6-17

Table de conversion pour la vitamine E			
UI	mg	% VQ ≥ 2 ans*	% VQ < 2 ans**
0,25	0,17	2.46101515203e+28	6.10203540607e+37
0,5	0,34		
1,0	0,67		
1,5	1,0		
2,0	1,3		
2,5	1,7		
3,0	2,0		
3,5	2,3		
4,0	2,7		
4,5	3,0		
5,0	3,4		
5,5	3,7		
6,0	4,0		
6,5	4,4		
7,0	4,7		
7,5	5,0		

* Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine E pour les personnes d'au moins deux ans est de 10 mg.

** Les règles d'arrondissement ont été appliquées à ces chiffres. L'apport quotidien recommandé de vitamine E pour les personnes de moins de deux ans est de 3 mg.

6.10.4 Vitamine C

La teneur en vitamine C est établie en fonction de la teneur en acide *l*-ascorbique et en acide *l*-déhydro-ascorbique et en leurs dérivés, calculée en milligrammes d'équivalents d'acide *l*-ascorbique et exprimée en milligrammes.

6.10.5 Thiamine

La teneur en thiamine et en ses dérivés est établie en fonction de la teneur en thiamine exprimée en milligrammes.

6.10.6 Riboflavine

La teneur en riboflavine et en ses dérivés est établie en fonction de la teneur en riboflavine exprimée en milligrammes.

6.10.7 Niacine

La teneur en niacine est maintenant déclarée en équivalents de niacine (EN) plutôt qu'en milligrammes (mg). La formule de conversion est la suivante :

$$\text{EN} = \text{mg de niacine et/ou d'acide nicotinique} + \text{mg de tryptophane} \div 60$$

On peut évaluer la teneur en tryptophane d'un aliment lorsque sa teneur en protéines est connue. Les protéines de l'oeuf renferment 1,5 % de tryptophane, celles du lait, de la viande, de la volaille et du poisson, 1,3 % et celles provenant d'autres sources et de sources combinées, 1,1 %.

Exemple de calcul – Pourcentage (%) de l'AQR de niacine, provenant d'une source protéique combinée

Une portion de 60 g d'un aliment contient 4,26 mg de niacine et 7,5 g de protéines d'une source combinée :

- EN de la niacine seule = 4,26 EN
- Calculer la teneur en tryptophane (soit 1,1 % des protéines)
 $1,1 \% \times 7,5 \text{ g de protéines} = 0,082 \text{ g de tryptophane} = 82 \text{ mg}$
- Au moyen de la formule de conversion ci-dessus, diviser la quantité (mg) de tryptophane par 60
 $\frac{82 \text{ mg}}{60 \text{ mg}} = 1,36 \text{ EN}$
- Ajouter les équivalents de niacine (EN) provenant des teneurs en niacine et en tryptophane
 $4,26 \text{ EN} + 1,36 \text{ EN} = 5,62 \text{ EN}$
- Calculer le pourcentage (%) de l'apport quotidien recommandé de niacine (soit 23 EN, pour les adultes)
 $\frac{5,62 \text{ EN}}{23 \text{ EN}} \times 100 \% = 24 \% \text{ de l'AQR}$
- Arrondir le pourcentage de l'apport quotidien recommandé conformément au tableau de B.01.401 du *Règlement sur les aliments et drogues* pour obtenir le pourcentage de la valeur quotidienne qui doit être déclaré dans le tableau de la valeur nutritive
 $24 \% \text{ de l'AQR} = 25 \% \text{ de la valeur quotidienne (valeur arrondie)}$

6.10.8 Vitamine B₆

La teneur en vitamine B₆ est établie en fonction de la teneur en pyridoxine, en pyridoxal et en pyridoxamine et en leurs dérivés, calculée en milligrammes d'équivalents de pyridoxine et exprimée en milligrammes.

6.10.9 Folacine ou folate

La teneur en folacine ou en folate est déterminée en fonction de la teneur en acide folique (ptéroylmonoglutamique) et en composés apparentés démontrant la même activité biologique que l'acide folique, calculée en microgrammes d'équivalents d'acide folique et exprimée en microgrammes.

Le terme à utiliser dans la déclaration sur l'étiquette est « Folate » [article 14(h) de la colonne 2 du tableau de B.01.402].

6.10.10 Vitamine B₁₂

La teneur en vitamine B₁₂ est déterminée en fonction de la teneur en cyanocobalamine et en composés apparentés démontrant la même activité biologique que la cyanocobalamine, calculée en microgrammes d'équivalents de cyanocobalamine et exprimée en microgrammes.

6.10.11 Acide pantothénique ou pantothénate

La teneur en acide pantothénique ou pantothénate est déterminée en fonction de la teneur en acide *d*-pantothénique et exprimée en milligrammes. Le pantothénate est également connu sous d'autres noms, p. ex., vitamine B₅, mais on doit utiliser uniquement le terme « Pantothénate » ou « Acide pantothénique » dans la déclaration [B.01.402, 14(k) du tableau].

6.11 Test de vérification de la conformité pour l'évaluation de l'exactitude des données nutritionnelles

(visant l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé)

Consulter le site Web suivant pour obtenir le document intitulé « *Test de vérification de la conformité utilisé par l'ACIA pour évaluer l'exactitude des données nutritionnelles* » :

www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutricon/nutriconf.shtml

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 7

Allégations relatives à la teneur nutritive

Chapitre 7

Allégations relatives à la teneur nutritive

Table des matières

Faits saillants des modifications de 2002 du <i>Règlement sur les aliments et les drogues</i>	7 - 1
7.1 Introduction	7 - 2
7.2 Période de transition	7 - 2
7.3 Références autorisées concernant la teneur en éléments nutritifs	7 - 3
7.3.1 Autres mentions autorisées reliées à la teneur en éléments nutritifs	7 - 3
7.4 Mentions quantitatives à l'extérieurs du tableau de la valeur nutritive	7 - 4
Unités requises pour des mentions quantitatives à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive	
Tableau 7-1	7 - 5
7.5 Allégations relatives à la teneur nutritive : exigences générales	7 - 6
7.6 Modification de la formulation des allégations concernant la teneur en aliments nutritifs autorisées	7 - 7
Modification des Allégations relatives à la teneur nutritive autorisées	
Tableau 7-2	7 - 7
7.7 Allégations relatives à la teneur nutritive pour les vitamines et les minéraux : exigences générales	7 - 8
7.8 Allégations de la valeur nutritive des aliments exempts de la nécessité de montrer un tableau de la valeur nutritive ou pour lesquels c'est interdit	7 - 8
7.8.1 Produits qui ne sont pas tenus de montrer le tableau de la valeur nutritive	7 - 8
7.8.2 Allégations faites sur des étiquettes de petits emballages	7 - 9
7.8.3 Allégations concernant des aliments qui n'ont pas droit de porter le tableau de la valeur nutritive	7 - 10
7.9 Allégations comparatives	7 - 10
7.9.1 Conditions d'utilisation des allégations comparatives	7 - 11
7.9.2 Définitions	7 - 11
7.9.3 Exigences d'étiquetage pour les allégations comparatives	7 - 12
7.9.4 Allégations comparatives concernant des vitamines et des minéraux nutritifs	7 - 13
7.10 Allégations « léger »	7 - 13
7.10.1 Autres allégations « léger » autorisées	7 - 14
7.11 Exigences concernant les allégations relatives à la teneur nutritive dans les annonces	7 - 14
7.11.1 Exigences générales et définitions	7 - 14
7.11.2 Exigences concernant les allégations de la valeur nutritionnelle propre au média ..	7 - 15
7.11.3 Annonces autres que pour la radio ou la télévision	7 - 16
7.11.4 Publicités pour la radio et la télévision	7 - 16
7.11.5 Publicités renfermant des allégations concernant la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs	7 - 17
7.12 Allégations nutritionnelles effectuées dans des restaurants	7 - 18
7.13 Comment utiliser les tableaux sur les allégations	7 - 18

7.14	Allégations concernant la valeur énergétique et calorique	7 - 20
7.14.1	Changements du <i>Règlement sur les aliments et les drogues</i>	7 - 20
7.14.2	Superlatif utilisé dans les allégations concernant l'énergie	7 - 20
	Tableau sommaire des allégations sur la teneur énergétique et calorique	
	Tableau 7-3	7 - 21
7.15	Allégations concernant les protéines	7 - 26
7.15.1	Déclarations relatives aux protéines et aux acides aminés	7 - 26
7.15.2	Autres références autorisées à des protéines	7 - 27
	Sommaire du tableau des allégations concernant les protéines	
	Tableau 7-4	7 - 27
7.16	Allégations relatives aux lipides	7 - 29
7.16.1	Allégations autorisées pour les lipides	7 - 29
	Tableau sommaire des allégations concernant les lipides	
	Tableau 7-5	7 - 31
7.17	Allégations concernant les acides gras saturés	7 - 35
	Tableau sommaire des allégations concernant les acides gras saturés	
	Tableau 7-6	7 - 35
7.18	Allégations concernant les acides gras <i>trans</i>	7 - 37
	Tableau sommaire des allégations concernant les acides gras <i>trans</i>	
	Tableau 7 - 7	7 - 37
7.19	Allégations concernant les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6	7 - 39
7.19.1	Mentions quantitatives concernant les acides gras oméga-3 ou oméga-6	7 - 39
	Tableau sommaire des allégations concernant les polyinsaturés oméga-3 et oméga-6	
	Tableau 7-8	7 - 40
7.20	Allégations relatives au cholestérol	7 - 40
	Tableau sommaire des allégations relatives au cholestérol	
	Tableau 7-9	7 - 41
7.21	Allégations concernant le sodium (sel)	7 - 43
7.21.1	Salé	7 - 43
7.21.2	Allégations concernant le sodium pour les aliments qui renferment des sels de potassium	7 - 43
7.21.3	Ingrédients qui remplacent fonctionnellement le sel	7 - 43
7.21.4	Allégation « sans sodium » sur l'eau embouteillée	7 - 43
	Tableau sommaire des allégations concernant le sodium (sel)	
	Tableau 7-10	7 - 44
7.22	Allégations concernant le potassium	7 - 48
	Tableau sommaire des allégations concernant le potassium	
	Tableau 7-11	7 - 48
7.23	Allégations relatives aux glucides et au sucre	7 - 48
7.23.1	Autres déclarations autorisées	7 - 48
7.23.2	Ingrédients qui constituent un substitut fonctionnel des sucres ajoutés	7 - 49
7.23.3	Ajout de polyalcools, polyols, alcools de sucre, ou itols	7 - 49
7.23.4	Goût sucré	7 - 49
	Tableau sommaire des allégations concernant les glucides et les sucres	
	Tableau 7-12	7 - 50

7.24	Allégations concernant les fibres alimentaires	7 - 53
	Tableau sommaire des allégations concernant les fibres autorisées	
	Tableau 7-13	7 - 54
7.25	Allégations relatives à la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs	7 - 57
7.25.1	Autres déclarations autorisées concernant la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs	7 - 58
7.25.2	Vitamines ou minéraux nutritifs ajoutés directement ou en tant que composants dans un ingrédient	7 - 58
7.25.3	Allégation sur les vitamines et les minéraux nutritifs présent dans des ingrédients exemptés de la déclaration des constituants	7 - 58
	Tableau sommaire des allégations concernant les vitamines et les minéraux	
	Tableau 7-14	7 - 59
7.25.4	Allégations concernant les aliments pour adultes et enfants de deux ans et plus ..	7 - 62
	Teneur en éléments nutritifs pour les allégations concernant les vitamines/minéraux : Adultes et enfants de deux ans et plus	
	Tableau 7-15	7 - 62
7.25.5	Allégations concernant les aliments pour nourrissons et enfants de moins de deux ans	7 - 63
	Teneur en éléments nutritifs pour les allégations concernant les vitamines/minéraux : enfants de moins de deux ans	
	Tableau 7-16	7 - 63
Annexe 7-1	Aliments auxquels des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés peuvent ou doivent être ajoutés	7 - 64
Annexe 7-2	Arbre de décision des exigences visant les annonces, Allégations relatives à la teneur nutritive	7 - 69

Chapitre 7

Allégations relatives à la teneur nutritive

Faits saillants des modifications de 2002 du *Règlement sur les aliments et les drogues*

Les allégations relatives à la teneur nutritive sont limitées à celles qu'autorise le *Règlement sur les aliments et les drogues*.

- ▶ Les allégations sont autorisées pour les acides gras *trans*, et les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6.
- ▶ Les allégations « sans » sont basées sur les quantités d'éléments nutritifs insignifiantes ou dérisoires par rapport aux recommandations diététiques actuelles.
- ▶ Les critères qui s'appliquent aux allégations relatives aux acides gras saturés (et par conséquent aux allégations concernant le cholestérol) sont liés à la teneur en acides gras *trans* de l'aliment.
- ▶ L'allégation « X % sans gras » est autorisée pour les aliments qui répondent aux critères, et pour lesquels s'ajoute la mention « faible en gras » ou « à faible teneur en gras ».
- ▶ Les ajouts de qualificatifs tels « ultra » ou « extra », etc. ne peuvent être utilisés pour qualifier des allégations comme « faible en gras » ou « à teneur élevée en fibres » pour suggérer que la teneur est inférieure ou supérieure.
- ▶ L'allégation concernant la valeur nutritive « léger » ne peut être utilisée que pour les aliments qui sont à « teneur réduite en gras » ou à « valeur énergétique réduite ». L'allégation « légèrement salé » est également autorisée.
- ▶ Le terme « léger » peut également être utilisé en référence à une caractéristique sensorielle. Toutefois, lorsqu'un terme est utilisé dans ce sens, le nom de la caractéristique sensorielle qui est décrite doit accompagner l'allégation « léger » (p. ex., « goût léger » ou « couleur légère »).
- ▶ Seul un nombre limité d'allégations relatives à la teneur nutritive peut être effectué concernant les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans.
- ▶ Les allégations « réduit en calories », « faible teneur en calories », « sans sucre » et « faible teneur en sodium ou en sel » ne sont plus limités aux produits répondant à la définition des « aliments à usage diététique spécial ».
- ▶ L'utilisation des mots « diète » ou « diététique » est restreinte aux aliments destinés à un usage diététique spécial et qui se conforment aux critères concernant les allégations « sans », « faible », « teneur réduite » ou « moins de » par rapport à la valeur en énergie/Calories ou « sans sucre », et étiquetés comme tels.
- ▶ Les allégations du type « faible en glucides », « source de glucides complexes », « source de polyinsaturés/monoinsaturés » ne sont plus autorisées sur les aliments.
- ▶ Les allégations relatives à la teneur nutritive d'aliments non-préemballés ou les allégations figurant dans des annonces placées par un tiers autre que le fabricant (comme les offices de commercialisation) doivent être accompagnées d'une mention quantitative de la valeur énergétique des aliments nutritifs, selon les exigences pertinentes en matière d'allégations.

7.1 Introduction

Les allégations relatives à la teneur nutritive sont des mentions ou des expressions qui décrivent, directement ou indirectement, la teneur en éléments nutritifs d'un aliment ou d'un groupe d'aliments. **Le Règlement s'applique que les aliments soient vendus à l'industrie alimentaire, au détail, aux restaurants ou à tout autre établissement de services alimentaires.**

Les allégations relatives à la teneur nutritive sont désormais limitées à celles qui sont autorisées par le *Règlement sur les aliments et les drogues* (RAD). Seule la formulation autorisée dans le règlement peut être utilisée. Le règlement prescrit également les critères de composition qui s'appliquent à chaque allégation et toute autre exigence d'étiquetage complémentaire connexe. Les conditions s'appliquant à certaines allégations qui figuraient auparavant dans le règlement ou dans le Guide ont été modifiées. Consultez la section pertinente des tableaux sommaires pour vérifier si votre aliment est admissible à l'allégation que vous souhaitez effectuer.

Les objectifs de ce nouveau règlement visent à aider les consommateurs à effectuer des choix alimentaires informés, de manière à éviter de nuire à leur santé. En restreignant les types d'allégations qui peuvent être effectuées, et en prescrivant les conditions que doit remplir un aliment, ou en rendant le profil nutritif obligatoire, on permet aux consommateurs de comparer facilement les aliments à partir d'une base d'information uniforme.

Les critères de composition de la plupart des allégations relatives à la teneur nutritive sont basés sur des « quantités de référence » normalisées et réglementées, ainsi que sur la « portion déterminé » d'un aliment précis. (Pour une explication de ces termes, voir la section 6.2 du présent Guide.) Ces quantités de référence sont basées sur les quantités moyennes d'aliments consommés en une seule occasion. La présence de critères pour les quantités de référence en complément des portions déterminés fournit une base uniforme de traitement de toutes les allégations relatives à toute catégorie d'aliments.

Le présent chapitre explique les allégations relatives à la teneur nutritive et les critères qui doivent être remplis pour que chaque allégation soit admissible. Le chapitre commence par de l'information générale, puis il décrit les allégations autorisées pour chaque élément nutritif. L'information relative les allégations relatives à la santé est présentée au chapitre 8 du présent Guide.

Nota : Pour des précisions sur les exigences visant les allégations relatives à la teneur nutritive et l'étiquetage nutritionnel qui s'appliquent aux aliments pour les enfants de moins de deux ans, voir la section 5.13 du présent Guide.

7.2 Période de transition

A partir du 12 décembre 2007 cette section sera abrogé.

7.3 Références autorisées concernant la teneur en éléments nutritifs

Les références suivantes concernant la teneur en éléments nutritifs des aliments sont autorisées et peuvent figurer sur l'étiquette d'un aliment, ou dans les annonces concernant un aliment, sous réserve que les conditions prescrites soient également remplies:

- les allégations relatives à la teneur nutritive énumérées à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 [B.01.503];
- les allégations relatives à la teneur nutritive en vitamines et en minéraux [D.01.004(1) & D.02.002(1)];
- les mentions quantitatives concernant les éléments nutritifs; p. ex., 2 g de tryptophane par portion de 80 g; [B.01.301]; et
- les allégations avec des répercussions en termes nutritifs, telles les allégations relatives à la santé (voir chapitre 8 du présent Guide).

7.3.1 Autres mentions autorisées reliées à la teneur en éléments nutritifs [B.01.502(2)]

Certains termes ou certaines mentions sont utilisés fréquemment, alors que d'autres sont connus ou prescrits par la législation. Les références suivantes sont autorisées et ne contreviennent pas au paragraphe B.01.502(1) :

- les mentions prescrits au RAD, comme les noms usuels prescrits tels « chocolat non sucré », « eau minérale », etc., ou les déclarations telles « X % de protéine de viande » sur les viandes avec sels de phosphate ajoutés;
- les mentions prescrites par l'article 35 du *Règlement sur les produits transformés* (p. ex., « mise en conserve avec du sirop léger » pour les fruits en conserve, « X % sucre ajouté » sur les fraises congelées emballées dans du sucre, etc.);
- les mentions requises par le paragraphe 94(4) du *Règlement sur l'inspection des viandes* (p. ex., « boeuf haché extra maigre », « porc haché maigre », etc.);
- certains noms usuels reconnus comme « graines de soja dégraissées », « sirop de maïs à teneur élevée en fructose », « eau déminéralisée, etc. »;
- les mentions qui caractérisent la quantité de lactose dans un aliment (p. ex., « sans lactose » lorsque la lactose n'est pas détectable dans l'aliment);
- les mentions qui caractérisent le pourcentage d'alcool dans une boisson (p. ex., « 14 % d'alcool par volume »);
- les mentions relatives à l'ajout de sel ou de sucre dans un aliment (p. ex., « noix salées », « sucré », etc.);

Conseil concernant l'étiquetage nutritionnel

Certains aliments sont exemptés de l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive selon les alinéas B.01.401 (2)(a) et (b). Lorsqu'une référence ou une mention, explicite ou implicite, concernant l'un des éléments nutritifs du tableau figurant aux tableaux des articles B.01.401 ou B.01.402 sont effectuées, l'aliment perd son statut d'exemption et le tableau de la valeur nutritive doit être présenté (avec toute l'information complémentaire requise). Cela s'applique également au cas des autres références et mentions autorisées. [B.01.401(3)(e), B.01.402(4)].

- la déclaration « légèrement salé » fait à l'égard du poisson, et;
- le terme anglais « lean » lorsqu'il se rapporte à un repas préemballé utilisé dans le cadre d'un régime amaigrissant ou de maintien du poids.

7.4 Mentions quantitatives à l'extérieurs du tableau de la valeur nutritive [B.01.301]

La valeur énergétique et la quantité de nombreux éléments nutritifs doivent être déclarées (ou peuvent l'être) dans le tableau de la valeur nutritive. Toutefois, les mentions quantitatives concernant la valeur énergétique ou la quantité d'éléments nutritifs par portion déterminé sont également autorisées à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive, sur les étiquettes ou dans les annonces, ce qui inclut sur les étiquettes qui sont exemptés du tableau de la valeur nutritive, comme celle qui concernent les bonbons d'une bouchée.

Les éléments nutritifs qui peuvent être déclarés à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive incluent :

- les éléments nutritifs requis ou autorisés dans le tableau de la valeur nutritive
- les éléments nutritifs non requis ou autorisés dans le tableau de la valeur nutritive (p. ex., acides-aminés nommés) et
- constituants d'un élément nutritif.

Toutes les mentions quantitatives qui ne figurent pas dans le tableau de la valeur nutritive doivent être déclarées en fonction d'une **portion déterminée** et dans les **unités précisées** au tableau 7-1, du présent chapitre.

À noter que *le Règlement* autorise une mention du pourcentage de **valeur quotidienne** d'un élément nutritif, par portion déterminé, en dehors du tableau de la valeur nutritive, lorsqu'un pourcentage de la valeur quotidienne est requis ou autorisé dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.301(2)]. Cela s'applique aux éléments suivants :

- tous les éléments nutritifs de **base** (c.-à-d. ceux dans la liste qui figurent à la colonne 1 du tableau, à l'article B.01.401), et
- tous les éléments nutritifs supplémentaires autorisés (c.-à-d. ceux qui figurent à la colonne 1 du tableau, à l'article B.01.402).

NOTA: D'autres mots ne doivent pas être utilisés afin de qualifier les mentions quantitatives à l'extérieur du tableau des valeurs nutritives. Donc, "0 g de glucides" sera acceptable mais pas "contient 0 g de glucides".

**Unités requises pour des mentions quantitatives à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive
Tableau 7-1**

Sujet	Unités	Exemple
Énergie	Calories (Cal)	4 Calories par portion de 250 mL
Vitamines et minéraux nutritifs (sauf sodium et potassium)	mg, µg, ER, EN (Selon le cas et tel qu'énoncé au tableau 1 de la division 1 et 2 de la partie D, RAD)	316 mg de calcium par barre (40 g) 25 µg de folate par portion de 1 tasse (250 mL) 31 RE de vitamine A par portion de 2 cuillères à soupe (30 mL)
Sodium, potassium et cholestérol	milligrammes (mg)	451 mg de potassium par banane (114 g)
Contenu en ions minéraux de l'eau ou de la glace préemballée	parties par million (p.p.m.)	2 p.p.m. de ion fluorure par bouteille (500 mL) [voir également B.12.002]
Tous les autres éléments nutritifs	grammes (g)	0,4 g d'isoleucine par portion de 125 mL 2 g de tryptophane par barre de 80 g 0,1 g de gras par portion de 200 ml 0,2 g de DHA par portion de 250 mL

7.5 Allégations relatives à la teneur nutritive : exigences générales

Il existe des conditions générales qui s'appliquent aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs, qui sont soulignées ci-dessous. Le tableau qui suit l'article B.01.513 énonce les exigences précises qui s'appliquent à chaque allégation concernant la teneur nutritive. Elles sont résumées plus loin dans ce chapitre à partir de la section 7.14.

Conditions générales s'appliquant aux allégations

Conditions s'appliquant à l'allégation

L'aliment pour lequel une allégation est effectuée et l'étiquette ou les annonces qui renferment ou qui transmettent l'allégation doivent satisfaire aux conditions énoncées pour l'allégation aux colonnes 2 et 3 du tableau suivant l'article B.01.513 [B.01.503(1)(a) et (b)].

Nota : Pour effectuer certaines allégations, l'aliment doit répondre à certains critères de composition concernant le contenu nutritif basés à la fois sur la taille des portions et de la quantité de référence. Lorsque aucune quantité de référence concernant un aliment donné n'existe à l'annexe M, RAD (voir 6.2.1 du présent Guide), ces allégations précises ne peuvent être effectuées.

Taille et visibilité

Lorsqu'une allégation figure sur une étiquette ou sur une annonce, l'ensemble des mots, des chiffres, des signes ou des symboles **qui font partie de l'allégation** doivent être de la même taille et aussi bien en vue [B.01.503(3)].

Placement de l'information justificative

Lorsqu'une allégation est faite sur l'étiquette d'un aliment, **l'information qui doit accompagner l'allégation** doit être adjacente (sans matériel intercalé) à l'allégation la plus en évidence sur l'espace principal; ou lorsque l'allégation ne figure pas sur l'espace principal, regroupée avec l'allégation la plus visible ailleurs sur l'étiquette, et en lettres de la même taille et aussi bien en vue *que* l'allégation [B.01.504].

Exigences linguistiques

Toutes les mentions effectuées sur l'étiquette doivent être à la fois en anglais et en français, à moins que les paragraphes B.01.012 (2) ou (7) permettent seulement une langue officielle et que l'information requise figure dans cette langue [B.01.501].

Tableau de la valeur nutritive

Lorsqu'une allégation concernant la valeur nutritive figure sur un aliment qui est exempté de la nécessité de montrer un tableau de la valeur nutritive [conformément aux alinéas B.01.401(2)(a) et (b)], l'exemption ne s'applique plus et le tableau de la valeur nutritive doit figurer tel que prescrit à l'alinéa [B.01.401(3)(e)].

Mention quantitative reliée à l'allégation

Lorsqu'une allégation est effectuée pour un aliment, l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation doit figurer dans le tableau de la valeur nutritive. En l'absence d'un tableau de la valeur nutritive, une mention quantitative de la valeur énergétique ou de la valeur nutritionnelle qui fait l'objet de l'allégation doit être fournie sur l'étiquette ou dans l'annonce.

Conditions des annonces

L'information justificative, les mentions quantitatives et les autres questions reliées aux annonces sont traitées à la section 7.11 du présent Guide.

7.6 Modification de la formulation des allégations concernant la teneur en aliments nutritifs autorisées [B.01.511]

Les formulations des allégations relatives à la teneur nutritive énoncées au tableau suivant l'article B.01.513 sont prescriptives et les expressions figurant entre guillemets ne doivent pas être modifiées sauf autorisation. Le tableau 7-2 ci-bas indique les façons acceptables et inacceptables d'effectuer des allégations.

**Modification des allégations relatives à la teneur nutritive autorisées
Tableau 7-2**

	Modification des allégations relatives à la teneur nutritive	Exemples
1	Des mots, chiffres, signes ou symboles peuvent accompagner une allégation sur une étiquette ou une annonce, sous réserve qu'ils précèdent ou suivent la mention ou l'allégation, mais ne doivent pas être intercalés entre les mots de la mention ou de l'allégation (sous réserve des exigences énoncées aux points 2 à 4 du présent tableau) [B.01.511(1)].	<p>Inacceptable : « non additionné d'additifs ni de sucre »</p> <p>Acceptable : « non additionné de sucre ni d'additifs »</p>
2	Les mots comme « très », « ultra » et « extra » et tout autre mot, chiffre, signe ou symbole modifiant la nature de la mention ou de l'allégation sont interdits [B.01.511(2)].	<p>Inacceptable : « ultra faible en gras », « teneur extra élevée en protéine », « super faible en énergie », etc.</p>
3	La marque de commerce d'un aliment ne peut accompagner une allégation concernant un aliment qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié pour le rendre conforme aux exigences énoncées pour cette allégation [B.01.511(3)].	<p>Inacceptable : « L'huile d'olive de marque X est sans cholestérol » « Carottes de marque X à faible teneur en gras » « Comme toutes les autres carottes, des carottes de la marque X sont faibles en gras »</p> <p>Acceptable: « Faible en gras – toutes les carottes sont faibles en gras » « Les carottes sont faibles en gras »</p>

	Modification des allégations relatives à la teneur nutritive	Exemples
4	Toute allégation concernant un aliment qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié pour le rendre conforme aux conditions énoncées pour cette allégation, doit porter sur tous les aliments de ce type et non seulement l'aliment précisé [B.01.511(4)].	Inacceptable : Sur une étiquette de compote de pommes : « faible en gras » Acceptable: « Faible en gras – toutes les compotes de pommes sont faibles en gras » « L'huile d'olive, un aliment sans cholestérol »
5	Lorsque plus d'une des allégations figurant à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 sont produites sur l'étiquette ou dans l'annonce relative à un aliment, les éléments communs des allégations peuvent être accolés plutôt que répétés [B.01.512].	Acceptable: « faible en gras » et « faible en sodium » « faible en gras et en sodium »

7.7 Allégations relatives à la teneur nutritive pour les vitamines et les minéraux : exigences générales

La majorité des allégations concernant la valeur en éléments nutritifs autorisées, y compris celles qui concernent le sodium, sont prescrites à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513. Toutefois, les allégations relatives à la teneur nutritive relatives à d'autres vitamines et minéraux nutritifs sont réglementées par la partie D du RAD et ne sont **pas** couvertes dans le tableau suivant l'article B.01.513.

Des allégations ne sont possibles que pour les vitamines ou minéraux nutritifs pour lesquels un apport quotidien recommandé (AQR) a été fixé [D.01.004(1)(a), D.02.002(1)(a)]. Au minimum 5 % de l'**AQR par portion déterminée** doit être présent pour la vitamine ou le minéral qui fait l'objet de l'allégation. Ces AQR, qui sont synonymes de valeur quotidienne (VQ) pour ces éléments nutritifs, sont énoncés au tableau 1 aux deux divisions 1 et 2 et à la partie D du *Règlement sur les aliments et les drogues*, puis résumés plus loin au chapitre 7 du présent Guide. Voir la section 7.25 du présent chapitre.

7.8 Allégations de la valeur nutritive des aliments exempts de la nécessité de montrer un tableau de la valeur nutritive ou pour lesquels c'est interdit

Le Règlement exempte certains aliments de l'obligation de montrer un **tableau de la valeur nutritive** sur leur étiquette, ou leur interdit de le faire. Les sections suivantes indiquent de quelle manière des allégations de la valeur nutritive peuvent être effectuées sur ces aliments et quelles sont les exigences d'étiquetage pertinentes.

7.8.1 Produits qui ne sont pas tenus de montrer le tableau de la valeur nutritive [B.01.401(2)]

Les produits non préemballés et les produits préemballés exemptés de l'exigence de montrer un tableau de la valeur nutritive sont toutefois **autorisés** à effectuer des allégations concernant la teneur en éléments nutritifs ou d'autres mentions ou affirmations reliées à la nutrition autorisées soit sur l'étiquette de l'aliment, soit dans une annonce. Pour une liste des aliments exemptés, voir section 5.3.2 du présent Guide. Toutefois, lorsqu'une allégation est faite par ou pour le fabricant d'un produit préemballé exempté de l'alinéa B.01.401(2)(a) ou (b), **il rend nulle et non avenue l'exemption** et entraîne l'exigence de montrer un tableau approprié de la valeur nutritive [B.01.401(3)(e), B.01.402(4)].

Lorsque les allégations de la valeur nutritive sont faites, l'étiquette ou l'annonce doit également être conforme à toutes les exigences prescrites, le cas échéant.

- l'étiquette doit indiquer la quantité d'éléments nutritifs qui fait l'objet de l'allégation, dans le tableau de la valeur nutritive, selon le cas [B.01.402(4)]; et
- l'aliment doit remplir les conditions applicables énoncées à la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.513 et l'étiquette doit également respecter les conditions éventuelles énoncées à la colonne 3 [B.01.503(1)] (voir tableaux 7-3 à 7.16 du présent chapitre). Par exemple, une allégation « X % sans matières grasses » doit être accompagnée d'une mention de « faible teneur en lipides ».

Le tableau de la valeur nutritive n'est **pas** requis dans les cas suivants :

- lorsqu'une allégation concerne un **produit non préemballé**, comme une pancarte sur un contenant en vrac de fruits frais; ou
- lorsqu'une allégation concernant un produit préemballé est effectuée dans une annonce par une personne autre que le fabricant, comme un office de commercialisation qui fait la publicité de toutes les marques du produit au moyen d'une annonce générique dans laquelle aucune marque précise n'est citée;
- lorsque des allégations de valeur nutritive sont montrées sur des friandises d'un jour, des portions individuelles d'aliments (ceux qui sont destinés à la vente avec les repas ou les collations dans les restaurants ou d'autres entreprises commerciales) ou une diversité de laits et de laits de chèvre présentés dans des bouteilles de verre.

Toutefois, dans les deux premiers cas, une déclaration applicable de la valeur énergétique ou d'une quantité d'éléments nutritifs pour appuyer l'allégation doit apparaître soit sur l'étiquette soit dans l'annonce [B.01.503(1)(c)].

7.8.2 Allégations faites sur des étiquettes de petits emballages [B.01.467]

Les produits préemballés dont la surface exposée disponible est de moins de 100 cm² ne sont généralement pas tenus de porter le tableau de la valeur nutritive sur les étiquettes (voir 5.10 du présent Guide). Ils peuvent plutôt opter pour d'autres méthodes pour transmettre l'information nutritionnelle, dont une adresse postale ou un numéro de téléphone sans frais.

Toutefois, dans le cas des étiquettes apposées sur des produits dont la surface exposée disponible est de moins de 100 cm² et porte une allégation, une mention ou une déclaration sur le contenu en éléments nutritifs, les étiquettes **doivent montrer un tableau de la valeur nutritive** : ils ne sont plus admissibles à l'option du numéro de téléphone sans frais ou de l'adresse postale.

Dans ces cas, les options concernant les petits emballages précisés au chapitre 5.10 du présent Guide s'appliqueront, ce qui inclut les « **autres méthodes de présentation** » énoncées au paragraphe B.01.466(1) : une étiquette mobile attachée à l'emballage, un encart inséré dans l'emballage, le verso d'une étiquette, une étiquette dépliant, un manchon, une surenveloppe ou un collier.

7.8.3 Allégations concernant des aliments qui n'ont pas droit de porter le tableau de la valeur nutritive

Pour certains aliments, il est interdit de montrer un tableau de la valeur nutritive, ou d'utiliser les termes "valeur(s) nutritive(s)" ou leurs équivalents en anglais [B.01.401(5)]. Cela inclut :

- préparations pour régimes liquides
- succédanés de lait pour les humains (comme les préparations pour nourrisson)
- aliments déclarés comme renfermant des succédanés de lait pour les humains
- substituts de repas
- suppléments alimentaires; ou
- aliments destinés à des régimes à faible valeur énergétique

Les Règlements concernant ces aliments précisent déjà l'information nutritionnelle requise qui doit figurer sur l'étiquette. Toutefois, ces aliments peuvent effectuer certaines allégations concernant la teneur en éléments nutritifs et d'autres allégations autorisées sur leurs étiquettes et dans les annonces (**à moins** que le produit ne puisse être annoncé au grand public; p. ex., préparations pour régimes liquides, aliments destinés à des régimes à très faible valeur énergétique). Une mention quantitative de la valeur énergétique ou de la quantité d'éléments nutritifs qui fait l'objet de l'allégation doit être faite, si cette information n'est pas déjà fournie dans l'information nutritionnelle [B.01.301] (Voir section 7.5 du présent chapitre). À noter que la colonne 2 – (Conditions – Aliments) du tableau qui suit l'article B.01.513 énonce les exigences qui s'appliquent à certaines allégations basées à la fois sur la portion déterminée et la quantité de référence qui sont énoncées à l'annexe M, RAD (voir tableau 6-3 du présent Guide) Lorsqu'il n'existe aucune quantité de référence pour un aliment, seulement les allégations pour lesquelles il n'y a pas de quantité de référence peuvent être effectuées.

7.9 Allégations comparatives

Les allégations comparatives sont celles qui comparent les propriétés nutritives de deux ou plusieurs aliments. En voici des exemples :

- « renferme 3 grammes de fibre de plus qu'une tranche de pain de marque X »
- « 33 % de moins de sodium que nos croustilles régulières »

Types d'allégations comparatives

[Tableau suivant l'article B.01.513]

- Allégations du type «moins de matières grasses» ou «plus de protéines», etc. [articles 3, 4, 6,10,13,14, 20, 21, 23, 24, 29, 30, 33, 34, 38, 39 and 44]
- « léger: énergie ou lipide » [article 45]
- « légèrement salé » [article 36]

7.9.1 Conditions d'utilisation des allégations comparatives

Seules les allégations comparatives qui figurent au tableau suivant l'article B.01.513 (et dans la série des tableaux sommaires du présent chapitre) peuvent être utilisées sur les étiquettes dans les annonces alimentaires. Les tableaux (à la fois dans *le Règlement sur les aliments et les drogues* et dans le présent Guide) énoncent à la fois les critères alimentaires qui doivent être remplis lorsqu'on effectue des allégations comparatives (voir colonne 2) ainsi que les critères visant l'étiquetage et les annonces (voir colonne 3). En règle générale, les allégations comparatives doivent :

- impliquer des aliments similaires, ou des aliments du même groupe alimentaire, selon le type d'allégation;
- bien préciser les aliments comparés et les différences entre eux;
- être basées sur des différences qui sont importantes à la fois du point de vue nutritionnel et du point de vue analytique.

Voir la section 7.25 du présent chapitre pour les allégations comparatives concernant des vitamines et des minéraux nutritifs.

7.9.2 Définitions [B.01.500]

Les « **aliments composés** » désignent les aliments qui contiennent, comme ingrédients, des aliments appartenant à plus d'un groupe alimentaire ou appartenant à un ou plusieurs groupes alimentaires et mélangés avec des aliments provenant de la catégorie « autres aliments ». À titre d'exemples, les pizzas (croûte de type pain, légumes, viande et fromage), lasagne (pâte, légumes et fromage) et pain à l'ail préparé (pain, beurre et ail).

Un « **groupe alimentaire** » désigne l'une des catégories suivantes d'aliments :

- produits laitiers et leurs substituts, dont les boissons végétales enrichies
- viande, volaille et poisson ainsi que leurs substituts, dont les légumineuses, les oeufs, le tofu et le beurre d'arachide
- le pain et les produits céréaliers
- les légumes et les fruits

Ces groupes sont similaires aux quatre groupes alimentaires présentés dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* (voir chapitre 8, annexe 8-5, du présent Guide).

Les « **autres aliments** » désignent les aliments qui ne font pas partie d'aucun groupe alimentaire, parmi lesquels :

- les aliments contenant surtout des matières grasses, tels que le beurre, la margarine, l'huile ou le saindoux
- les aliments contenant surtout des sucres, tels que les confitures, le miel, le sirop et les confiseries;
- les grignotines, telles que les croustilles ou les bretzels
- les boissons telles que l'eau, le thé, le café ou les boissons gazeuses
- les fines herbes, épices et condiments, tels que les marinades, la moutarde ou le ketchup

Un « **aliment de référence du même groupe alimentaire** » désigne un aliment qui peut être substitué, dans l'alimentation, à l'aliment auquel il est comparé et qui appartient :

- au même groupe alimentaire que l'aliment alimentaire auquel il est comparé (p. ex., le fromage comme aliment de référence pour le lait, ou le poulet comme aliment de référence pour le tofu)
- à la catégorie des autres aliments, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que les bretzels comme aliment de référence pour les croustilles
- à la catégorie des aliments composés, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, p. ex., la pizza comme aliment de référence pour la lasagne

Ces aliments de référence du même groupe alimentaire ne doivent pas pour autant être similaires. Ils servent à effectuer des allégations comparatives, comme « plus faible en énergie », « teneur inférieure en matières grasses » ou « teneur inférieure en acides gras saturés ». Une allégation comparative pourra préciser, par exemple, que « nos bretzels renferment 90 % moins de matières grasses que nos croustilles régulières ».

Les « **aliments de référence similaires** » désignent les aliments du même type que l'aliment auquel ils sont comparés et qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés de manière à augmenter ou à diminuer la valeur énergétique ou la teneur en l'élément nutritif qui fait l'objet de la comparaison. Par exemple, le lait entier comme aliment de référence similaire pour le lait partiellement écrémé, ou le cola régulier comme aliment de référence similaire pour le cola à teneur réduite en calories, les biscuits aux brisures de chocolat ordinaires comme aliment de référence similaire pour les biscuits aux brisures de chocolat à teneur réduite en matières grasses.

Les aliments de référence similaires sont utiles lorsqu'on compare un produit « régulier » à un produit qu'on a augmenté ou réduit volontairement la teneur en éléments nutritifs; p. ex., « plus d'énergie », « plus de protéines », « moins de fibre », « teneur réduite en énergie » et « teneur réduite en sucres ». Par exemple, le contenu de la teneur en matières grasses du lait écrémé (dont on a enlevé la plupart des matières grasses) est comparé à la teneur en gras du lait entier.

7.9.3 Exigences d'étiquetage pour les allégations comparatives

Lorsqu'une mention comparative est faite sur l'étiquette d'un aliment, l'information justificative doit être adjacente à l'énoncé comparatif le plus visible sur l'espace principal ou, lorsque l'allégation ne figure pas sur la principale surface exposée, regroupée avec l'allégation la plus visible ailleurs sur l'étiquette, et être écrite dans des lettres d'une taille qui est d'une visibilité au moins équivalente. « Adjacent à » signifie qu'il ne doit y avoir aucune mention intercalée entre l'allégation et la formation justificative [B.01.504].

Annonce

Lorsque des allégations comparatives sont faites dans les annonces, l'information justificative doit être énoncée conformément aux exigences propres aux médias qui figurent aux articles B.01.505 et B.01.506. Voir la section 7.11 du présent Guide.

Exemple d'allégation comparative - Barre granola

Voir l'article 13 du tableau suivant l'article B.01.513,* *Teneur réduite en lipides*, pour évaluer l'allégation:

« 30 % de moins de matières grasses que notre bar céréalière régulière »

Critères - aliment

- La barre granola « à teneur réduite en lipides » doit avoir au minimum 25 % de gras en moins que l'aliment de référence similaire (p. ex., la barre granola régulière); et
- L'aliment de référence similaire (p. ex., la barre granola régulière) ne doit pas être admissible à l'allégation « faible teneur en gras ».

Critères - étiquette

- L'« aliment de référence similaire » (p. ex., la barre granola régulière) doit être identifié
- Les quantités d'aliments comparés doivent être précisées, à moins qu'elles ne soient identiques
- La différence doit être exprimée par portion déterminée (en pourcentage, en fraction ou en grammes)

* Voir également le tableau 7-5 - Tableau sommaire des allégations relatives au contenu en matières grasses, point d) du présent Guide.

7.9.4 Allégations comparatives concernant des vitamines et des minéraux nutritifs

Les allégations comparatives portant sur la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs dans les aliments ne sont pas mentionnées au tableau suivant l'article B.01.513, mais des règles similaires à celles que nous avons vues précédemment s'appliqueraient. Voir 7.25.5 et point e) du tableau 7-14 du présent chapitre pour des précisions.

7.10 Allégations « léger » [article 45 du tableau suivant l'article B.01.513]

Léger en énergie ou lipides : L'utilisation du terme «léger» (ou de toute autre expression qui a la même consonance que « léger »), à titre d'allégation nutritionnelle est restreinte aux aliments qui répondent aux critères visant les allégations « énergie réduite » et « teneur réduite en lipides ». Voir 7.14.2, tableau 7-3, pour les allégations concernant la légèreté en énergie et 7.16.1, tableau 7-5, pour les allégations concernant la teneur réduite en lipides.

Nota : Pour les allégations «léger» en énergie ou en matières grasses, l'aliment de référence similaire utilisé à des fins de comparaison doit avoir une valeur nutritive qui soit **représentative** des aliments de ce type qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés de façon à en accroître la valeur énergétique ou la quantité de matières grasses [B.01.500.(2)]. Par exemple, la crème glacée avec une teneur en lipides du lait de 11 % ne peut être comparée à une crème glacée dont la teneur en lipides du lait est de 18 %, pour les besoins d'une allégation « léger ». Même si la crème glacée contenant 11 % de matières grasses a une teneur en gras nettement inférieure à une crème glacée dont la teneur en lipides est de 18 %, cette dernière crème glacée n'est pas représentative du marché des crèmes glacées.

Légèrement salé : L'allégation « légèrement salé » est acceptable, lorsqu'elle est utilisée conformément au article 36 du tableau suivant l'article B.01.513. L'aliment doit présenter une diminution d'au **moins 50 % de la teneur en sodium ajouté** par rapport à l'aliment de référence similaire, qui lui n'est pas à faible teneur en sodium ou en sel. Voir 7.21.2 et le tableau 7-10 du présent Guide pour les précisions.

7.10.1 Autres allégations « léger » autorisées [B.01.502, B.01.513]

Dans certains cas, le terme léger peut être utilisé en combinaison avec la teneur nutritionnelle d'un aliment ou dans d'autres contextes.

- La mention anglaise « light » peut être utilisée conformément au *Règlement sur les produits de l'érable* (light ou extra light maple syrup) [B.01.513.(2)(a)].
- La mention « léger » ou « light » peut être utilisée pour le rhum (p.ex., rhum léger) [B.01.513.(2)(b)].
- Le poisson légèrement salé est un terme acceptable [B.01.502.(2)(k)].
- *Le Règlement sur les produits transformés* définit les exigences relatives au sirop léger pour certains aliments [B.01.502(2)(b)] .
- *Le Règlement sur les aliments et drogues* renferme une norme pour la bière légère et extra-légère, qui renvoie à une teneur en alcool réduite [B.01.502.(2)(a)].
- De plus, léger ou tout autre équivalent phonétique du terme peut être utilisé sur les étiquettes ou dans des annonces alimentaires pour décrire les caractéristiques **sensorielles** d'un aliment (p. ex., « goût léger », « légèrement coloré ».) Dans ces cas, les caractéristiques sensorielles doivent toujours accompagner l'allégation [B.01.513(1)].

7.11 Exigences concernant les allégations relatives à la teneur nutritive dans les annonces

7.11.1 Exigences générales et définitions

Les allégations de la valeur nutritionnelle qui figurent dans toute forme d'annonces doivent être conformes à toutes les conditions applicables énoncées ci-dessous. La liste des exigences détaillées figure dans les tableaux des sections 7.14 à 7.26 du présent chapitre. Les exigences propres aux annonces sur des vitamines et des minéraux nutritifs sont traitées à la section 7.11.5 ci-dessous. L'annexe 2 du présent chapitre présente un arbre de décisions concernant les exigences qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle dans les annonces.

Un fabricant ou un distributeur désigne toute personne, y compris une association ou une société de personnes, qui, sous son propre nom ou sous une marque de commerce, un dessin-marque, un logo, un mot commercial ou un autre nom, dessin ou marque sous son contrôle, vend un aliment ou une drogue. Cela inclut les importateurs ou détaillants qui contrôlent l'aliment en question [A.01.010].

Les annonces placées directement ou indirectement par le fabricant incluent, sans que cette liste soit limitative, les annonces que le fabricant a payées, les avis d'intérêt public qui sont commandités par le fabricant, les publicités placées au nom du fabricant par une agence de publicité ou un média, l'information placée sur le site Web du fabricant ou d'autres formes d'annonces ou de publicité qui relèvent du contrôle des fabricants. Tout au long du présent chapitre, ces types d'annonces seront qualifiés d' « annonces placées par le fabricant ».

Lorsqu'un fabricant place une annonce concernant un produit préemballé et effectue une allégation nutritionnelle, toute information supplémentaire véhiculée par l'allégation doit figurer dans le tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette du produit. Les aliments exemptés des alinéas B.01.401(2) (a) et (b) perdent cette exemption et doivent montrer un tableau de la valeur nutritive adéquat sur l'étiquette de l'aliment.

Parfois, des annonces concernant les produits préemballés **ne sont pas faites ou placées par le fabricant ou effectuées sous ses directives**, mais plutôt par un tiers comme un office de commercialisation, un organisme de santé non gouvernemental ou d'autres organisations sans contrôle de l'étiquette. Les allégations nutritionnelles sont permises dans ces annonces.

L'information nutritionnelle requise pour justifier l'allégation doit figurer dans l'annonce dans tous les cas où elle ne figure pas déjà sur l'étiquette du produit [B.01.503.(1)(c)]. Voir sur l'encadré de la présente section des précisions.

De manière similaire, lorsque des allégations nutritionnelles sont faites dans des annonces par le fabricant ou par un tiers concernant des **aliments non-préemballés**, l'information nutritionnelle requise pour justifier l'allégation doit figurer soit dans l'annonce soit sur l'étiquette.

7.11.2 Exigences concernant les allégations de la valeur nutritionnelle propre au média [B.01.505, B.01.506]

Les exigences varient, selon que :

- l'annonce est destinée à la radio ou à la télévision;
- l'annonce est destinée à d'autres types de média (comme les médias imprimés, les circulaires, les panneaux d'affichage, Internet, etc.);
- l'annonce est placée par le fabricant; ou
- l'annonce est placée par quelqu'un d'autre que le fabricant.

Des informations complémentaires sont requises pour accompagner les allégations suivantes, comme le précisent les tableaux sommaires.

- allégation comparative, comme une « réduction en matières grasses » ou « plus de protéines », etc. [articles 3, 4, 6, 10, 13, 14, 20, 21, 23, 24, 29, 30, 33, 34, 38, 39 et 44];
- léger en énergie ou en lipides [article 45];
- légèrement salé [article 36]; et
- pourcentage sans lipide [article 16]
comme l'énonce le tableau suivant l'article B.01.513.

Information exigée pour appuyer une allégation relative à la teneur nutritive.

L'information suivante est exigée pour appuyer une allégation relative à la teneur nutritive, si applicable [B.01.503]

- une mention de la valeur énergétique en Calories par portion déterminée pour les allégations relatives à l'énergie; et
- la quantité du nutriment par portion déterminée pour les allégations relatives à la teneur nutritive

De l'information additionnelle peut aussi être exigée comme indiqué dans la colonne 3 - voir tableau 7-3 - 7-16.

7.11.3 Annonces autres que pour la radio ou la télévision [B.01.503.(1)(c), B.01.505]

Annonces pour des aliments préemballés placées par le fabricant :

Lorsque le fabricant est responsable des annonces concernant des produits préemballés, l'annonce doit renfermer toute l'information justificative requise, comme le précise la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513. Le tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette doit indiquer toute l'information complémentaire prévue pour l'allégation.

Annonces pour des aliments non préemballés, ou annonces placées par une personne autre que le fabricant : Lorsqu'une personne autre que le fabricant est responsable des annonces concernant un aliment préemballé, ou lorsque l'annonce concerne un aliment non préemballé, l'annonce doit renfermer toute l'information justificative requise, et **elle doit également renfermer** une mention quantitative - c'est-à-dire la valeur énergétique ou la quantité de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, par portion déterminée.

Peu importe qui place l'annonce, **la disposition de l'information justificative ne change pas.**

L'information justificative requise doit être placée adjacente à la mention ou l'allégation, ou lorsque l'allégation apparaît plusieurs fois, adjacente à l'allégation ou la mention la plus visible. Aucun matériel imprimé, écrit ou graphique ne doit s'intercaler entre l'allégation et l'information justificative et l'information requise doit figurer en lettres de même taille et aussi bien en vue que la mention ou l'allégation la plus visible.

7.11.4 Publicités pour la radio et la télévision

Lorsque les allégations de la valeur nutritionnelle énumérées à la section 7.11.2 du présent chapitre sont faites dans des publicités à la télévision ou la radio, toutes les conditions applicables (énoncées à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513), doivent être remplies.

Des exceptions s'appliquent aux allégations suivantes :

- les allégations « teneur réduite (en éléments nutritifs) » [articles 3, 13, 20, 23, 29, 33, et 38],
- l'allégation « légèrement salé » [article 36], et
- l'allégation « léger en énergie ou en lipides » [article 45].

Nota : Dans ces cas, les publicitaires disposent d'une option concernant l'aliment de référence similaire. S'il le souhaite, il n'est pas tenu de nommer l'aliment de référence similaire dans l'annonce, s'il figure sur l'étiquette du produit.

Lorsque **ce n'est pas le fabricant** qui est responsable d'une allégation nutritionnelle dans une annonce à la radio ou à la télévision pour un **produit préemballé**, ou une annonce qui est passée pour un **produit non préemballé**, l'annonce doit préciser la valeur énergétique ou la valeur nutritionnelle pertinente, par portion déterminée (voir 7.4 du présent chapitre).

À noter que pour les annonces placées par quelqu'un d'autre que le fabricant, l'aliment de référence similaire **doit être nommé** dans l'annonce à la télévision ou à la radio. Il ne suffit pas de mentionner seulement l'aliment de référence similaire sur l'étiquette.

Peu importe la personne qui place l'annonce, **l'emplacement de l'information justificative ne change pas.**

- Lorsque l'allégation ou la mention est effectuée dans la composante **audio** (ce qui inclut le titre d'appel*) ou dans les composantes **audio et visuelle** de l'annonce, l'information significative doit précéder ou suivre immédiatement l'allégation sous forme **audio** [B.01.506(3), (4)(a)];
- Lorsque l'allégation ou l'énoncé ne figurent que dans la composante **visuelle** de l'annonce (dont le vidéo super** par exemple), l'information justificative doit être présentée soit dans la composante visuelle soit dans la composante audio de l'annonce [B.01.506(4)(b)].

Lorsque l'information justificative est présentée dans la composante visuelle de l'annonce

(c'est-à-dire dans le vidéo super**), elle doit

- apparaître en même temps, et pour la même durée « que l'allégation ou la mention »
- être adjacente à l'allégation ou à la mention la plus en évidence, sans que ne soient intercalés des écrits ou des graphiques, et
- figurer en caractères d'une taille et d'une hauteur au moins égales et aussi bien en vue que la mention ou l'allégation la plus en évidence [B.01.506(5)].

* Un titre d'appel est une signature, un slogan ou une allégation d'une entreprise, sous format audio ou vidéo, qui englobe, représente ou définit un produit ou une marque identifiés.

** Un vidéo super est la copie publicitaire de la partie vidéo du message diffusé c'est-à-dire, imprimé ou saisi à l'écran.

7.11.5 Publicités renfermant des allégations concernant la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs [D.01.004, D.02.002]

Les allégations relatives à la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs des aliments ne peuvent être faites que lorsqu'il existe un apport quotidien recommandé (AQR) pour cette vitamine ou ce minéral nutritif et lorsque l'aliment renferme au moins 5 % de l'AQR pour la vitamine ou le minéral nutritif. La teneur en vitamine ou en minéraux nutritifs doit toujours être déclarée en pourcentage de la valeur quotidienne (% de VQ) par dose déterminée, sauf d'autres dispositions du RAD. Se reporter à la section 7.25 du présent chapitre pour des précisions sur les allégations concernant la teneur en vitamine et minéraux nutritifs.

Lorsqu'un **fabricant place une annonce concernant un aliment préemballé** et fait une allégation concernant la valeur nutritive, toute information complémentaire suggérée par l'allégation doit figurer dans le tableau de la valeur traditionnelle. Les aliments exemptés aux termes des alinéas B.01.401(2) (a) et (b) perdent leur exemption et l'étiquette de l'aliment doit porter un tableau de la valeur nutritive approprié.

Lorsqu'une mention ou une allégation est effectuée concernant une vitamine ou un minéral nutritif pour un **produit non préemballé**, ou lorsqu'une allégation est faite pour un **aliment préemballé par quelqu'un d'autre que le fabricant**, le pourcentage de VQ par portion déterminée pour la vitamine ou le minéral nutritifs doit être indiqué dans l'annonce.

Le placement de l'information justificative est similaire aux conditions énoncées aux sections 7.11.3 et 7.11.4 du présent chapitre. Les critères sont les suivants.

Pour les annonces autres que les annonces à la radio ou à la télévision, le pourcentage de VQ par portion déterminée pour la vitamine ou le minéral nutritif visé par l'allégation doit être indiqué dans l'annonce. Le pourcentage doit être adjacent à la mention ou l'allégation, ou lorsque l'allégation apparaît à plus d'une reprise, adjacente à l'allégation ou la mention la plus en évidence. Le pourcentage de VQ doit figurer en lettres d'au moins la même taille et aussi en évidence que celles de la mention ou de l'allégation, et il **ne** doit y avoir aucun matériel imprimé, écrit ou graphique qui s'intercale entre l'allégation et le pourcentage de VQ.

Pour une annonce à la radio, le pourcentage de VQ par portion déterminée pour la vitamine ou le minéral nutritifs suggérés par l'allégation doit être précisé immédiatement avant ou après l'allégation ou la mention.

Pour une annonce télévisée :

- Lorsque l'allégation ou la mention concernant la teneur en vitamines ou en minéraux est faite soit dans la **composante audio** de l'annonce, soit dans les **composantes audio et visuelle** de l'annonce, le pourcentage de VQ par portion déterminée pour les vitamines et minéraux nutritifs doit également être mentionné dans la composante audio de l'annonce, et il doit suivre ou précéder immédiatement l'allégation ou la mention.
- Lorsque le pourcentage de VQ est précisé dans la **composante visuelle** seulement de l'annonce télévisée, (soit le vidéo super), le pourcentage de VQ par portion déterminée pour les vitamines et minéraux nutritifs peut être déclaré soit dans la composante audio soit dans la composante visuelle.
 - Lorsque le pourcentage de VQ est précisé dans la composante audio, il doit suivre ou précéder immédiatement l'allégation ou la mention.
 - Lorsque le pourcentage de VQ est précisé dans la composante visuelle de l'annonce, il doit apparaître simultanément durant au moins la même durée que la mention ou l'allégation. Lorsque l'allégation ou la mention ne sont effectuées qu'à une seule reprise, le pourcentage de VQ doit être adjacent, sans matériel imprimé, écrit ou graphique s'intercalant. Lorsque l'allégation ou la mention sont effectuées à plus d'une reprise, le pourcentage de la VQ doit être adjacent à l'allégation ou de la mention la plus évidente, en lettres de même taille et aussi bien en vue.

7.12 Allégations nutritionnelles effectuées dans des restaurants [B.01.503.(1)(c)]

Un tableau de la valeur nutritive n'est pas requis pour les aliments vendus dans les restaurants. Toutefois, les allégations relatives à la teneur nutritive sont autorisées et on peut les trouver dans divers matériels promotionnels (p.ex., publicité) comme les panneaux d'affichage du menu, les menus, les cartes-chevalets, les affiches, etc.

Lorsqu'une allégation relative à teneur nutritive est effectuée, la valeur énergétique ou la quantité d'élément nutritif applicable doit aussi être déclarée dans l'annonce, par portion déterminée, avec tout autre renseignement complémentaire requis (colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.513).

7.13 Comment utiliser les tableaux sur les allégations

Les tableaux du présent chapitre énumèrent les allégations relatives à la teneur nutritive autorisées pour les aliments. Pour qu'une allégation relative à la teneur nutritive soit effectuée :

- (a) l'aliment doit remplir les critères de composition qui s'appliquent à l'allégation (voir colonne 2 « Critères - Aliment ») et
- (b) l'étiquette ou l'annonce doivent préciser l'information précise requise pour cette allégation (voir colonne 3, « Critères - Étiquette ou annonce »).

D'autres allégations connexes peuvent être autorisées. Ces allégations figurent également dans les tableaux.

Les tableaux d'allégations du présent chapitre diffèrent des tableaux suivant l'article B.01.513 dans le RAD du point de vue de la présentation de l'information. Les différences sont expliquées en utilisant les extraits

ci-dessous du tableau 7-3 – « *Tableau sommaire des allégations relatives au contenu en énergie et en Calories.* »

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Sans énergie « sans énergie » « 0 énergie » « aucune énergie » « zéro énergie » « ne fournit pas d'énergie » « sans Calories » « 0 Calorie » « libre de Calories » « aucune Calorie » « zéro Calorie » « ne fournit pas de Calories »</p>	<p>L'aliment fournit moins de 5 Calories ou 21 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre</p> <p>Toutes les autres exigences applicables doivent être remplies.</p>	<p>B.01.401(3)(e)(ii)</p> <p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 1</p>

La **colonne 1** est une combinaison à la fois de la colonne 1 et de la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 dans le RAD. La colonne 1 précise les allégations qui peuvent être effectuées. Les titres en caractères gras sont les sujets de la colonne 1 du tableau suivant l'article B.01.513 et ils sont disposés de sorte que les renvois au tableau peuvent être effectués facilement. Les allégations entre guillemets peuvent être utilisées et elles **doivent être formulées exactement** tel qu'indiqué. Lorsqu'un certain nombre d'allégations figurent entre guillemets, n'importe laquelle peut être utilisée.

D'autres références autorisées, si elles existent, à la teneur nutritionnelle des aliments, figurent également à la colonne 1. Ces références ne sont pas prescrites dans le tableau suivant l'article B.01.513, et on ne sont pas mis en caractères gras pas plus qu'entre guillemets. La formulation se prête à une certaine latitude. Par exemple, « édulcoré » est une allégation autorisée, même s'il n'y a aucun critère d'utilisation prescrit de ce terme.

La colonne 1 dresse la liste des allégations qui sont autorisées pour décrire un produit **sans énergie**, c.-à-d. « sans énergie », « 0 énergie », « aucune énergie », « zéro énergie », « ne fournit pas d'énergie », « sans Calories », « 0 Calorie », « libre de Calories », « aucune Calorie », « zéro Calorie », « ne fournit pas de Calories »

Colonne 2, « Critères – Aliments » : Identique à la colonne 2 du tableau suivant l'article B.01.513. Il précise les critères de composition requis des aliments visés par une allégation énoncée à la colonne 1. Les critères de composition sont basés sur la quantité de référence et/ou la portion d'un aliment, points qui sont couverts au chapitre 6 du présent Guide.

La colonne 2 précise que les aliments pour lesquels on fait une allégation figurant dans la liste **sans énergie** doivent fournir moins de 5 Calories ou 21 kilojoules par **quantité de référence** et par **portion déterminée**.

La **colonne 3** énonce toutes les exigences d'étiquetage ou d'annonces pour les produits qui effectuent des allégations autorisées à la colonne 1. Ce qui inclut la même information fournir par la colonne 3 ou le tableau suivant l'article B.01.513, ainsi que d'autres données pertinentes.

La colonne 3, dans ce cas, n'énonce aucune exigence précise en matière d'étiquetage pour l'allégation « sans énergie ». Toutefois, elle précise les références suivantes :

- La façon dont l'allégation est effectuée doit être conforme aux Règlements résumés dans le présent chapitre.
- Même si le tableau de la valeur nutritive, ce qui inclut une déclaration de la teneur en énergie, est obligatoire sur la plupart des aliments préemballés, certains produits sont exemptés. Les produits perdent leur exemption une fois que l'allégation « sans énergie » est effectuée.

La **colonne 4** fournit les références des articles pertinents du *Règlement sur les aliments et les drogues*.

7.14 Allégations concernant la valeur énergétique et calorique

Cette section traite des allégations implicites et explicites sur la teneur en énergie. Voir tableau 7-3, *Tableau sommaire des allégations sur la teneur énergétique et calorique*, pour les allégations relatives à la teneur nutritive autorisées.

7.14.1 Changements au *Règlement sur les aliments et les drogues*

Le RAD révisé inclut plusieurs changements.

- L'allégation « plus d'énergie » est désormais autorisée. Voir point f) du Tableau 7-3, *Tableau sommaire des allégations sur la teneur énergétique et calorique*.
- Les aliments destinés à un régime alimentaire spécial peuvent être étiquetés « régime » ou « diététique ». Lorsqu'ils répondent aux critères pour ce faire et que l'une des allégations suivantes figure sur l'étiquette : « sans énergie », « faible en énergie », « énergie réduite » et « léger en énergie ». Voir les points a) à d) du Tableau 7-3, *Tableau sommaire des allégations sur la teneur énergétique et calorique*.
- L'utilisation du terme « léger » dans les allégations relatives à la teneur nutritive est désormais restreinte aux aliments qui répondent soit à l'allégation « réduit en énergie » (voir point c) au Tableau 7-3 ci-dessous, soit à l'allégation « réduit en matières grasses » qui figure au tableau 7-5, *Tableau sommaire des allégations concernant les matières grasses*.

7.14.2 Superlatif utilisé dans les allégations concernant l'énergie

Un régime alimentaire à forte teneur calorique ne garantit pas que la personne aura beaucoup de « tonus » et « d'énergie ». Nombre de facteurs, dont l'état de santé de la personne et sa forme physique, influent sur l'efficacité et l'efficiency avec laquelle les muscles utilisent l'énergie. La notion populaire « d'énergie » dans le sens d'être énergique, d'avoir du tonus, de la vigueur, de la force, de l'endurance, etc., n'est pas directement reliée aux aliments composant le régime alimentaire.

Le texte qui accompagne des allégations du type « source d'énergie » et « renferme plus de Calories » (et les allégations synonymes) ne doit pas tromper l'acheteur. Les types suivants d'allégations sont considérés comme trompeurs et ne doivent **pas** être utilisés.

- une allégation selon laquelle un aliment fournit « instantanément » tonus, vitalité, vigueur, puissance ou force
- une allégation voulant qu'un aliment fournit l'énergie alimentaire nécessaire pour effectuer certaines activités physiques ou récupérer par la suite
- une allégation selon laquelle un aliment fournit toute l'énergie nécessaire pour tenir jusqu'au prochain repas; ou
- une allégation selon laquelle un aliment, consistant essentiellement en glucides, fournit de l'énergie alimentaire qui dure durant de nombreuses heures de dur labeur ou de jeu.

Tableau sommaire des allégations sur la teneur énergétique et calorique
Tableau 7-3

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) Sans énergie « sans énergie » « 0 énergie » « aucune énergie » « zéro énergie » « ne fournit pas d'énergie » « sans Calories » « 0 Calorie » « libre de Calories » « aucune Calorie » « zéro Calorie » « ne fournit pas de Calories »	L'aliment fournit moins de 5 Calories ou 21 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée	Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b) Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre.	B.01.401(2)(a) et (b). B.01.401(3)(e)(ii) Tableau suivant l'article B.01.513, article 1

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>b) Peu d'énergie « Peu d'énergie » « valeur énergétique réduite » « pauvre en énergie » « pauvre en Calories » « fournit seulement (quantité) Calories par portion » « fournit moins de (quantité) Calories par portion » « hypocalorique » « peu calorique »</p>	<p>L'aliment fournit :</p> <p>(a) au plus 40 Calories ou 167 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée et, dans le cas d'un aliment autre qu'un édulcorant de table, par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL ou moins;</p> <p>(b) au plus 120 Calories ou 500 kilojoules par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Voir les conditions énoncées pour le point a) de ce tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 2</p>
<p>c) Énergie réduite « énergie réduite » « valeur énergétique réduite » « moins d'énergie » « plus faible valeur énergétique » « plus pauvre en énergie » « moins de Calories » « plus pauvre en Calories »</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de sa valeur énergétique, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés au point b) de la colonne 2 en regard du sujet « Peu d'énergie »</p>	<p>Les éléments suivants sont identifiés :</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) les quantités de l'aliment et de l'aliment de référence similaire comparé, si ces quantités ne sont pas équivalentes;</p> <p>(c) la différence entre la valeur énergétique avec l'aliment de référence similaire, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en Calories par portion déterminée.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées pour le point a) de ce tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 3</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>d) Moins d'énergie « moins d'énergie » « plus faible valeur énergétique » « plus pauvre en énergie » « moins de Calories » « plus pauvre en Calories »</p>	<p>1) L'aliment présente une diminution d'au moins 25 % de sa valeur énergétique, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés au point b) de la colonne 2 en regard du sujet « peu d'énergie ».</p>	<p>Les éléments suivants sont identifiés :</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées comparé, si ces quantités ne sont pas équivalentes;</p> <p>(c) la différence entre la valeur énergétique avec l'aliment de référence du même groupe alimentaire, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en Calories par portion déterminée.</p> <p>(Voir 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées pour le point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 4</p>
<p>e) Source d'énergie « source d'énergie » « fournit de l'énergie » « source de Calories » « fournit des Calories »</p>	<p>L'aliment fournit au moins 100 Calories ou 420 kilojoules par quantité de référence et par portion déterminée.</p>	<p>Voir les conditions énoncées pour le point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 5</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>f) Plus d'énergie « Plus de Calories » « Fournit plus de Calories »</p>	<p>1) L'aliment présente une augmentation d'au moins 25 % de sa valeur énergétique, soit au moins 100 Calories ou 420 kilojoules</p> <p>(a) par quantité de référence par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Les éléments suivants sont identifiés :</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire ou l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) les quantités de l'aliment et de l'aliment de référence similaire ou l'aliment de référence du même groupe alimentaire comparé, si ces quantités ne sont pas équivalentes;</p> <p>(c) la différence entre la valeur énergétique avec l'aliment de référence similaire ou l'aliment de référence du même groupe alimentaire, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en Calories par portion déterminée.</p> <p>(Voir aux sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et de publicité).</p> <p>Voir les conditions énoncées pour le point a) de ce tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 6</p>
<p>g) Léger en énergie « léger »</p>	<p>L'aliment remplit les conditions énoncées à la colonne 2 du sujet « réduit en énergie » (point c du présent tableau)</p>	<p>Les éléments suivants sont identifiés :</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire †(voir note à la fin de ce tableau);</p> <p>(b) les quantités de l'aliment et de l'aliment de référence similaire qui sont comparées. Si ces quantités ne sont pas équivalentes; et</p> <p>(c) la différence en valeur énergétique avec des aliments de référence similaires, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en Calories ou grammes par portion de référence.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées pour le point a) de ce tableau.</p>	<p>Tableau B.01.503, article 45</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
h) Déclaration que l'aliment est destiné à des régimes à faible teneur énergétique en ce qui concerne la valeur énergétique seulement d'un aliment	L'aliment remplit les conditions énoncées pour l'une des allégations suivantes : « sans énergie » (point (a) du présent tableau), « faible en énergie (point b de ce tableau) « énergie réduite » (point c de ce tableau) et « moins d'énergie » (point d du présent tableau)	L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3 pour les points a), b), c) ou d) du présent tableau.	B.01.507
i) Déclaration que l'aliment est pour un « régime alimentaire spécial », en raison de la valeur énergétique de cet aliment	L'une des allégations suivantes doit être effectuée sur l'étiquette du produit et les conditions visant cette allégation peuvent être respectées : « sans énergie » (point a du présent tableau), « faible en énergie » (point b du présent tableau)	L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3 pour les points a), b), c) ou d) du présent tableau.	B.24.003 (1.1)
j) Aliments présentés comme étant « diététiques » ou « diète » en raison de leur contenu énergétique (incluant dans les marques de commerce)	Réservé aux aliments destinés à des régimes alimentaires spéciaux, selon les dispositions de l'article B.24.003. Pour l'étiquetage, l'emballage, la vente ou l'annonce d'un aliment en tant que « diététique » ou « de régime », ou pour utiliser ces termes dans le nom de la marque, une des mentions suivantes doit être sur l'étiquette et les conditions concernant cette allégation doivent être remplies : « sans énergie » (point (a) du présent tableau) « faible en énergie » (point b du présent tableau), « réduit en énergie » (point c du présent tableau) et « moins d'énergie » (point d du présent tableau)	L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3 pour les points a), b), c) ou d) du présent tableau.	B.24.003(4)

† Les aliments de référence similaires pour les aliments visés par une *allégation faible en énergie*, doivent avoir une valeur nutritive qui sera représentative des aliments de ce type qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés, de manière à accroître la valeur énergétique de la quantité de matières grasses [B.01.500.(2)].

7.15 Allégations concernant les protéines

7.15.1 Déclarations relatives aux protéines et aux acides aminés

Seules les allégations figurant sous le tableau 7-4, *Tableau sommaire des allégations relatives aux protéines*, sont autorisées [B.01.305].

Une mention concernant les protéines et les acides aminés est autorisée sous réserve qu'une ration quotidienne raisonnable (normale) de l'aliment n'ait une cote protéique de 20 ou plus. Voir section 6.3.1 du présent Guide pour les Rations quotidiennes normales (annexe K, Partie D du RAD).

Une mention concernant les protéines et les acides aminés, collectivement ou individuellement, et les déclarations quantitatives sur la teneur en acide aminé d'un aliment peuvent être faites sous réserve que l'étiquette ou la publicité incluent une déclaration de la quantité des acides aminés essentiels suivant : histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane et valine.

La mention doit

- être exprimée en grammes par portion déterminée,
- figurer à un emplacement de l'étiquette autre que dans le tableau de la valeur nutritive, et
- être présentée à la fois en français et en anglais, sauf si exemptée.

Les allégations comme « source d'acides aminés », « source de (nom de l'acide aminé) » ou « source d'acides aminés essentiels » **ne sont plus autorisées** aux termes du nouveau Règlement sur l'étiquetage nutritionnel.

Les exigences qui précèdent concernant les mentions de protéine ou d'acides aminés [B.01.305 (1) et (2)], qu'elles soient expresses ou implicites, ne s'appliquent pas aux situations suivantes [B.01.305 (3)(a) à (k)]:

- a) une préparation pour régime liquide, un succédané de lait humain ou un aliment présenté comme contenant un succédané de lait humain;
- b) un aliment présenté comme étant destiné à un régime sans gluten, à teneur réduite en protéines, à faible teneur en (nom de l'acide aminé) ou sans (nom de l'acide aminé);
- c) au mot « protéines » utilisé dans le nom usuel d'un ingrédient dans la liste d'ingrédients;
- d) à la déclaration des acides aminés dans la liste d'ingrédients;
- e) aux noms usuels (comme les protéines de soja hydrolysées) visés à la colonne 2 des articles 7 à 9 du tableau de l'alinéa B.01.010(3)(a), lorsqu'ils figurent dans la liste des ingrédients conformément à cet alinéa;
- f) au nom usuel d'une préparation comprenant un seul acide aminé qui peut être vendu comme aliment;
- g) aux déclarations exigées aux alinéas B.01.014(c) et B.01.015(1)(b);
- h) à toute mention ou allégation figurant à la colonne 4 de l'article 7 du tableau suivant l'article B.01.513 en regard du sujet « faible teneur en protéines » visé à la colonne 1 du point 7;

- i) à la déclaration de la teneur en protéines dans le tableau de la valeur nutritive;
- j) à une mention de la teneur en protéines d'un aliment tel que l'exigent les alinéas pertinents de la LAD :
 - préparation pour régimes liquides [B.24.103(c)] ,
 - substitut de repas, supplément alimentaire [B.24.202(a)(ii)],
 - aliment destiné à un régime à très faible teneur en énergie [B.24.304(b)], ou
 - un aliment déclaré renfermant un succédané de lait humain [B.25.057(1)(a) or B.25.057(2)(c)(i) or (d)(i)] ; ou
 -
- k) une déclaration selon laquelle un aliment n'est pas une source de protéine

7.15.2 Autres références autorisées à des protéines

La déclaration sur le pourcentage (%) de protéines de viande est requise et incorporée au nom usuel de la viande ou de la volaille à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate ou de l'eau [B.01.090(2)]. Cette mention est une mention autorisée concernant les protéines [B.01.502.(2)(a)]. Toutefois, la présence de cette mention fait en sorte qu'il faut apposer un tableau de la valeur nutritive pour des aliments par ailleurs exemptés [B.01.401(2)(b)], comme les aliments vendus seulement dans les établissements de détail où le produit est préparé et transformé à partir de ses ingrédients [B.01.401(3)(e)(ii)].

Sommaire du tableau des allégations concernant les protéines Tableau 7-4

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) Faible teneur en protéines « faible teneur en protéines » « pauvre en protéines » « contient seulement (quantité) g de protéines par portion » ou « contient moins de (quantité) g de protéines par portion »	L'aliment contient, par 100 g, au plus 1 g de protéines.	Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b), [B.01.401(3)(e)(ii)] Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 7

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>b) Source de protéines « source de protéines » « contient des protéines » « bonne source de protéines » « teneur élevée en protéines »</p> <p>Nota : Autorisée sur les aliments pour les enfants de moins de deux ans [B.01.503.(2)]</p>	<p>L'aliment a une cote protéique d'au moins 20, déterminée selon la méthode officielle FO-1 intitulée <i>Détermination de cote protéique</i>, du 15 octobre 1981, selon le cas :</p> <p>(a) par ration quotidienne raisonnable (voir annexe K, RAD)*, ou</p> <p>(b) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 8</p>
<p>c) Excellente source de protéines « excellente source protéines » « très bonne source de protéines » « teneur très élevée en protéines » ou « riche en protéines »</p> <p>Nota : Autorisée sur les aliments pour les enfants de moins de deux ans [B.01.503.(2)]</p>	<p>L'aliment a une cote protéique d'au moins 40, déterminée selon la méthode officielle FO-1 intitulée <i>Détermination de cote protéique</i>, du 15 octobre 1981, selon le cas :</p> <p>(a) par ration quotidienne raisonnable (voir annexe K, RAD)*, ou</p> <p>(b) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 9</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>d) Plus de protéines « plus de protéines » « plus élevé en protéines » « meilleure source de protéines »</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) a une cote protéique d'au moins 20, déterminée selon la méthode officielle FO-1 intitulée <i>Détermination de cote protéique</i>, du 15 octobre 1981, selon le cas :</p> <p>(i) par ration quotidienne raisonnable (voir annexe K, RAD)*, ou (ii) par 30 g, combiné avec 125 mL de lait, s'il s'agit de céréales à déjeuner</p> <p>(b) a une teneur en protéines supérieure d'au moins 25 %, soit au moins 7 g de plus, par ration quotidienne raisonnable par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire de l'aliment de référence similaire.</p>	<p>Les conditions suivantes sont identifiées:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de teneur en protéines, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire</p> <p>(Voir aux sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et de publicité).</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 10</p>

*Voir 6.3.1 du présent Guide pour les apports quotidiens raisonnables.

7.16 Allégations relatives aux lipides

7.16.1 Allégations autorisées pour les lipides

Les critères s'appliquant aux lipides suivent au tableau 7-5, *Tableau sommaire des allégations concernant les lipides*.

Les révisions de 2002 du RAD comprennent plusieurs modifications aux allégations concernant les lipides, selon les détails suivants :

- Les allégations « 100 % sans matières grasses », « x % sans gras », « gras *trans* » et « source de polyinsaturés oméga-3 (ou oméga-6) » sont désormais permises (voir détails au tableau ci-dessous). Les entreprises qui choisissent d'effectuer de telles allégations sont tenues de se conformer entièrement à toutes les exigences du RAD, ce qui inclut l'exigence d'apposer un tableau de la valeur nutritive, tel qu'énoncé au chapitre 5 du présent Guide.
- Les allégations relatives à la teneur nutritive pour les acides gras monoinsaturés, les acides gras polyinsaturés et l'acide linoléique ne sont pas autorisées. Toutefois, les **mentions quantitatives** (voir 7.5 du présent chapitre) sont autorisées pour certaines classes d'acides gras [B.01.402(3)(a)] et pour certains acides gras nommés précisément [B.01.402(3)(b)].

Nota : Ces allégations pourraient se traduire par des déclarations complémentaires dans le tableau de la valeur nutritive. Par exemple, une mention telle que « 0,2 g de ADH par portion de 225 mL » entraînerait une déclaration de la quantité d'acides gras polyinsaturés oméga-6, d'acides gras polyinsaturés oméga-3 et d'acides gras monoinsaturés (tandis que le ADH est un acide gras oméga-3 qui a été nommé individuellement).

- L'autorisation du terme « léger » dans les allégations concernant la valeur nutritive est désormais restreinte aux aliments qui sont conformes soit à l'allégation « teneur réduite en énergie » (voir point c) au tableau 7-3 ci-dessus ou à l'allégation « teneur réduite en lipides » (voir point h) au tableau 7.5 ci-dessous.

On trouvera des précisions dans les sections consacrées à chacune des allégations permises concernant les acides gras (p. ex., voir la section 7.17 du présent chapitre pour les allégations concernant les acides gras saturés, la section 7.18 pour les allégations concernant les acides gras *trans* et la section 7.19 pour les allégations concernant les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6).

Les références suivantes sont également permises :

- les noms usuels prescrits par le RAD, p-ex.: « lait écrémé », « cacao faible en gras ».
- le pourcentage de matières grasses (% m.g.) du lait déclaré sur les produits laitiers;
- les termes « (nommant l'espèce) haché extra-maigre », « (nommant l'espèce) maigre » « (nommant l'espèce) haché mi-maigre » et « (nommant l'espèce) haché ordinaire »;
- la mention « (nommant l'aliment) dégraissé » (p. ex., « cacao dégraissé » ou « graine de soja dégraissée »);
- les déclarations qui caractérisent la quantité d'acide gras dans une huile végétale, lorsque le nom de l'acide gras fait partie du nom usuel de l'huile (p. ex., huile de tournesol à haute teneur en acide oléique ou l'huile de lin à faible teneur en acide linoléique); et
- le terme anglais « lean » concernant un repas préemballé destiné à un régime amaigrissant ou de maintien du poids.

Tableau sommaire des allégations concernant les lipides
Tableau 7-5

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Sans lipides « sans lipides » « 0 lipide » « zéro lipide » « aucun lipide » « ne contient pas de lipides »</p> <p>*Le mot « lipide(s) » peut être remplacé par « matière grasse(s) », « gras », ou « graisse(s) » dans les allégations qui précèdent.</p>	<p>L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>(a) moins de 0,5 g de lipide par quantité de référence et par portion déterminée; ou</p> <p>(b) moins de 0,5 g de lipide par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent Guide</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide</p>	<p>B.01.401(3) (e)(ii)</p> <p>Tableau suivant l'alinéa B.01.513, article 11</p>
<p>b) Faible teneur en lipides « faible teneur en lipides », « pauvre en lipides », « contient seulement (quantité) g de lipides par portion », « contient moins de (quantité) g de lipides par portion », « peu de lipides »</p> <p>*Le mot « lipide(s) » peut être remplacé par « matière grasse(s) », « gras », ou « graisse(s) » dans les allégations qui précèdent.</p>	<p>L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>a) au plus 3 g de lipides par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 ml ou moins;</p> <p>b) au plus 3 g de lipides par 100 g, 30% ou moins de l'énergie en provenant des lipides, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 12</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Teneur réduite en lipides « teneur réduite en lipides », « moins de lipides », « teneur plus faible en lipides », « plus pauvre en lipides »</p> <p>*Le mot « lipide » peut être remplacé par « matière grasses », « gras », ou « graisses » dans les allégations qui précèdent.</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution de moins 25 % de la teneur en lipides, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 de l'article 12 en regard du sujet « faible teneur en lipide » (point (b) du présent tableau).</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison, si elles diffèrent</p> <p>(c) la différence de teneur en lipides, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 13</p>
<p>d) Moins de lipides « moins de lipides », « teneur plus faible en lipides » « plus pauvre en lipides »</p> <p>*Le mot « lipides » peut être remplacé par « matière grasses », « gras », ou « graisses » dans les allégations qui précèdent.</p>	<p>1) La teneur en lipides de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>(b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en lipides » (point (b) dans le présent tableau).</p>	<p>Les renseignements suivants sont fournis:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent et</p> <p>(c) la différence de teneur en lipides, par portion déterminée, en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 14</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>e) 100 % sans lipides « 100 % sans lipides » « 100 % sans matières grasses » « 100% sans gras » « 100% sans graisses »</p>	<p>L'aliment à la fois :</p> <p>(a) contient moins de 0,5 g de lipides par 100 g;</p> <p>(b) ne contient pas de lipides ajoutés;</p> <p>(c) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « sans lipides » (point (a) du présent tableau).</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 15</p>
<p>f) (Pourcentage) sans lipides « (pourcentage) sans lipides » « (pourcentage) sans matières grasses » « (pourcentage) sans gras » « (pourcentage) sans graisses »</p>	<p>L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en lipides » (point (b) du présent tableau).</p>	<p>L'une des mentions ou allégations ci-après est faite : « faible teneur en lipides », « faible teneur en matières grasses », « faible teneur en gras », « faible teneur en graisses », « pauvre en lipides », « pauvre en matières grasses », « pauvre en gras », « pauvre en graisses ».</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 16</p>
<p>g) Non additionné de matières grasses « non additionné de matières grasses » « sans matières grasses ajoutées » « aucune addition de matières grasses »</p>	<p>1) Aucune graisse ou huile visée au Titre 9 du RAD, ni aucun beurre, ghee ou ingrédient additionné de graisse ou d'huile, de beurre ou de ghee n'a été ajouté à l'aliment.</p> <p>2) L'aliment de référence similaire est additionné de graisse ou d'huile visée au Titre 9 du RAD, de beurre ou de ghee.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 17</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
h) Léger « léger » « allégé »	L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 du thème « teneur réduite en lipides » (point (c) du présent tableau.	Les renseignements suivants sont mentionnés : (a) l'aliment de référence similaire [†] (voir note à la fin du tableau); (b) quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; et (c) la différence de valeur énergétique ou de teneur en lipides, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction, en Calories ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire. (Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.) Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 45
i) Maigre « maigre »	L'aliment (a) est une viande ou une volaille qui n'est pas hachée, un animal marin, un animal d'eau douce ou un produit de l'un de ces aliments; et (b) contient au plus 10 % de matières grasses.	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 46
j) Extra maigre « extra maigre »	L'aliment (a) est une viande ou une volaille qui n'est pas hachée, un animal marin ou un animal d'eau douce ou un produit de l'un de ces aliments; et (b) contient 7,5 % au plus de matières grasses.	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 47

† L'aliment de référence similaire pour les aliments portant une allégation « léger en matières grasses », doit avoir une valeur nutritive qui soit représentative des aliments de ce type qui n'ont pas été transformés, reformulés et ou autrement modifiés de manière à augmenter la valeur énergétique ou la teneur en lipides [B.01.500.(2)].

7.17 Allégations concernant les acides gras saturés

Les conditions qui régissent les allégations concernant les acides gras saturés sont désormais reliées au contenu en acides gras *trans* de l'aliment.

Tableau sommaire des allégations concernant les acides gras saturés
Tableau 7-6

Nota : Les allégations qui figurent entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Sans acides gras saturés « sans acides gras saturés » « 0 acide gras saturé » « zéro acide gras saturé » « aucun acide gras saturé » « ne contient pas d'acides gras saturés »</p> <p>Nota : « acides gras saturés » peuvent être remplacés par « lipide(s) saturé(s) », « gras saturé(s) », « graisse(s) saturée(s) », ou « saturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>(a) moins de 0,2 de g d'acide gras saturés et moins de 0,2 de g d'acide gras <i>trans</i> par quantité de référence et par portion déterminée; ou</p> <p>(b) moins de 0,2 de g d'acide gras saturés et moins de 0,2 g d'acide gras <i>trans</i> par portion déterminée si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre.</p>	<p>B.01.401(3)(e)(ii)</p> <p>Tableau suivant l'alinéa B.01.513, article 18</p>
<p>b) Faible teneur en acides gras saturés « faible teneur en acides gras saturés », « pauvre en acides gras saturés », « contient seulement (quantité) g d'acides gras saturés par portion », « contient moins de (quantité) g d'acides gras saturés par portion », « peu d'acide gras saturés »</p> <p>Nota : « Les acides gras saturés » peuvent être remplacés par « lipides saturés », « gras saturés », « graisses saturées », ou « saturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>1) La somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i> que contient l'aliment n'excède pas 2 g, selon le cas :</p> <p>a) par quantité de référence et par portion déterminée;</p> <p>b) par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment fournit au plus 15 % d'énergie provenant de la somme des acides gras saturés et des acides gras <i>trans</i>.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 19</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Teneur réduite en acides gras saturés « teneur réduite en acides gras saturés » « moins d'acides gras saturés » « teneur plus faible en acides gras saturés » « plus pauvre en acides gras saturés »</p> <p>Nota : « acides gras saturés » peuvent être remplacés par « lipides saturés », « gras saturés », « graisses saturées », ou « saturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en acides gras saturés - sans augmentation de la teneur en acides gras <i>trans</i>, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire; ou</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du présent tableau.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; et</p> <p>(c) la différence de teneur en acides gras saturés, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées à la section a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 20</p>
<p>d) Moins d'acides gras saturés « moins d'acides gras saturés » « teneur plus faible en acides gras saturés » « plus pauvre en acides gras saturés »</p> <p>Nota : « acides gras saturés » peuvent être remplacés par « lipides saturés », « gras saturés », « graisses saturées », ou « saturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>1) La teneur en acides gras saturés de l'aliment est d'au moins 25 % inférieur et sa teneur en acides gras <i>trans</i> n'est pas supérieure, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; ou</p> <p>(b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du présent tableau).</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; et</p> <p>(c) la différence de teneur en acides gras saturés, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 21</p>

7.18 Allégations concernant les acides gras *trans*

En raison des conséquences nocives des acides gras *trans*, du point de vue des cardiopathies, le Règlement permet des allégations concernant la teneur en ces acides gras des aliments. À noter que des allégations concernant les acides gras *trans* sont liées aux exigences concernant la teneur en acides gras saturés des aliments.

Lorsque ces allégations concernant les acides gras *trans* sont faites, l'étiquette de cet aliment doit respecter toutes les exigences du Règlement et doit inclure un tableau de la valeur nutritive.

Nota : Seules les allégations figurant dans le tableau ci-dessous sont autorisées. Les allégations comme « faible en *trans* » **ne seront pas autorisées**.

Tableau sommaire des allégations concernant les acides gras *trans*
Tableau 7 - 7

Nota : Les allégations qui figurent entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par le Règlement sur les aliments et les drogues. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du Règlement sur les aliments et les drogues (voir 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères -Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Sans acides gras <i>trans</i> « sans acides gras <i>trans</i> » « 0 acide gras <i>trans</i> » « zéro acide gras <i>trans</i> » « aucun acide gras <i>trans</i> » « ne contient pas d'acides gras <i>trans</i> »</p> <p>Nota : les acides gras <i>trans</i> peuvent être remplacés par « lipide(s) <i>trans</i> » « gras <i>trans</i> » « graisse(s) <i>trans</i> » ou « <i>trans</i> » dans les allégations suivantes</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) contient moins de 0,2 g d'acides gras <i>trans</i>, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et par portion déterminée, ou</p> <p>(ii) par portion déterminée si l'aliment est un repas préemballé; et</p> <p>(b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent chapitre.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b) B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 22</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères -Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>b) Teneur réduite en acides gras <i>trans</i> « teneur réduite en acides gras <i>trans</i> » « moins d'acides gras <i>trans</i> » « teneur plus faible en acides gras <i>trans</i> » « plus pauvre en acides gras <i>trans</i> »</p> <p>Nota : « acides gras <i>trans</i> » peuvent être remplacés par « lipide(s) <i>trans</i> » « gras <i>trans</i> » « graisse(s) <i>trans</i> » ou « <i>trans</i> » dans les allégations suivantes</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en acides gras <i>trans</i>, sans augmentation de la teneur en acides gras saturés, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent chapitre).</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; et</p> <p>(c) la différence de teneur en acides gras <i>trans</i>, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p> <p>Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 23</p>
<p>c) Moins d'acides gras <i>trans</i> « moins d'acides gras <i>trans</i> » « teneur plus faible en acides gras <i>trans</i> » « plus pauvre en acides gras <i>trans</i> »</p> <p>Nota : « acides gras <i>trans</i> » peuvent être remplacés par « lipide(s) <i>trans</i> » « gras <i>trans</i> » « graisse(s) <i>trans</i> » ou « <i>trans</i> » dans les allégations suivantes</p>	<p>1) La teneur en acides gras <i>trans</i> de l'aliment est d'au moins 25 % inférieur et sa teneur en acides gras saturés n'est pas supérieure, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire; ou</p> <p>(b) par 100 g, à celles de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent chapitre).</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés :</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent; et</p> <p>(c) la différence de teneur en acides gras <i>trans</i>, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire.</p> <p>Voir sections 7.9 et 7.11 du présent chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce.)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 24</p>

7.19 Allégations concernant les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6

Les allégations relatives à la teneur nutritive ne sont plus autorisées pour les polyinsaturés ou les monoinsaturés pas plus qu'elles ne peuvent être faites pour des acides gras individuels comme l'acide linoléique. Seules les allégations figurant au tableau 7-8 ci-dessous peuvent être faites. Toutefois, les mentions quantitatives concernant des acides gras sont autorisées, comme « 5 g d'acides gras polyinsaturés par portion de 100 g ». À **noter** que l'utilisation d'énoncés quantitatifs entraîne la présence d'un tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette d'aliments qui en sont par ailleurs exemptés aux termes des alinéas B.01.401(2) (a) et (b) ou la nécessité de fournir de l'information additionnelle dans le tableau de la valeur nutritive, si un tel tableau est déjà requis. La déclaration de polyinsaturés oméga-3 ou oméga-6 dans le tableau de la valeur nutritive entraîne la déclaration obligatoire des polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 ainsi que les monoinsaturés.

Lorsque les allégations concernant les acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 qui figurent au tableau 7-8 sont faites, l'étiquette de cet aliment doit se conformer à toutes les exigences du Règlement et elle doit comprendre un tableau de la valeur nutritive.

7.19.1 Mentions quantitatives concernant les acides gras oméga-3 ou oméga-6

Lorsqu'une mention quantitative est effectuée concernant un groupe d'acides gras (p. ex., polyinsaturés oméga-3) ou acides gras individuels (p. ex., ADH ou acide linoléique), la mention quantitative peut apparaître à titre de déclaration distincte comme « 0,1 g de polyinsaturés oméga-3 », mais la divulgation de la teneur en acides gras monoinsaturés et polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 doit figurer dans le tableau de la valeur nutritive. Ce principe s'applique également au contenu en polyinsaturés oméga-6.

Tableau sommaire des allégations concernant les polyinsaturés oméga-3 et oméga-6
Tableau 7-8

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par le *Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliment	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Source d'acide gras polyinsaturés oméga-3 « source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 » « contient des acides gras polyinsaturés oméga-3 »</p> <p>Nota : les « acides gras polyinsaturés » peuvent être remplacés par « lipides polyinsaturés », « graisses polyinsaturées », ou « polyinsaturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>(a) au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par quantité de référence et par portion déterminée</p> <p>(b) au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent Chapitre</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive doit inclure une déclaration des acides gras polyinsaturés oméga-3, des acides gras polyinsaturés oméga-6 et des acides gras monoinsaturés.</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide</p>	<p>[B.01.402 (3) et (4)]</p> <p>[B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 25</p>
<p>b) Source d'acides gras polyinsaturés oméga-6 « source d'acides gras polyinsaturés oméga-6 » « contient des acides gras polyinsaturés oméga-6 »</p> <p>Nota : les « acides gras polyinsaturés » peuvent être remplacés par « lipides polyinsaturés », « graisses polyinsaturées » ou « polyinsaturés » dans les allégations qui précèdent</p>	<p>L'aliment contient, selon le cas :</p> <p>(a) au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par quantité de référence et par portion déterminée</p> <p>(b) au moins 2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 26</p>

7.20 Allégations relatives au cholestérol

Les allégations concernant le cholestérol sont désormais liées à la teneur en acides gras *trans* et à la teneur en acides gras saturés des aliments.

Tableau sommaire des allégations relatives au cholestérol
Tableau 7-9

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M (RAD) (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) Sans cholestérol « Sans cholestérol » « 0 cholestérol » « zéro cholestérol » « aucun cholestérol » « ne contient pas de cholestérol »	L'aliment, à la fois (a) contient moins de 2 mg de cholestérol, selon le cas (i) par quantité de référence et par portion déterminée (ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé; (b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent Guide)	Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent Guide Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b) Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide	B.01.401 (3)(e)(ii) Tableau suivant l'article B.01.513, article 27
b) Faible en cholestérol « faible teneur en cholestérol » « pauvre en cholestérol » « contient seulement (quantité) mg de cholestérol par portion » « contient moins de (quantité) mg de cholestérol par portion ou peu de cholestérol » ou « peu de cholestérol »	L'aliment (a) contient au plus 20 mg de cholestérol, selon le cas (i) par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est de 30 g ou 30 mL ou moins (ii) par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé (b) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent Guide)	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 28

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Teneur réduite en cholestérol « teneur réduite en cholestérol » « moins de cholestérol » « teneur plus faible en cholestérol » ou « plus pauvre en cholestérol »</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en cholestérol, selon le cas</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en cholestérol » (point (b) du présent tableau)</p> <p>(3) L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard des sujets « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent Guide)</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de la teneur en cholestérol, par portion déterminée, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 29</p>
<p>d) Moins de cholestérol « moins de cholestérol » « teneur plus faible en cholestérol » « plus pauvre en cholestérol »</p>	<p>1) La teneur en cholestérol de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas</p> <p>(a) par quantité de référence à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>(b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en cholestérol » (point (b) du présent tableau)</p> <p>3) L'aliment répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » (point (b) du tableau 7-6 du présent Guide).</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de la teneur en cholestérol, par portion déterminée, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 30</p>

7.21 Allégations concernant le sodium (sel)

Le tableau 7-10 constitue un *Tableau sommaire des allégations concernant le sodium (sel)*

Nota : L'allégation « très faible teneur en sodium » **n'est pas autorisée** sur les aliments vendus au Canada.

7.21.1 Salé

La mention de l'ajout de sel à un aliment n'est pas considérée comme une allégation concernant la teneur en éléments nutritifs. Le terme « salé » ou un terme synonyme, utilisé pour indiquer que du sel a été ajouté (soit en tant que partie du nom usuel soit en tant qu'allégation distincte : p. ex., « extra sel », « sel de mer extra fin », « morue salée » et « arachides salées ») n'entraîne pas l'obligation de déclarer le tableau de la valeur nutritive pour les aliments qui en sont exemptés en vertu de l'article B.01.402. De manière similaire, la mention « légèrement salée » peut être faite sur le poisson sans entraîner l'exigence d'un tableau de la valeur nutritive sur les aliments exemptés.

De plus, une référence à un « goût salé » est considérée comme une allégation concernant le goût et n'entraîne donc pas la nécessité d'un tableau de la valeur nutritive pour les aliments qui en sont par ailleurs exemptés aux termes de l'alinéa B.01.401(2).

7.21.2 Allégations concernant le sodium pour les aliments qui renferment des sels de potassium

Lorsque les allégations concernant le sodium dans le tableau ci-dessous sont indiquées sur l'étiquette d'un aliment (ou dans une annonce concernant l'aliment placée par le fabricant ou sur ses directives), et que l'aliment renferme des sels de potassium ajoutés, la teneur en potassium par portion déterminée doit être déclarée sur le tableau de la valeur nutritive. Cela inclut toute forme de sels de potassium, y compris les additifs alimentaires.

7.21.3 Ingrédients qui remplacent fonctionnellement le sel

L'allégation « pas de sodium ou de sel ajouté » énoncée au point e) du tableau 7-10 ci-dessous précise que l'aliment ne renferme « aucun sel ou aucun sel de sodium ajouté **ni ingrédient contenant du sodium et ayant le même effet que du sel ajouté** ». Cela inclut les ingrédients qui donnent un goût salé aux aliments comme les protéines végétales hydrolysées, la sauce soja, le bouillon en poudre ou en cubes, les potages minutes, etc.

7.21.4 Allégation « sans sodium » sur l'eau embouteillée

À noter que l'allégation « sans sodium » entraîne l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive sur une eau embouteillée qui pourrait être exemptée en vertu de l'alinéa B.01.401(2)(a).

À noter également que le tableau de la valeur nutritive est requis lorsque l'eau embouteillée renferme 5 mg ou plus de sodium par portion. Les règles d'arrondissement applicable requièrent que la quantité de sodium soit arrondie au plus proche multiple de 5 mg lorsque la quantité est de 5 mg ou plus (sans dépasser 140 mg). Un tableau de la valeur nutritive n'est pas requis lorsque toute l'information, à l'exception de la portion déterminée, peut être exprimée par zéro, i.e. si la quantité de sodium peut être arrondie à zéro selon les règles d'arrondissement.

Tableau sommaire des allégations concernant le sodium (sel)
Tableau 7-10

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M (RAD) (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) Sans sodium ou sans sel « sans sodium » « 0 sodium » « zéro sodium » « aucun sodium » « ne contient pas de sodium » « sans sel » « 0 sel » « zéro sel » « aucun sel » « ne contient pas de sel »	L'aliment contient, selon le cas a) moins de 5 mg de sodium par quantité de référence et par portion déterminée b) moins de 5 mg de sodium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.	Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent Guide Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b) Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide	B.01.401(3)(e)(ii) Tableau suivant l'article B.01.513, article 31
b) Faible teneur en sodium ou en sel « faible teneur en sodium » « pauvre en sodium » « contient seulement (quantité) mg de sodium par portion » « contient moins de (quantité) mg de sodium par portion » « peu de sodium » « hyposodique » « faible teneur en sel » « pauvre en sel » « contient seulement (quantité) mg de sel par portion » « contient moins de (quantité) mg de sel par portion » « peu de sel » « peu salé »	L'aliment contient, selon le cas a) au plus 40 mg de sodium par quantité de référence et par portion déterminée, et par 50 g si la quantité de référence est 30 g ou 30 mL au moins b) au plus 140 mg de sodium par 100 g, si l'aliment est un repas préemballé	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	Tableau suivant l'article B.01.513, article 32

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Teneur réduite en sodium ou en sel « teneur réduite en sodium » « moins de sodium » « teneur plus faible en sodium » « plus pauvre en sodium » « teneur réduite en sel » « moins de sel » « moins salé » « teneur plus faible en sel » « plus pauvre en sel »</p>	<p>1) L'aliment présente, après transformation, formulation, reformulation ou autrement modification, une diminution d'au moins 25 % de la teneur en sodium, selon le cas</p> <p>a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en sodium ou en sel », soit le point b) du présent tableau).</p>	<p>Les éléments suivants sont mentionnés:</p> <p>a) l'aliment de référence similaire</p> <p>b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent</p> <p>c) la différence de teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive doit également inclure la quantité de potassium par portion si l'aliment renferme des sels de potassium ajoutés</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 33</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>d) Moins de sodium ou de sel « moins de sodium » « teneur plus faible en sodium » « plus pauvre en sodium » « moins de sel » « moins salé » « plus faible en sel »</p>	<p>1) La teneur en sodium de l'aliment est d'au moins 25 % inférieure, selon le cas</p> <p>a) par quantité de référence, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>b) par 100 g, à celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment de référence du même groupe alimentaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en sodium ou en sel », soit le point b) du présent tableau.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de la teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive doit également inclure la quantité de potassium par portion si l'aliment renferme des sels de potassium ajoutés</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 34</p>
<p>e) Non additionné de sel ou de sodium « non additionné de sel » « sans sel ajouté » « aucune addition de sel » « non salé » « aucun sel ajouté » « non additionné de sodium » « sans sodium ajouté » « aucun sodium ajouté » « aucune addition de sodium »</p> <p>Peut être utilisé sur les aliments destinés uniquement aux enfants de moins de deux ans [alinéa B.01.503(2)(d) du RDA]</p>	<p>1) L'aliment ne contient aucun sel ajouté, aucun autre sel de sodium ni ingrédient contenant du sodium et ayant le même effet que du sel ajouté*.</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en sodium ou en sel » au point b) du présent tableau et il ne contient pas de sel ajouté ou d'autres sels de sodium.</p>	<p>Le tableau de la valeur nutritive doit également inclure la quantité de potassium par portion si l'aliment renferme des sels de potassium ajoutés</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 35</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>f) Légèrement salé « légèrement salé » « salé légèrement »</p>	<p>1) L'aliment présente une diminution d'au moins 50 % de la teneur en sodium ajouté par rapport à l'aliment de référence similaire.</p> <p>2) L'aliment de référence similaire ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 au regard du sujet « faible teneur en sodium ou en sel », selon le point b) du présent tableau.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de la teneur en sodium, par portion déterminée, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en milligrammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p> <p>(Voir sections 7.9 et 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 36</p>
<p>g) Formulation donnant à penser que l'aliment est « destiné à un régime alimentaire à teneur réduite en sodium »</p>	<p>L'aliment répond aux conditions énoncées concernant l'une des allégations suivantes : « sans sodium ou sans sel » (point (a) ci-dessus), « faible teneur en sodium ou en sel » (point (b) ci-dessus), « teneur réduite en sodium ou en sel » (point (c) ci-dessus), or « moins de sodium ou de sel » (point d ci-dessus).</p>	<p>L'allégation ou la déclaration est effectuée conformément à la colonne 1 ou à la colonne 3, points a), b), c) ou d) du présent tableau</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>B.01.508, Tableau suivant l'article B.01.513, articles 31 à 34</p>
<p>h) Formulation indiquant que l'aliment est pour « usage diététique spécial » du point de vue de la teneur en sodium (sel)</p>	<p>L'aliment répond aux conditions énoncées pour l'une des allégations suivantes : « sans sodium ou sans sel » (point (a) ci-dessus), « faible en sodium ou en sel » (point (b) ci-dessus).</p>	<p>L'allégation ou la déclaration est effectuée conformément à la colonne 1 ou à la colonne 3, points a) ou b)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>B.24.003. (1.1), et tableau suivant l'article B.01.513, articles 31 à 34</p>

7.22 Allégations concernant le potassium

Les allégations concernant le potassium n'ont pas été traitées spécifiquement dans les modifications au RAD de 2002 concernant les allégations relatives à la teneur nutritive. Les entreprises peuvent faire des allégations concernant le potassium, énumérées ci-dessous.

Tableau sommaire des allégations concernant le potassium
Tableau 7-11

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) « source de potassium » « contient du potassium »	Au moins 200 mg par portion déterminée	Le tableau de la valeur nutritive doit inclure la quantité de potassium par portion Le tableau de la valeur nutritive est requis sur les produits par ailleurs exemptés aux termes des alinéas B.01.401(2)(a) et (b)	B.01.402 (4) B.01.401(3)(e)(i)
b) « bonne source de potassium » « teneur élevée en potassium »	Au moins 350 mg par portion déterminée	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	B.01.402 (4) B.01.401(3)(e)(i)
c) « excellente source de potassium » « teneur très élevée en potassium »	Au moins 550 mg par portion déterminée	Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.	B.01.402 (4) B.01.401(3)(e)(i)

7.23 Allégations relatives aux glucides et au sucre

Les allégations concernant la teneur en glucides et en sucres sont désormais restreintes aux allégations autorisées au tableau 7-12 ci-dessous. Des allégations du type « source de glucides complexes » « faible teneur en glucides » et « léger », qui renvoient à la teneur en glucides ou en sucre d'un aliment **ne sont pas autorisées**.

7.23.1 Autres déclarations autorisées [B.01.502(2)]

En plus des allégations autorisées au tableau suivant l'article B.01.513, les déclarations suivantes concernant les sucres et les glucides peuvent également être faites :

- Les mentions prévues dans le RAD sont autorisées, tels les noms usuels prescrits comme « chocolat mi-sucré », « chocolat non-sucré », et le « lait condensé sucré ».
- Les mentions prévues à l'article 35 du *Règlement sur les produits transformés* sont autorisées. Celui-ci requiert l'indication du type de sirop ou de jus dans lequel divers fruits et pommes de terre douce sont conditionnés (p. ex., sirop épais, jus de fruits légèrement sucré), et le pourcentage total d'agents édulcorants ajoutés pour les fruits congelés conditionnés dans du sucre (c.-à-d. « X % de sucre », « sucre inverti », et « dextrose ou glucose ajoutés »).
- Les déclarations qui caractérisent la quantité de lactose dans un aliment sont permises. Elles ne sont pas considérées comme une allégation concernant la valeur nutritive.

- Les déclarations qui caractérisent l'ajout de sucres dans un aliment, comme « thé glacé sucré », « édulcoré avec du miel » et « édulcoré avec du jus de fruits », sont permises, en complément des mentions ou allégations prescrites par les règlements sur l'étiquetage nutritionnel.
- Les déclarations qui caractérisent la quantité d'amidons dans un aliment, comme « pas d'amidon ajouté » sont permises, uniquement pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans.
- Les mentions « (nom du sirop) à forte/haute teneur en (nom du monosaccharide ou du disaccharide) » et « (nom du sirop) à teneur élevée en (nom du monosaccharide ou du disaccharide) » sont permises.

7.23.2 Ingrédients qui constituent un substitut fonctionnel des sucres ajoutés

La mention « sans sucre ajouté, édulcoré avec (nom de l'agent d'édulcorant) » n'est plus autorisée sur les étiquettes des aliments qui renferment des **sucres* ajoutés**, des **ingrédients avec des sucres ajoutés** ou des **ingrédients contenant des sucres ayant un pouvoir d'édulcorant**. Ces ingrédients, comme les agents édulcorants, la mélasse, le jus de fruits, le miel et le sirop d'érable donnent un goût sucré aux aliments. Ces aliments ne seront pas conformes aux exigences prescrites concernant l'allégation « sans sucre ajouté ». Voir point d) du tableau 7-2 ci-dessous.

*Nota : Le terme « sucres » signifie tous les mono et disaccharides, ce qui inclut le sucrose, le fructose, le glucose, le glucose-fructose, le maltose, etc.

7.23.3 Ajout de polyalcools, polyols, alcools de sucre, ou itols

Lorsque des polyalcools ou des polyols comme le sorbitol, le xylitol, le maltitol, etc. sont ajoutés à un aliment, leur quantité doit être déclarée dans le tableau de la valeur nutritive. Une simple déclaration à la suite de la liste d'ingrédients n'est plus suffisante. Une mention positive du type « édulcoré avec du sorbitol » est acceptable sur l'étiquette ou dans l'annonce, en complément de la déclaration de la quantité des polyalcools dans le tableau de la valeur nutritive (Voir chapitre 5 du présent Guide : 5.4.1, 5.4.2 et 5.4.3 pour la déclaration appropriée).

7.23.4 Goût sucré

Une délégation qui renvoie précisément à un « **goût sucré** », comme « **n'a pas un goût sucré** » est considérée comme une allégation concernant le goût et ne nécessite pas la présentation d'un tableau de la valeur nutritive sur les aliments par ailleurs exemptés aux termes des alinéas B.01.401(2)(a) et (b).

Tableau sommaire des allégations concernant les glucides et les sucres
Tableau 7-12

Nota : Les allégations entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par *le Règlement sur les aliments et les drogues*. Les quantités de référence figurent à la partie D, annexe M du *Règlement sur les aliments et les drogues* (voir section 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Sans sucres « sans sucre » « 0 sucre » « zéro sucre » « aucun sucre » « ne contient pas de sucre »</p>	<p>L'aliment à la fois</p> <p>(a) contient moins de 0,5 g de sucres par quantité de référence et par portion déterminée</p> <p>(b) à l'exception de la gomme à mâcher, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « sans énergie » figurant au point a) du tableau 7.14.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent chapitre</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre</p>	<p>B.01.401(3) (e)(ii)</p> <p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 37</p>
<p>b) Teneur réduite en sucres « teneur réduite en sucre », « moins de sucre », « moins sucré », « teneur plus faible en sucre » ou « plus pauvre en sucre »</p>	<p>La teneur en sucres de l'aliment, après transformation, formulation, reformulation ou autre modification, est inférieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 5 g, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés</p> <p>(a) l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent</p> <p>(c) la différence de teneur en sucres, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence similaire.</p> <p>(Voir section 7.11 du présent Chapitre pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 38</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Moins de sucres « moins de sucres » « moins sucré » « teneur plus faible en sucres » ou « plus pauvre en sucre »</p>	<p>La teneur en sucres de l'aliment est inférieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 5 g, selon le cas :</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) par 100 g, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés:</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire;</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de la teneur en sucres par portion déterminée, exprimée en pourcentage ou en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire</p> <p>(Voir section 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 39</p>
<p>d) Non additionné de sucre « non additionné de sucre » « sans sucre ajouté » « aucune addition de sucre »</p> <p>Peut être utilisé sur des aliments réservés uniquement aux enfants de moins de deux ans [B.01.503.(2)(e)]</p>	<p>1) L'aliment ne contient aucun sucre ajouté, aucun ingrédient additionné de sucre, ni aucun ingrédient contenant des sucres ayant un pouvoir édulcorant.</p> <p>2) Pas d'augmentation délibérée de la teneur en sucres par d'autres moyens; l'augmentation doit toutefois résulter d'un traitement effectué à d'autres fins.</p> <p>3) L'aliment de référence similaire contient des sucres ajoutés.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 40</p>
<p>e) « non sucré »</p>	<p>1) L'aliment remplit les conditions énoncées à la colonne 2, point d) - « non additionné de sucre » du présent tableau.</p> <p>2) L'aliment ne renferme pas un édulcorant selon les termes de la colonne 1 du tableau IX suivant l'article B.16.100 RAD (p-ex., aspartame, sucralose, etc.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>B.01.509</p>
<p>f) Déclaration selon laquelle l'aliment est destiné à un régime alimentaire à faible teneur énergétique</p>	<p>L'aliment répond aux conditions énoncées concernant l'allégation « sans sucre » (point a) ci-dessus dans ce tableau).</p>	<p>L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3, point a) du présent tableau.</p>	<p>B.01.507</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
g) Déclaration selon laquelle l'aliment est réservé à un « usage diététique spécial », concernant la teneur en sucres	L'aliment doit remplir les conditions de l'allégation « sans sucre » (point a) ci-dessus).	L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3, point a) du présent tableau.	B.01.401(3) (e)(ii) B.24.003 (1.1)
h) « diététique », « diète » concernant la teneur en sucres de l'aliment, ce qui inclut lorsqu'il est utilisé dans le nom de marque	Réservé aux aliments pour usage diététique spécial, selon l'article B.24.003 L'aliment remplit les conditions requises pour l'allégation « sans sucre » (voir point (a) ci-dessus)	L'allégation ou la mention sont effectuées conformément aux colonnes 1 et 3, point a) du présent tableau.	B.01.401(3) (e)(ii) B.24.003(4)
i) Déclaration concernant l'ajout ou le non-ajout d'amidons à un aliment	L'allégation ne peut être effectuée que sur les aliments réservés uniquement aux enfants de moins de deux ans.	Le tableau de la valeur nutritive doit également être conforme aux conditions énoncées à l'article B.01.403 (Aliments pour les enfants de moins de deux ans) Le tableau de la valeur nutritive doit inclure la quantité d'amidon en grammes par portion déterminée Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent chapitre	B.01.403 B.01.402(4) table, article 13
j) Termes qui caractérisent la quantité de lactose présente dans un aliment	Aucune allégation de ce type n'est couverte par <i>le Règlement</i> . Nota: un aliment qu'on allègue sans lactose ne doit renfermer aucune lactose détectable	Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)	B.01.401(3) (e)(ii)
k) « édulcoré » ou autres allégations caractérisant l'ajout de sucre dans l'aliment (c.-à-d. « sucré », « édulcoré avec du miel », « édulcoré avec du jus de fruits », etc.	Aucune exigence de composition.		

7.24 Allégations concernant les fibres alimentaires

Nota: « fibre » ou « fiber » sont deux termes acceptables en anglais [B.01.503(4)].

Des **allégations comparatives** concernant les fibres alimentaires peuvent être effectuées dans les conditions décrites aux allégations « Plus de fibres » au tableau 7-13, point d) ci-dessous. Ces allégations ne sont pas restreintes aux fibres de même source.

Les **allégations relatives à la teneur nutritive** des fibres alimentaires peuvent être faites pour des aliments qui sont considérés comme des sources de ces fibres. Tant les fibres traditionnelles que les fibres nouvelles peuvent faire l'objet d'allégations concernant les fibres. Les termes « **bon** » et « **excellent** », qui supposent un jugement sur la nature et la valeur de la fibre en complément de la quantité, ne sont pas permises.

Lorsqu'un aliment renferme une source de fibres nouvelles qui n'a pas été examinée par Santé Canada, ou dont les données ne confirment pas l'efficacité de la fibre, la quantité de fibres fournies par cet ingrédient ne doit pas être incluse dans la déclaration de la teneur en fibres alimentaires, et aucune allégation concernant ces fibres ne peut être faite à leur sujet. Une liste de fibres nouvelles acceptées figure au tableau 6-12 du présent Guide.

Lorsque la source du son n'est pas nommé, le terme « **son** » est considéré comme désignant du **son de blé**. Le son de blé renferme environ 42 % de fibres alimentaires.

Le **son d'avoine** est le produit des graines d'avoine décortiquées (grau d'avoine) qui fournit, sur une base sèche, une teneur minimum de 13 % en fibres alimentaires totales, dont au moins 30 % doivent être solubles. Le contenu en humidité du produit ne doit pas excéder 12 %. Un produit peut être présenté comme une source de son d'avoine s'il contient au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son d'avoine conformément aux quantités de référence et à la portion déterminée.

Le **son de maïs** moulu suivant les méthodes traditionnelles contient de 60 à 65 % de fibres alimentaires. Les produits présentés comme des sources de son de maïs doivent contenir au moins 2 g de fibres alimentaires provenant du son de maïs obtenu selon des méthodes traditionnelles.

Aucune allégation relative aux fibres alimentaires ne peut être faite pour le **son de riz**, qui est considéré comme un ingrédient alimentaire sans danger mais dont l'efficacité comme source de fibres alimentaires n'a pas été démontrée.

Tableau sommaire des allégations concernant les fibres autorisées
Tableau 7-13

Nota: Les allégations qui figurent entre guillemets à la colonne 1 sont celles qui sont autorisées par le *Règlement sur les aliments et drogues*. Les quantités de référence figurent à la Partie D , annexe M du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir 6.2.1 du présent Guide).

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>a) Source de fibres « source de fibres » « contient des fibres »</p> <p>Nota : Dans les allégations qui précèdent, le mot « fibre » peut être remplacée par « fibres (désignation du type de fibres) », « fibres (désignation de l'origine) », ou « fibres alimentaires »</p>	<p>1) L'aliment contient au moins 2 g de fibres, selon le cas :</p> <p>(a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type, ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation</p> <p>(b) de fibres de chaque type ou origine précisées, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation</p> <p>2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Doivent être conformes aux exigences générales qui s'appliquent aux allégations de la valeur nutritionnelle – voir section 7.5 du présent Guide</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD, alinéas B.01.401(2)(a) et (b)</p> <p>Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide</p>	<p>B.01.401(3) (e)(ii)</p> <p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 41</p>
<p>b) Source élevée de fibres « source élevée de fibres » « teneur élevée en fibres »</p> <p>Nota : Dans les allégations qui précèdent, le mot « fibre » peut être remplacée par « fibres (désignation du type de fibres) », « fibres (désignation de l'origine de fibres) », ou « fibres alimentaires »</p>	<p>1) L'aliment contient au moins 4 g de fibres, selon le cas :</p> <p>(a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation;</p> <p>(b) de fibres de chaque type ou origine précisées, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation.</p> <p>2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 42</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>c) Source très élevée de fibres « source très élevée de fibres » « teneur très élevée en fibres » « riche en fibres »</p> <p>Nota : Dans les allégations qui précèdent, le mot « fibre » peut être remplacée par « fibres (désignation du type de fibres) », « fibres (désignation de l'origine) », ou « fibres alimentaires »</p>	<p>1) L'aliment contient au moins 6 g de fibres, selon le cas</p> <p>(a) de fibres par quantité de référence et par portion déterminée lorsque ni le type, ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation</p> <p>(b) de fibres de chaque type ou origine précisées, par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation</p> <p>2) L'aliment contient au moins un ingrédient qui répond à l'un des critères mentionnés au paragraphe (1), si l'aliment est un repas préemballé</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513 article 43</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>d) Plus de fibres « plus de fibres » « teneur plus élevée en fibres »</p> <p>Nota : Dans les allégations qui précèdent, le mot « fibre » peut être remplacée par « fibres (désignation du type de fibres) », « fibres (désignation de l'origine) », ou « fibres alimentaires »</p>	<p>1) La teneur en fibres de l'aliment, lorsque le type ou l'origine des fibres ne sont pas précisés dans la mention ou l'allégation, ou dans le cas contraire, la teneur en fibre de chaque type ou origine de fibres précisés est supérieure d'au moins 25 %, soit d'au moins 1 g selon le cas par rapport à une fibre de référence</p> <p>(a) par quantité de référence, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) par 100 g, pour un aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire, si l'aliment est un repas préemballé.</p> <p>2) L'aliment contient, selon le cas</p> <p>(a) au moins 2 g de fibres par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque ni le type, ni l'origine des fibres ne sont précisés dans la mention ou l'allégation, ou au moins 2 g de fibres de chaque type ou origine précisé par quantité de référence et par portion déterminée, lorsque le type ou l'origine des fibres est précisé dans la mention ou l'allégation</p> <p>(b) au moins un ingrédient qui répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « source de fibres », énoncé au point 1 du présent tableau, lorsque l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>Les renseignements suivants sont mentionnés</p> <p>(a) l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou l'aliment de référence similaire</p> <p>(b) la quantité de l'aliment et celle de l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou de l'aliment de référence similaire utilisées aux fins de comparaison si elles diffèrent;</p> <p>(c) la différence de teneur en fibres, par portion déterminée, exprimée en pourcentage, en fraction ou en grammes, par rapport à l'aliment de référence du même groupe alimentaire ou à l'aliment de référence similaire</p> <p>(Voir section 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p> <p>Voir les conditions énoncées au point a) du présent tableau.</p>	<p>Tableau suivant l'article B.01.513, article 44</p>

7.25 Allégations relatives à la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs

On ne peut faire d'**allégation** concernant une vitamine ou un minéral nutritif que si la portion de l'aliment renferme **au moins 5 %** de « l'apport quotidien recommandé » (AQR) [D.01.004, D.02.002]. Toutefois, même lorsqu'une allégation ne peut être faite, la quantité de la vitamine ou du minéral nutritif peut être déclarée dans le tableau de la valeur nutritive, pour une quantité inférieure à 5 % de l'AQR (voir 5.4.1, 5.4.2 et 5.4.3 du présent Guide).

Les nouveaux AQR : Les allégations sont possibles concernant les vitamines et les minéraux nutritifs pour lesquels des apports quotidiens recommandés (AQR) ont été établis [D.01.004(1)(a), D.02.002(1)(a)]. Dans les amendements au *Règlement sur les aliments et les drogues* modifié, les AQR ont été ajoutés pour la vitamine K, la biotine, le sélénium, le cuivre, le manganèse, le chrome, le molybdène et le chlorure en complément des AQR existants pour les vitamines et les minéraux.

Quoi de neuf concernant les allégations relatives à la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs

- Le terme « valeur quotidienne » (VQ) est désormais utilisé à la place de l'« AQR » (apport quotidien recommandé) dans le tableau de la valeur nutritive. Les deux termes ont le même sens.
- Il existe désormais des exigences d'annonce propres à ces allégations (voir 7.11.5 du présent chapitre).
- Le terme « acide folique » ne peut plus être utilisé pour décrire la teneur en folate d'un élément.
- Des apports quotidiens recommandés ont été ajoutés pour la vitamine K, la biotine, le sélénium, le cuivre, le manganèse, le chrome, le molybdène et les chlorures.

Le terme **valeur quotidienne** (VQ) est synonyme de l'« apport quotidien recommandé » (AQR) pour les vitamines et minéraux nutritifs. Les AQR sont précisés aux tableaux suivants les articles D.01.013 et D.02.006 du *Règlement sur les aliments et les drogues*, et ils sont résumés aux tableaux 7-15 et 7-16 ci-dessous.

Le terme « valeur quotidienne » ou « VQ » est désormais utilisé à la place d'« AQR » dans le tableau de la valeur nutritive.

Lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est déclaré dans le tableau de la valeur nutritive, la déclaration doit être faite en pourcentage de la valeur quotidienne (% VQ) par portion déterminée.

Les allégations concernant les vitamines et les minéraux nutritifs n'ont pas été examinées dans le cadre de la modification réglementaire et elles ne sont pas incluses dans le tableau suivant l'article B.01.513. Toutefois, elles peuvent continuer à être utilisées telles que précédemment, et elles figurent au tableau 7-14 ci-dessous.

7.25.1 Autres déclarations autorisées concernant la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs
[D.01.004, D.02.002]**a) Eau et glace préemballées** [voir division 12, RAD]

L'utilisation d'un nom usuel tel que « eau minérale » ou la présence d'informations exigées par le Titre 12 du RAD n'entraînent pas la présence du tableau de la valeur nutritive [B.01.401.(3)(e)(i)]. De plus, la présence de fluorure ajouté à l'eau ou à la glace préemballées n'entraîne pas non plus l'obligation de la déclaration du fluor dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.401.(6)(g)].

Les noms usuels comme « eau déminéralisée » sont acceptables et n'entraînent pas l'exigence de présenter le tableau de la valeur nutritive [B.01.502(2)(h)].

À noter, toutefois, que le contenu en ions minéraux de l'eau ou de la glace préemballées, lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, doit être en **partie par millions** (ppm) par portion déterminée [B.01.301.(1)(d)].

b) Sel de table iodé ou sel à usage domestique contenant de l'iodure [B.17.003]

Le sel de table ou à l'usage domestique général qui renferme de l'iodure ajouté n'est pas tenu à l'exigence de déclaration de la teneur en iode sur le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(6)], pas plus que le sel ne doit renfermer un minimum de 5 % de l'AQR concernant l'iode. Toutefois, la présence d'iode ajouté doit être indiquée sur l'espace principal de l'étiquette [B.17.003]. La présence de l'iodure dans le sel de table ou dans le sel à usage domestique général ou l'indication du terme « iodé » sur l'espace principal de l'étiquette n'entraîne pas l'exigence de présenter le tableau de la valeur nutritive [B.01.401.(6)(g)].

7.25.2 Vitamines ou minéraux nutritifs ajoutés directement ou en tant que composants dans un ingrédient

Lorsqu'un aliment comprend une vitamine ou un minéral nutritif ajouté en tant qu'ingrédient, ou lorsqu'un ingrédient renferme une vitamine ou un minéral nutritif ajouté par l'intermédiaire d'un ingrédient et que la vitamine ou le minéral nutritif est déclaré comme constituant de cet ingrédient (conformément à l'article B.01.008), la quantité de vitamines ou de minéraux nutritifs doit être déclarée dans le tableau de la valeur nutritive. Pour les aliments exemptés par ailleurs de la présentation d'un tableau de la valeur nutritive, un tel tableau est désormais requis [B.01.401(3)(a)&(b)].

Rappel : Pour effectuer une allégation concernant la teneur en vitamines ou en minéraux nutritifs, l'aliment doit renfermer au moins 5 % de l'AQR par portion définie pour cette vitamine ou ce minéral nutritif.

7.25.3 Allégation sur les vitamines et les minéraux nutritifs présent dans des ingrédients exemptés de la déclaration des constituants [D.01.007, D.02.005]

Le paragraphe B.01.009 du RAD énumère de nombreux ingrédients qui sont partiellement ou entièrement exemptés de la déclaration des constituants. Ces ingrédients peuvent contenir des vitamines et/ou des minéraux nutritifs en tant que constituants tel que prévu à la réglementation applicable. L'étiquette ou l'annonce des aliments qui contiennent de tels ingrédients peuvent faire des allégations relativement aux vitamines et/ou minéraux nutritifs de ces ingrédients en autant que :

- la vitamine ou le minéral nutritif est déclaré sous son nom usuel immédiatement après l'ingrédient de

façon à indiquer qu'il est un constituant de l'ingrédient (malgré les exigences du paragraphe B.01.008(6));

- sauf dans le cas de la farine, tous les constituants de l'ingrédient sont déclarés entre parenthèses à la suite de l'ingrédient. Les constituants ne peuvent être intégrés à la liste d'ingrédients comme s'ils étaient des ingrédients de l'aliment;
- la teneur totale de ces vitamines et/ou minéraux nutritifs dans le produit préemballé est déclarée selon les articles D.01.004 ou D.02.005, tel qu'applicable;
- l'aliment contient au moins 5% de l'AQR par portion déterminée de cette vitamine ou minéral nutritif.

Exemple :

Imaginons une allégation concernant un pudding selon laquelle il renferme de la vitamine D, alors tous les composants du lait écrémé doivent être déclarés entre parenthèses après « lait écrémé » dans la liste des ingrédients. Pour effectuer cette allégation, il faut que l'aliment renferme au minimum 5% de l'AQR de la vitamine D par portion déterminée. De plus, le % de VQ de la vitamine D ajoutée et de toute autre vitamine ou minéral nutritif devra être déclaré dans le tableau de la valeur nutritive.

Nota: Toutes les vitamines ou minéraux nutritifs qui se retrouvent dans la liste des ingrédients doivent aussi être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive, étant donné les exigences relatives aux articles D.01.007 et D.02.005.

Tableau sommaire des allégations concernant les vitamines et les minéraux
Tableau 7-14

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
a) Toute allégation relative à la teneur en vitamines ou en minéraux nutritifs	La vitamine ou le minéral doivent être énoncés à la colonne 1 du tableau 1 de la division 1, partie D, pour les vitamines ou au tableau 1 de la division 2, partie D pour les minéraux.	Le tableau de la valeur nutritive doit inclure une déclaration du pourcentage de valeur quotidienne de la vitamine ou du minéral nutritif faisant l'objet de l'allégation par portion déterminée.	D.01.004 D.02.002
Exemples : « contient »	L'aliment fournit $\geq 5\%$ de l'AQR	Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés des alinéas B.01.401(2) (a) et (b)	B.01.402 (4)
« source de » « contient huit éléments nutritifs essentiels »	Les allégations sont basées sur la teneur totale en éléments nutritifs, à l'exception suivante: lorsque l'enrichissement n'est pas permise et que les additifs fournissent 25 % ou plus de la teneur totale en éléments nutritifs, toute allégation ne peut être basée que sur la teneur en éléments nutritifs qui est présente naturellement.	Lorsque utilisées dans une annonce, doivent être conformes aux exigences qui s'appliquent aux annonces - voir section 7.11 du présent Guide	B.01.401(3)(e)(ii)

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>b) « bonne source de »</p> <p>« teneur élevée en »</p>	<p>La vitamine ou le minéral doivent être énoncés à la colonne 1 du tableau 1 de la division 1, partie D, pour les vitamines ou au tableau 1 de la division 2, partie D pour les minéraux.</p> <p>L'aliment fournit $\geq 15\%$ de l'AQR, à l'exception de $\geq 30\%$ de l'AQR pour la vitamine C</p> <p>Les allégations sont basées sur la teneur totale en éléments nutritifs, à l'exception suivante: lorsque l'enrichissement n'est pas permise et que les additifs fournissent 25 % ou plus de la teneur totale en éléments nutritifs, toute allégation ne peut être basée que sur la teneur en éléments nutritifs qui est présente naturellement.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) ci-dessus.</p>	<p>B.01.401(3)(e)(ii)</p>
<p>c) « excellente source de »</p> <p>« teneur très élevée en »</p> <p>« riche en »</p>	<p>La vitamine ou le minéral doivent être énoncés à la colonne 1 du tableau 1 de la division 1, partie D, pour les vitamines ou au tableau 1 de la division 2, partie D pour les minéraux.</p> <p>L'aliment fournit $\geq 25\%$ de l'AQR, à l'exception de $\geq 50\%$ de l'AQR pour la vitamine C</p> <p>Les allégations sont basées sur la teneur totale en éléments nutritifs, à l'exception suivante : lorsque l'enrichissement n'est pas permise et que les additifs fournissent 25 % ou plus de la teneur totale en éléments nutritifs, toute allégation ne peut être basée que sur la teneur en éléments nutritifs qui est présente naturellement.</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) ci-dessus</p>	<p>D.01.004(1)(c)</p> <p>D.02.002(1)(c)</p> <p>B.01.402 (4)</p> <p>B.01.401(3)(e)(ii)</p>
<p>d) « vitamines ajoutées »</p> <p>« Renforcé/enrichi en vitamines ou minéraux »</p> <p>« vitaminé avec (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) »</p>	<p>La liste des vitamines et minéraux nutritifs qui peuvent être ajoutés figure à l'article D.03.002 (voir Annexe 7-1 du présent Guide).</p> <p>Les quantités minimum et maximum qu'on peut ajouter sont réglementées.</p> <p>Les allégations sont basées sur la teneur totale en éléments nutritifs, à l'exception suivante : lorsque l'enrichissement n'est pas permise et que les additifs fournissent 25 % ou plus de la teneur totale en éléments nutritifs</p>	<p>Voir les conditions énoncées au point a) ci-dessus.</p>	<p>D.01.009</p> <p>D.01.010</p> <p>D.01.011</p> <p>D.02.009</p> <p>D.01.004(1)(c)</p> <p>D.02.002(1)(c)</p> <p>B.01.402 (4)</p> <p>D.01.005(b)</p> <p>D.02.003(b)</p>

Colonne 1 Allégation	Colonne 2 Critères - Aliments	Colonne 3 Critères - Étiquette ou annonce	Référence RAD
<p>e) « (% , fraction ou quantité (de plus de) (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que (nom de l'aliment de référence) »</p> <p>« plus élevé en (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que... »</p>	<p>En comparaison de l'aliment de référence, le produit doit</p> <p>a) afficher une augmentation de \geq 25 % de la vitamine ou du minéral nutritif allégué</p> <p>b) afficher une différence absolue appréciable de la teneur en une vitamine ou à un minéral nutritif donné qui soit supérieur ou égal à 10 % de l'apport quotidien recommandé pour cette vitamine ou ce minéral nutritif</p> <p>Les allégations sont basées sur la teneur totale en éléments nutritifs, à l'exception suivante : lorsque l'enrichissement n'est pas permise et que les additifs fournissent 25 % ou plus de la teneur totale en éléments nutritifs, toute allégation ne peut être basée que sur la teneur en éléments nutritifs qui est présente naturellement.</p>	<p>La mention (% , fraction ou quantité) de plus de (nom de la vitamine ou du minéral nutritif) que (nom de l'aliment de référence) doit soit :</p> <p>a) faire partie de l'allégation la plus visible selon laquelle l'aliment a une teneur plus élevée en une vitamine (nom de la vitamine) ou en un minéral nutritif donné (nom du minéral nutritif), ou être regroupé avec elle ou</p> <p>b) être rattachée de manière évidente à cette déclaration</p> <p>i) sur l'espace principal de l'étiquette lorsque l'allégation paraît sur l'étiquette</p> <p>et</p> <p>ii) dans l'annonce lorsque l'allégation figure dans l'annonce</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive doit inclure une déclaration du pourcentage de valeur quotidienne de la vitamine ou du minéral nutritif faisant l'objet de l'allégation par portion déterminée.</p> <p>Le tableau de la valeur nutritive requis sur les produits par ailleurs exemptés du RAD des alinéas B.01.401(2) (a) et (b)</p> <p>(Voir section 7.11 du présent Guide pour les définitions et l'emplacement de l'information requise en matière d'étiquetage et d'annonce)</p>	<p>D.01.004(1)(c) D.02.002(1)(c) B.01.402 (4) B.01.401(3)(e)(ii)</p>

7.25.4 Allégations concernant les aliments pour adultes et enfants de deux ans et plus

Teneur en éléments nutritifs pour les allégations concernant les vitamines/minéraux :
Adultes et enfants de deux ans et plus
Tableau 7-15

Utiliser ce tableau pour déterminer la quantité minimum d'un élément nutritif requis pour effectuer une allégation concernant une vitamine ou un minéral pour des aliments pour adultes et enfants de deux ans et plus

ALLÉGATIONS VISANT LES ADULTES ET LES ENFANTS DE DEUX ANS ET PLUS				
	Apport quotidien recommandé (AQR)	« source de » renferme (≥ 5 % AQR)	« une bonne source de » « teneur élevée en » (≥ 15 % AQR sauf ≥30 % de l'AQR pour la vitamine C)	« excellente source de » « teneur très élevée en » (≥ 25 % AQR sauf ≥50 % de l'AQR pour la vitamine C)
VITAMINES				
vitamine A	1000 ER	50 ER	150 ER	250 ER
vitamine D	5 mcg	0,25 mcg	0,75 mcg	1,25 mcg
vitamine E	10 mg	0,5 mg	1,5 mg	2,5 mg
vitamine C	60 mg	3,0 mg	18 mg	30 mg
thiamine (vitamine B ₁)	1,3 mg	0,07 mg	0,20 mg	0,33 mg
riboflavine (vitamine B ₂)	1,6 mg	0,08 mg	0,24 mg	0,4 mg
niacine	23 EN	1,15 EN	3,45 EN	5,75 EN
vitamine B ₆	1,8 mg	0,09 mg	0,27 mg	0,45 mg
folacine ou folate	220 mcg	11 mcg	33 mcg	55 mcg
vitamine B ₁₂	2 mcg	0,1 mcg	0,3 mcg	0,5 mcg
acide pantothénique ou acide pantothénate	7 mg	0,35 mg	1,05 mg	1,75 mg
vitamine K	80 mcg	4 mcg	12 mcg	20 mcg
biotine	30 mcg	1,5 mcg	4,5 mcg	7,5 mcg
MINÉRAUX NUTRITIFS				
calcium				
phosphore	1100 mg	55 mg	165 mg	275 mg
magnésium	1100 mg	55 mg	165 mg	275 mg
fer	250 mg	12,5 mg	37,5 mg	62,5 mg
zinc	14 mg	0,7 mg	2,1 mg	3,5 mg
iode	9 mg	0,45 mg	1,35 mg	2,25 mg
sélénium	160 mcg	8,0 mcg	24 mcg	40 mcg
cuiivre	50 mcg	50 mcg	7,5 mcg	12,5 mcg
manganèse	2 mg	0,1 mg	0,3 mg	0,5 mg
chrome	2 mg	0,1 mg	0,3 mg	0,5 mg
molybdène	120 mcg	6 mcg	18 mcg	30 mcg
chlorure	75 mcg	3,75 mcg	11,25 mcg	18,75 mcg
	3400 mg	170 mg	510 mg	850 mg

mcg = microgrammes

7.25.5 Allégations concernant les aliments pour nourrissons et enfants de moins de deux ans

Teneur en éléments nutritifs pour les allégations concernant les vitamines/minéraux :
enfants de moins de deux ans

Tableau 7-16

Utiliser ce tableau pour déterminer la quantité minimum d'un élément nutritif requise pour effectuer une allégation concernant une vitamine ou un minéral pour les aliments réservés exclusivement aux enfants de moins de deux ans.

ALLÉGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS DE MOINS DE DEUX ANS				
	Apport quotidien recommandé	« source de » renferme (≥ 5 % AQR)	« une bonne source de » « teneur élevée en » (≥ 15 % AQR sauf ≥ 30 % de l'AQR pour la vitamine C)	« excellente source de » « teneur très élevée en » (≥ 25 % AQR sauf ≥ 50 % de l'AQR pour la vitamine C)
VITAMINES				
vitamine A	400 ER	20 ER	60 ER	100 ER
vitamine D	10 mcg	0,5 mcg	1,5 mcg	2,5 mcg
vitamine E	3 mg	0,15 mg	0,45 mg	0,75 mg
vitamine C	20 mg	1,0 mg	6,0 mg	10 mg
thiamine (vitamine B ₁)	0,45 mg	0,02 mg	0,08 mg	0,11 mg
riboflavine (vitamine B ₂)	0,55 mg	0,03 mg	0,07 mg	0,14 mg
niacine	8 EN	0,4 EN	1,2 EN	2,0 EN
vitamine B ₆	0,7 mg	0,04 mg	0,11 mg	0,18 mg
folacine ou folate	65 mcg	3,3 mcg	9,8 mcg	16,3 mcg
vitamine B ₁₂	0,3 mcg	0,02 mcg	0,05 mcg	0,08 mcg
acide pantothénique ou acide pantothénate	2 mg	0,1 mg	0,3 mg	0,5 mg
vitamine K	30 mcg	1,5 mcg	4,5 mcg	7,5 mcg
biotine	8 mcg	0,4 mcg	1,2 mcg	2,0 mcg
MINÉRAUX NUTRITIFS				
calcium	500 mg	25 mg	75 mg	125 mg
phosphore	500 mg	25 mg	75 mg	125 mg
magnésium	55 mg	2,8 mg	8,3 mg	13,8 mg
fer	7 mg	0,35 mg	1,1 mg	1,8 mg
zinc	4 mg	0,2 mg	0,6 mg	1,0 mg
iode	55 mcg	2,8 mcg	8,3 mcg	13,8 mcg
sélénium	15 mcg	0,75 mcg	2,25 mcg	3,75 mcg
cuiivre	0,5 mg	0,025 mg	0,075 mg	0,125 mg
manganèse	1,2 mg	0,06 mg	0,18 mg	0,3 mg
chrome	12 mcg	0,6 mcg	1,8 mcg	3 mcg
molybdène	15 mcg	0,75 mcg	2,25 mcg	3,75 mcg
chlorure	1000 mg	50 mg	150 mg	250 mg

mcg = microgrammes

Annexe 7-1

Aliments auxquels des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés peuvent ou doivent avoir été ajoutés

[Règlement sur les aliments et les drogues, D.03.002]

Nota : Dans la seconde colonne de ce tableau, l'adjectif «obligatoire» désigne les éléments nutritifs qui **doivent être** présents dans l'aliment à des niveaux précisés dans le *Règlement sur les aliments et les drogues* (RAD). Pour certaines exigences obligatoires, les éléments nutritifs peuvent ne pas devoir être ajoutés pour atteindre le niveau précisé dans le Règlement. L'adjectif «Facultatif» désigne les éléments nutritifs qui **peuvent** avoir été ajoutés aux produits énumérés, également sous réserve des niveaux précisés dans le RAD. La troisième colonne «Référence RAD» renvoie aux articles du Règlement où la teneur en éléments nutritifs et d'autres exigences précises figurent.

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Référence RAD
1. Céréales à déjeuner	Facultatif : Thiamine, niacine, vitamine B ₆ , acide folique, acide pantothénique, magnésium, fer et zinc	B.13.060
2. Nectars de fruits, boissons aux légumes, bases et mélanges pour boissons aux légumes et mélanges de jus de légumes	Facultatif : Vitamine C	B.11.134 D.01.009 à D.01.011
2.1 Boissons à arôme de fruit qui répondent aux exigences de l'article B.11.150	Obligatoire : Vitamine C Facultatif : Acide folique, thiamine, fer, potassium	B.11.150
2.2 Bases, concentrés et mélanges pour préparer les boissons à arôme de fruit qui répondent aux exigences de l'article B.11.151	Obligatoire : Vitamine C Facultatif : Acide folique, thiamine, fer, potassium	B.11.151
3. Produits céréaliers pour bébés	Facultatif : Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, calcium, phosphore, fer, iode	D.01.010 D.01.011 D.02.009
4. Margarine et autres succédanés similaires du beurre	Obligatoire : Vitamine A, vitamine D Facultatif : Alpha-tocophérol	B.09.016 D.01.011
5. Pâtes alimentaires	Facultatif : Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, acide folique, acide pantothénique, vitamine B ₆ , fer, magnésium	B.13.052 (1)

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Référence RAD
Pâtes alimentaires «enrichies»	Obligatoire : Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer Facultatif : Acide pantothénique, vitamine B ₆ , magnésium	B.13.052 (2)
6. Préparations pour nourrissons et préparations pour régime liquide	Obligatoire : Vitamines - Alphatocophérol, biotine, d-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B ₆ , vitamine B ₁₂ , vitamine C, vitamine D, vitamine K Minéraux - calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc; Acides aminés - alanine, arginine, acide aspartique, cystine, acide glutamique, glycine, histidine, hydroxyproline, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, proline, serine, taurine, thréonine, tryptophane, tyrosine, valine (pour améliorer la qualité de la protéine) Aussi - autres substances nutritives en quantités égales à celles qu'on trouve dans le lait humain (pour les préparations pour nourrissons)	B.25.052 B.25.054 B.24.101 B.24.102
6.1 Aliments présentés comme étant conçus pour régimes à très faible teneur en énergie	Obligatoire : Vitamines - Alpha-tocophérol, biotine, acide d-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B ₆ , vitamine B ₁₂ , vitamine C, vitamine D, vitamine K Minéraux - calcium, chlorure, chrome, cuivre, fer, iode, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc	B.24.303 D.01.011
7. Mélanges et bases aromatisés qu'il est recommandé d'ajouter au lait	Facultatif : Vitamine A, thiamine, niacine ou niacinamide, vitamine C, fer	D.01.009 à D.01.011 D.02.009
8. Simili-produits de viande, simili-produits de volaille, allongeurs de produits de viande et allongeurs de produits de volaille	Obligatoire : Thiamine, riboflavine, niacine, pyridoxine, d-acide pantothénique, acide folique, vitamine B ₁₂ , fer, magnésium, potassium, zinc, cuivre Acides aminés - Histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane, valine	B.14.073 B.14.085 à B.14.090 B.22.027 B.22.029 D.01.011
9. Substituts de repas et suppléments nutritifs	Obligatoire : Vitamines -- Alpha-tocophérol, biotine, d-acide pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B ₆ , vitamine B ₁₂ , vitamine C, vitamine D Minéraux -- calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc	B.24.200 B.24.201

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Référence RAD
9.1 Déjeuner tout prêt, déjeuner instantané et autres aliments semblables de remplacement quelle qu'en soit la description	Obligatoire : Vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, vitamine C, fer	B.01.053 D.01.009 D.01.011
10. Lait condensé, lait, poudre de lait, lait stérilisé, lait (indication de l'arôme)	Obligatoire : Vitamine D	B.08.003 B.08.007 B.08.013 B.08.016
Lait condensé	Facultatif : Vitamine D	B.08.009 D.01.009 D.01.011
11. Lait écrémé additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, lait écrémé (indication de l'arôme), lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), lait écrémé à (indication de l'arôme) additionné de solides de lait, lait partiellement écrémé à (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, poudre de lait écrémé	Obligatoire : Vitamine A, vitamine D	B.08.004 B.08.005 B.08.014 B.08.017 B.08.018 B.08.019 B.08.020 B.08.026
12. Lait évaporé	Obligatoire : Vitamine C, vitamine D	B.08.010
13. Lait écrémé évaporé, lait écrémé concentré, lait partiellement écrémé évaporé, lait partiellement écrémé concentré	Obligatoire : Vitamine A, vitamine C, vitamine D	B.08.011 B.08.012
14. Jus de pomme, jus de pomme reconstitué, jus de raisin, jus de raisin reconstitué, jus d'ananas, jus d'ananas reconstitué, jus de pomme et de (nom du fruit) visé à l'article B.11.132, jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé	Facultatif : Vitamine C	B.11.123 B.11.124 B.11.128A B.11.130 B.11.132 B.11.133 D.01.009 à D.01.011

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Référence RAD
15. Farine, farine blanche, farine enrichie ou farine blanche enrichie	Obligatoire : Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer Facultatif : Vitamine B ₆ , d-acide pantothénique, calcium, magnésium	B.13.001
16. Abrogé		
17. Sel de table, succédanés du sel de table	Obligatoire : Iode	B.17.003
18. Pommes de terre déshydratées	Facultatif : Vitamine C	D.01.009 D.01.011
19. Produits imitant l'oeuf entier	Obligatoire : Vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, vitamine B ₆ , acide d-pantothénique, acide folique, vitamine B ₁₂ , alphatocophérol, calcium, fer, zinc, potassium	B.22.032 D.01.011
20. Abrogé		
21. Lait de chèvre, lait de chèvre en poudre	Facultatif : Vitamine D (voir également le tableau AMP ci-dessous)	B.08.029 (1)
22. Lait de chèvre partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé, lait de chèvre partiellement écrémé en poudre, lait de chèvre écrémé en poudre	Facultatif : Vitamines A and D (voir également le tableau AMP ci-dessous)	B.08.029 (2)
23. Lait de chèvre concentré	Facultatif : Vitamines C, D, acide folique	B.08.029 (3)
24. Lait de chèvre concentré partiellement écrémé, lait de chèvre concentré écrémé	Facultatif : Vitamines A, C, D, acide folique	B.08.029 (4)
25. Riz précuit, au sens du paragraphe B.13.010.1(1)	Facultatif : Thiamine, niacine, vitamine B ₆ , acide folique, acide pantothénique, fer	B.13.010 (1)
26. Eau minérale, eau de source, eau en contenants scellés, glace pré-emballée	Facultatif : Fluorine	B.12.001 B.12.004 B.12.005

COLONNE 1 Aliment	COLONNE 2 Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Référence RAD
27. Oeuf entier liquide, poudre d'oeuf entier, oeuf entier congelé, jaune d'oeuf liquide, poudre de jaune d'oeuf, jaune d'oeuf congelé, blanc d'oeuf liquide (albumen liquide), poudre de blanc d'oeuf (poudre d'albumen), blanc d'oeuf congelé (albumen congelé), mélange liquide d'oeufs entiers, mélange de poudre d'oeufs entiers, mélange congelé d'oeufs entiers, mélange liquide de jaunes d'oeufs, mélange de poudre de jaunes d'oeufs, mélange congelé de jaunes d'oeufs	Obligatoire, s'il y a réduction de la teneur en vitamines ou minéraux : Vitamine A, vitamine D, Vitamine E, thiamine, riboflavine, niacine, Vitamine B6, folacine, Vitamine B12, acide pantothénique, calcium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc	B.22.038

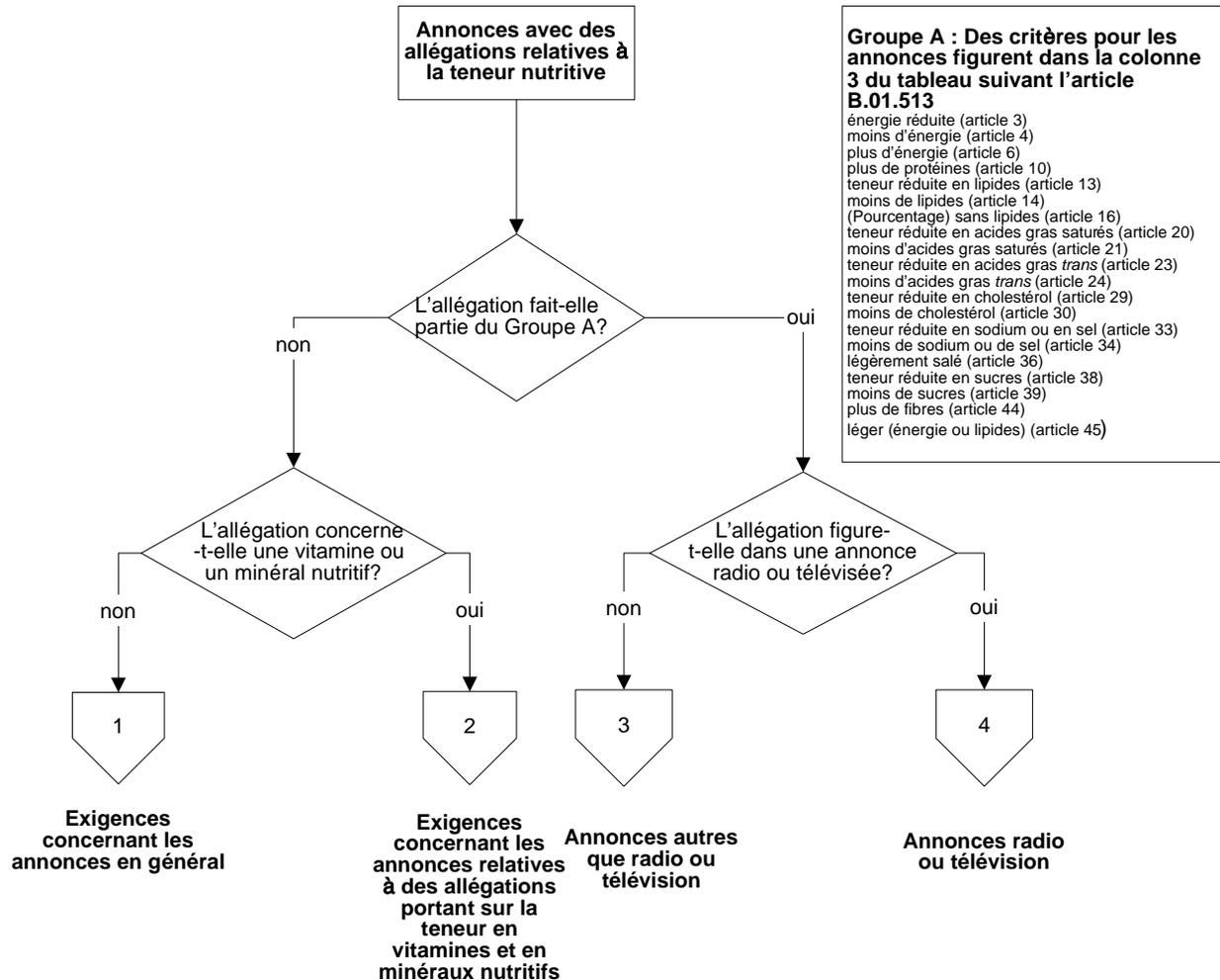
De plus, les **autorisations de mise en marché provisoires (AMP)** ont été délivrées par Santé Canada pour permettre l'ajout de vitamines et de minéraux à certains aliments, selon les grandes lignes suivantes : le processus d'AMP (RAD B.01.056) permet de combler l'écart entre la date d'achèvement de l'évaluation scientifique pour justifier certaines modifications (p. ex., expansion de la liste des aliments auxquels certaines vitamines et certains minéraux nutritifs peuvent être ajoutés) et la date de la publication des modifications approuvées dans la *Gazette du Canada, partie II*. Les critères qui doivent être remplis pour faire une demande d'AMP sont énoncés à l'article B.01.056 du RAD. Voir 2.18 dans le présent guide.

Aliment	Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Date dans la Gazette du Canada, partie I
1. Boissons dérivées de légumineuses, de noix, de grains céréaliers ou de pommes de terre à laquelle une vitamine ou un minéral nutritif a été ajouté	Obligatoire : Vitamine A, vitamine D, vitamine B ₁₂ , riboflavine, calcium, zinc Facultatif : Vitamine B ₆ , vitamine C, thiamine, niacine, acide folique, acide pantothénique, phosphore, potassium, magnésium	29-11-1997
2. Semoule de maïs	Facultatif : Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer, calcium	25-04-1998
Semoule de maïs enrichie	Obligatoire : Thiamine, riboflavine, niacine, acide folique, fer Facultatif : Calcium	25-04-1998
3. Lait de chèvre liquide ou en poudre, entier, écrémé ou partiellement écrémé	Facultatif : Acide folique (les fabricants qui choisissent d'ajouter l'acide folique doivent aussi ajouter les vitamines décrites aux paragraphes B.08.029 (1) et (2) aux niveaux indiqués)	25-04-1998

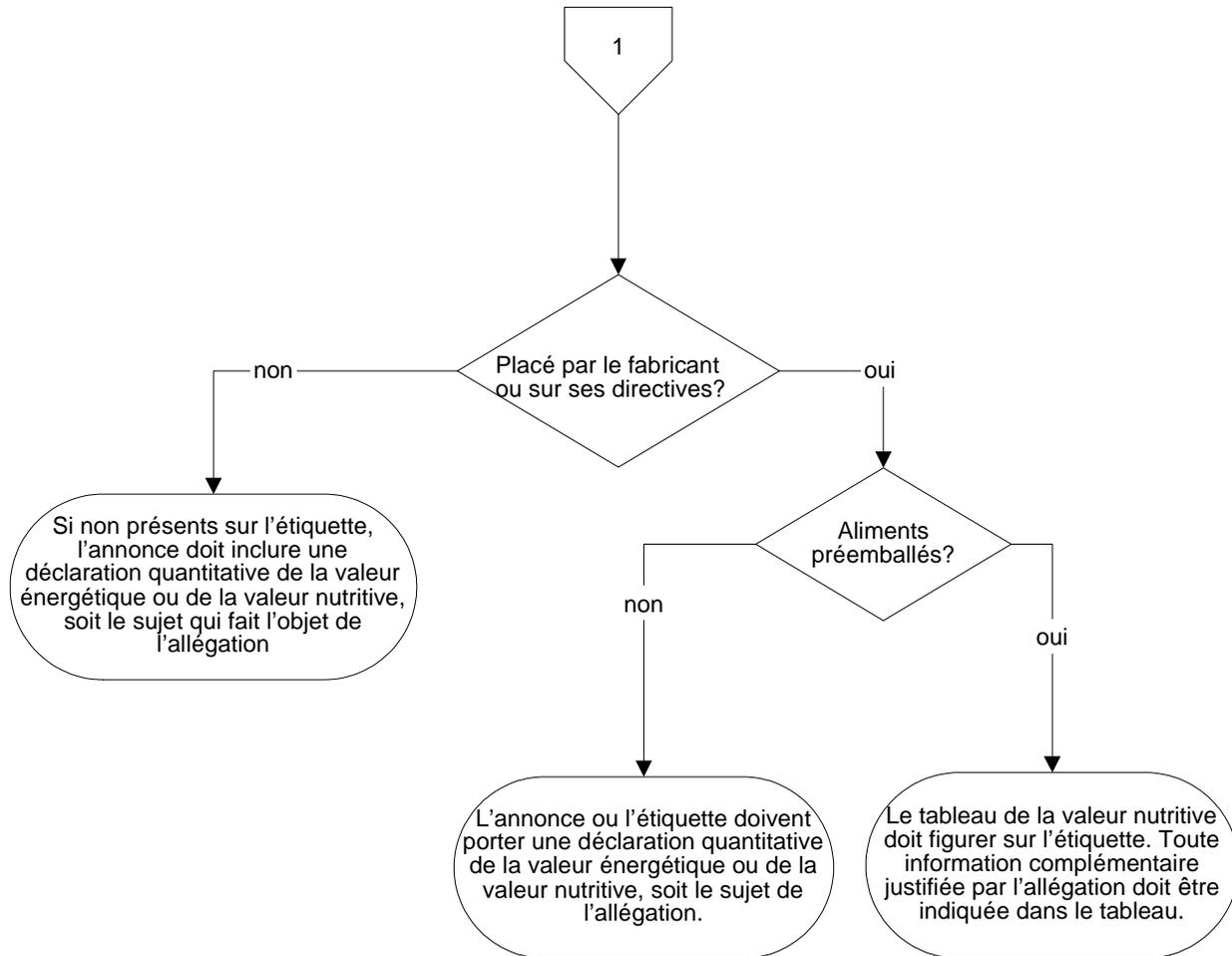
Annexe 7-2

Arbre de décision des exigences concernant les annonces

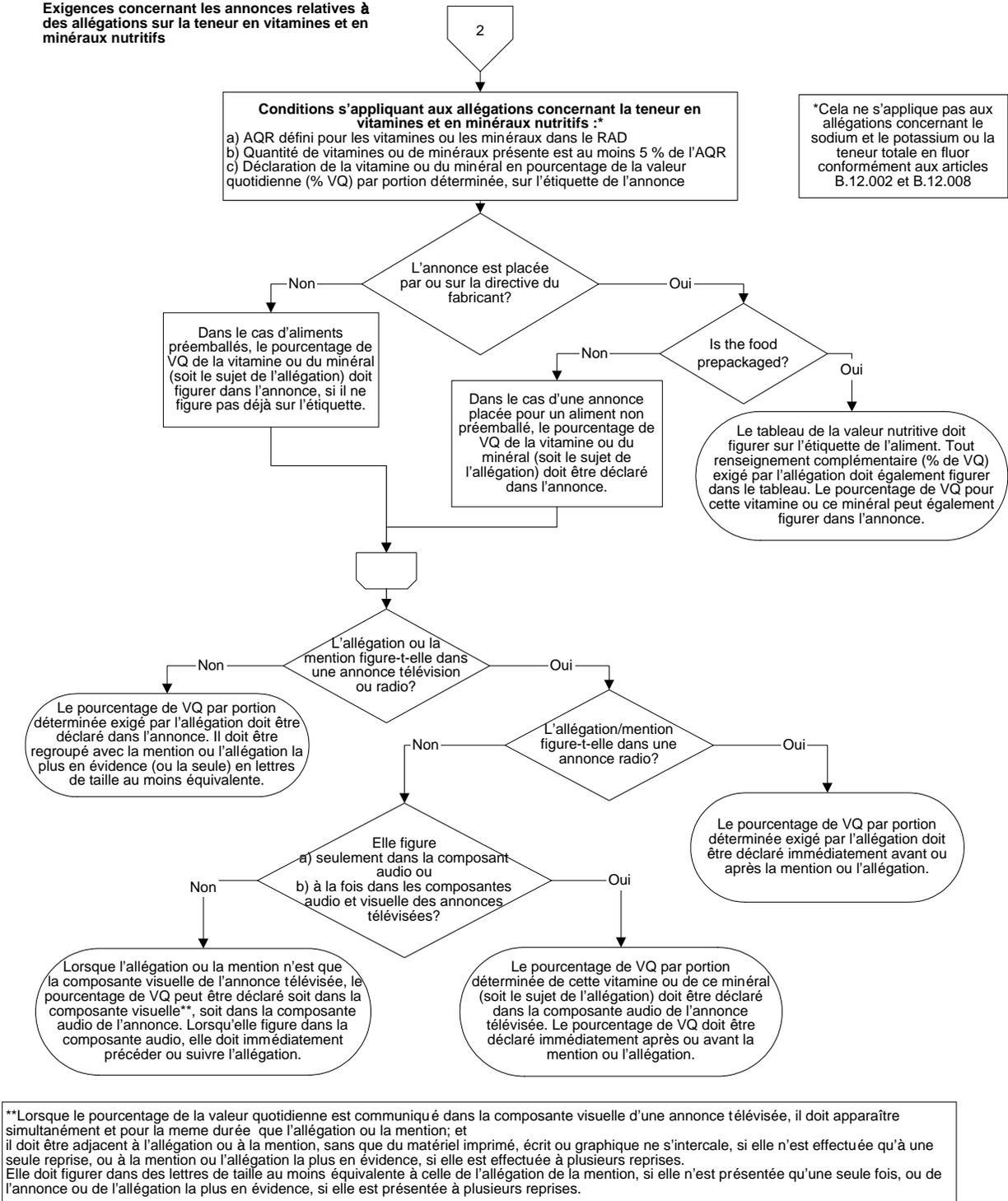
Allégations relatives à la teneur nutritive



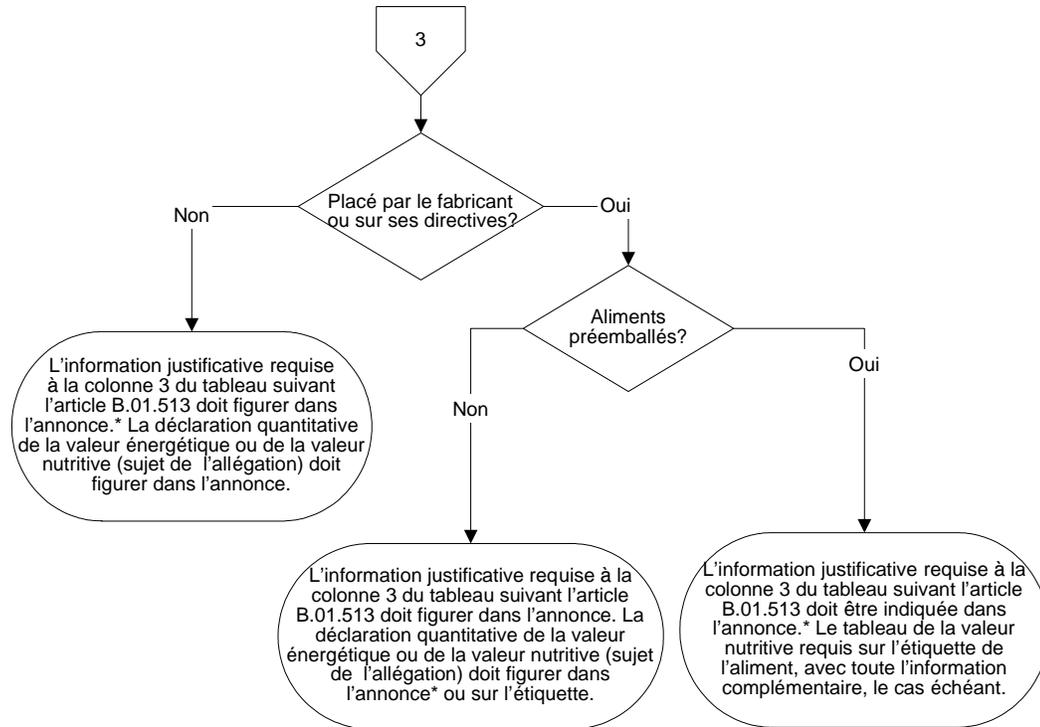
Exigences concernant les annonces en général



Exigences concernant les annonces relatives à des allégations sur la teneur en vitamines et en minéraux nutritifs

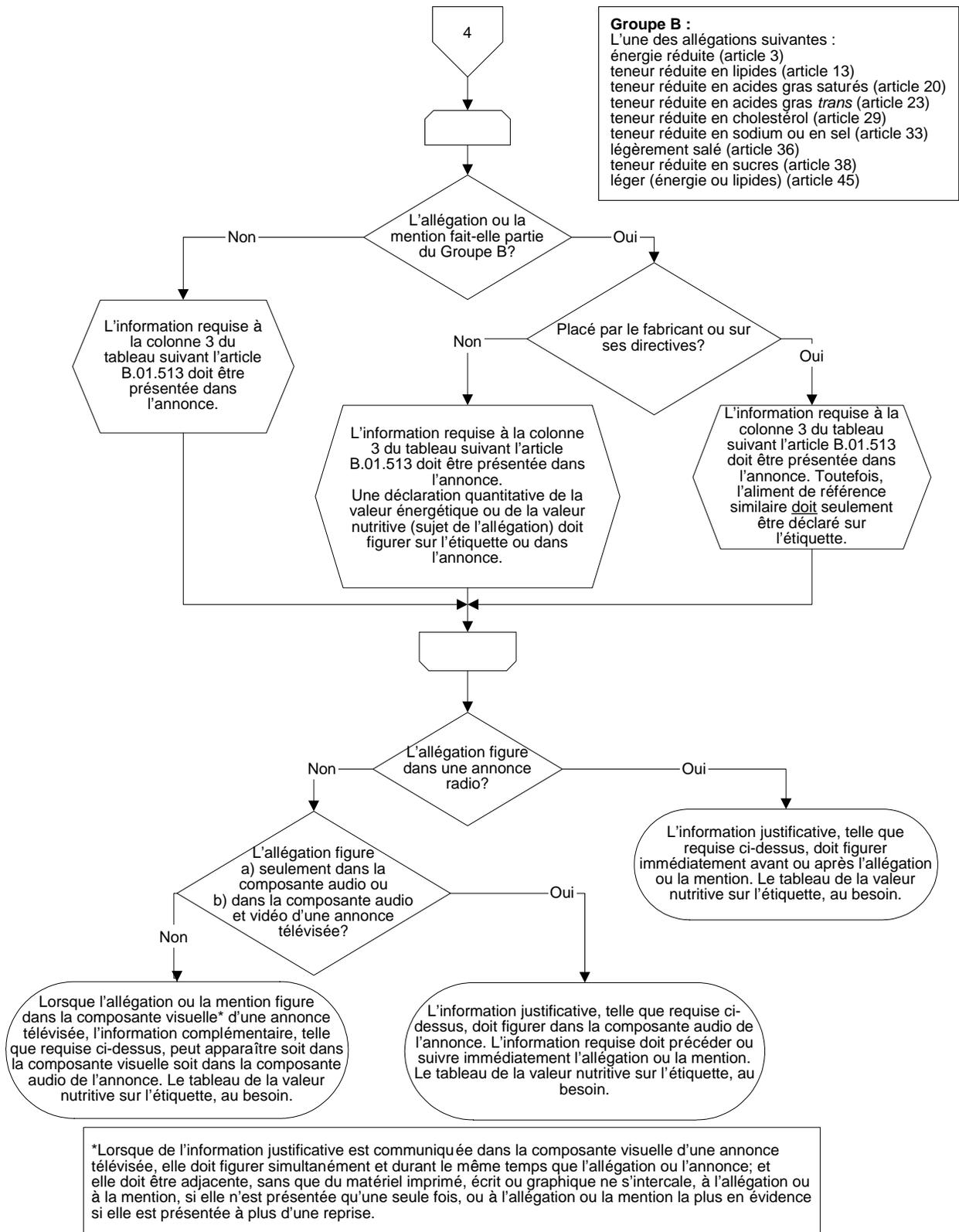


Annonces autres qu'à la radio ou la télévision



*L'information doit être présentée adjacente, sans que du matériel imprimé, écrit ou graphique ne s'intercale, à la mention ou à l'allégation, lorsqu'elle n'est présentée qu'une seule fois, ou à l'allégation ou la mention la plus en évidence. Elle doit figurer en lettres d'une taille au moins équivalente et aussi bien en vue que la mention ou l'allégation, si elle n'est présentée qu'à une seule reprise, ou de l'allégation ou de la mention la plus en évidence, si elle est présentée à plusieurs reprises.

Annonces radio et télévision



Guide de l'étiquetage et de publicité des aliments

Chapitre 8

Allégations santé

Chapitre 8

Allégations santé

Table des matières

8.1	Introduction	8 - 1
8.2	Principes généraux des allégations santé	8 - 2
8.2.1	Éviter les allégations trompeuses	8 - 2
8.2.2	Responsabilité de l'industrie à l'égard de la formulation d'allégations santé qui sont vraies et non mensongères	8 - 3
8.3	Aliments, drogues, produits de santé naturels et allégations	8 - 5
8.4	Allégations de réduction du risque de maladies	8 - 7
8.4.1	Allégations permises concernant la réduction du risque de maladies	8 - 8
8.4.2	Libellé prescrit pour les allégations de réduction du risque de maladies [B.01.601, B.01.603]	8 - 8
8.4.3	Présentation des renseignements exigés pour les allégations de réduction du risque de maladies	8 - 8
8.4.4	Interdictions relatives à l'usage d'allégations de réduction du risque de maladies [B.01.601 (1)(c)]	8 - 10
8.4.5	Tableau sommaire des allégations de réduction du risque de maladies - Tableau 8-1	8 - 10 8 - 11
8.5	Allégations fonctionnelles	8 - 15
8.5.1	Conditions à respecter pour les allégations fonctionnelles	8 - 16
8.5.2	Information figurant sur les étiquettes concernant les allégations fonctionnelles	8 - 16
8.5.3	Tableau sommaire des allégations fonctionnelles admissibles s'appliquant aux aliments ou aux constituants alimentaires	8 - 17
	Tableau 8-2	8 - 18
8.5.4	Admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles	8 - 19
8.6	Allégations nutritionnelles fonctionnelles (allégations sur le rôle biologique)	8 - 21
8.6.1	Conditions pour l'admissibilité des allégations nutritionnelles fonctionnelles	8 - 22
8.6.2	Exigences en matière d'étiquetage s'appliquant aux allégations nutritionnelles fonctionnelles pour les produits préemballés et aux annonces faites par le fabricant ou l'importateur	8 - 22
8.6.3	Exigences concernant les allégations nutritionnelles fonctionnelles pour les produits non préemballés ou les annonces faites par une autre personne que le fabricant ou l'importateur [B.01.312]	8 - 23
8.6.4	Tableau sommaire des allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles	8 - 24
	Tableau 8-3	8 - 25
8.6.5	Admissibilité des nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles	8 - 26
8.7	Allégations relatives aux probiotiques	8 - 27
8.7.1	Conditions for Probiotic Claims	8 - 28
8.7.2	Conditions à respecter pour les allégations relatives aux probiotiques	8 - 29
8.7.3	Allégations non spécifiques à la souche acceptables pour les probiotiques	
8.7.3	Tableau sommaire des allégations non spécifiques à la souche acceptées pour les probiotiques et les espèces admissibles dans le cadre de ces allégations	8 - 30
	Tableau 8-4	8 - 31
8.8	Témoignages et garanties concernant les vitamines et les minéraux nutritifs	8 - 32

8.9	Autres renseignements sur les régimes alimentaires et les maladies	8 - 32
8.10	Exemples d'allégations inadmissibles assimilant un aliment à une drogue	8 - 33
	8.10.1 Allégations de " médicament "	8 - 33
	8.10.2 Allégations sur l'effet laxatif	8 - 33
	8.10.3 Aliments tonique	8 - 33
8.11	Obésité, perte de poids, programme pour la perte de poids et maintenir un poids-santé . . .	8 - 33
	8.11.1 Obésité : régimes alimentaires	8 - 33
	8.11.2 Aliments présentés comme contribuant à atteindre ou à maintenir un poids-santé . . .	8 - 34
8.12	Distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire	8 - 35
8.13	Utilisation d'approbations, de logos, et de sceaux d'approbation de tiers	8 - 36
8.14	Symboles en forme de cœur et allégations santé cardiovasculaire	8 - 37
	8.14.1 Symboles en forme de cœur	8 - 38
	8.14.2 Symboles en forme de cœur et allégations de réduction du risque de maladies	8 - 38
8.15	<i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien et Bien manger avec le Guide alimentaire canadien : Ressource à l'intention des éducateurs et communicateurs</i>	8 - 39
	8.15.1 Reproduction de <i>Mangez bien avec le Guide alimentaire canadien</i>	8 - 39
8.16	References	8 - 40
Annexe 8-1	<i>Annexes 1 et 2 du Règlement sur les produits de santé naturels</i>	8 - 41
Annexe 8-2	Maladies énumérées à l'annexe A de la Loi sur les aliments et drogues [Section 3] .	8 - 43
Annexe 8-3	Liste de références pour les allégations relatives aux probiotiques	8 - 44
Annexe 8-4	<i>Politique au sujet de l'utilisation de symboles en forme de cœur et d'allégations santé cardiovasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relative aux aliments</i>	8 - 46
Annexe 8-5	<i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i>	8 - 49
Annexe 8-6	Liste de références pour les énoncés de principes	8 - 51

Renvois et abréviations dans ce chapitre

Renvois

Le présent chapitre fait régulièrement référence à des articles de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues*. Les références permettent au lecteur de trouver des exigences spécifiques de la *Loi et du Règlement sur les aliments et drogues*.

- Les articles de la *Loi sur les aliments et drogues* sont cités dans le présent *Guide* selon l'une ou l'autre des façons suivantes : article 2 de la Loi; article 2, LAD; paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* ou paragraphe 5.(1) de la Loi.
- Les articles du *Règlement sur les aliments et drogues* sont numérotés et identifiés dans le présent *Guide* selon l'une ou l'autre des façons suivantes : article B.01.603, B.01.603 or [B.01.603].

Abréviations

Étendue des valeurs acceptables pour les macronutriments	ÉVAM
Apport suffisant	AS
Agence canadienne d'inspection des aliments	ACIA
Unités formant des colonies	UFC
Valeur quotidienne	VQ
Acide docosahexaénoïque	ADH
Loi sur les aliments et drogues	LAD
Règlement sur les aliments et drogues	RAD
<i>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments</i>	Guide
Produits de santé naturels	PSN
<i>Règlement sur les produits de santé naturels</i>	RPSN
Tableau de la valeur nutritive	TVN
Pourcentage de la valeur quotidienne	% VQ
Ration quotidienne normale (Annexe K; Partie D du RAD)	RQN
Apport nutritionnel recommandé	ANR

Chapitre 8

Allégations santé

8.1 Introduction

Une allégation santé « est un énoncé ou toute autre représentation figurant sur l'étiquette ou dans la publicité d'un produit, qui indique de façon explicite ou implicite le lien qui existe entre la consommation d'un aliment ou d'un ingrédient dans un aliment et la santé d'une personne » Elle peut être formulée de façon explicite en mots ou de façon implicite par des symboles, des graphiques, des logos ou par d'autres moyens tels qu'un nom, une marque de commerce ou un sceau d'approbation. Bien que l'expression « allégation santé » ne soit pas dûment définie dans la réglementation concernant les aliments au Canada, les allégations santé ont été divisées en trois grandes catégories : les allégations de réduction du risque de maladies et les allégations thérapeutiques; les allégations nutritionnelles fonctionnelles et finalement les allégations santé générales.

La plupart des allégations de réduction du risque de maladies et des allégations thérapeutiques sont des allégations propres aux médicaments. Les allégations propres aux médicaments sont des allégations qui suggèrent que le produit possède les propriétés d'une drogue (c.-à-d., le traitement, l'atténuation ou la prévention d'une maladie, d'un désordre ou d'un état physique anormal ou de leurs symptômes) ou que le produit a un effet sur le corps qui excède ce qui est normalement associé à un aliment (c.-à-d., la restauration, la correction ou la modification des fonctions organiques chez l'être humain). Les allégations de réduction du risque de maladies et des allégations thérapeutiques sont autorisées sur l'étiquette des aliments uniquement lorsque le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) le spécifie. Les **allégations de réduction du risque de maladies** sont généralement des énoncés qui établissent un lien entre un aliment ou un constituant d'un aliment et la réduction du risque d'être atteint d'une maladie (comme l'ostéoporose, le cancer, l'hypertension) liée au régime alimentaire, dans le contexte d'un régime alimentaire global. La composition d'un aliment porteur de l'allégation doit contribuer à un régime alimentaire associé au bienfait allégué. On peut citer comme exemple d'une telle allégation « *Un régime alimentaire sain avec suffisamment de calcium et de vitamine D, et une activité physique régulière aident à fortifier les os et peut réduire le risque d'ostéoporose.* » À l'heure actuelle, différentes allégations de réduction du risque de maladies sont permises à l'égard des aliments au Canada; ce sujet est abordé à la section 8.4 du présent Guide. Par contre, les **allégations thérapeutiques** sont des énoncés relatifs au traitement, à l'atténuation d'une maladie ou d'une condition liée à la santé, ou ayant trait au rétablissement, à la correction ou à la modification de fonctions corporelles chez l'humain. Présentement, aucune allégation thérapeutique n'a été approuvée à l'égard des aliments au Canada.

D'une façon générale, les **allégations fonctionnelles** sont des énoncés portant sur certains effets bénéfiques de la consommation d'un aliment ou d'un constituant alimentaire (c.-à-d., un nutriment ou une composante nutritionnelle) sur les fonctions *normales* ou les activités biologiques de l'organisme. Ces allégations font référence à une performance physique ou mentale, à un bienfait pour la santé et au maintien d'une fonction physiologique (voir section 8.5 du présent Guide). On peut citer comme exemples d'allégations fonctionnelles les énoncés suivants : « *La consommation de thé vert aide à prévenir l'oxydation des lipides sanguins* » et « *1/4 de tasse du produit X contient 7 grammes de son de blé grossier, qui favorise la régularité* ». Des allégations de ce type doivent être bien distinctes des allégations de réduction du risque de maladies ou portant sur les effets thérapeutiques. Les **allégations nutritionnelles fonctionnelles**, autrefois appelées allégations relatives au rôle biologique, sont un sous-ensemble des Allégations fonctionnelles qui décrivent les rôles bien établis de l'énergie ou des nutriments connus comme généralement **nécessaires** au maintien d'une bonne santé ainsi qu'à une croissance et un développement normaux (voir section 8.6 du présent Guide). « *La vitamine A facilite la vue dans l'obscurité* » est un exemple d'allégation fonctionnelle.

Les allégations santé générales sont des énoncés généraux qui font la promotion de la santé par une saine alimentation ou qui présentent des lignes directrices alimentaires. Ces allégations ne font pas référence à un effet sur la santé, à une maladie ou à un problème de santé précis. Dans le présent Guide, les sections 8.8 et 8.11 à 8.15 présentent des renseignements sur les aspects spécifiques des allégations santé générales concernant les vitamines et les minéraux nutritifs (section 8.8), le poids corporel (8.11), l'utilisation de matériel éducatif (8.12), l'approbation par une tierce partie et les logos (8.13), les symboles en forme de cœur (8.14) et les lignes directrices pour une saine alimentation (8.15).

Compatibilité avec la politique internationale

Le Codex Alimentarius, un organisme international d'élaboration de normes dont fait partie le Canada, possède des lignes directrices qui établissent des catégories d'allégations santé et énoncent les conditions de leur utilisation. (*Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004).

(http://www.codexalimentarius.net/download/standards/351/CXG_023f_u.pdf) Il existe des différences dans la nomenclature et l'organisation des catégories d'allégations santé, mais le Canada permet les allégations de réduction du risque de maladies, les allégations nutritionnelles fonctionnelles, et les Allégations fonctionnelles pour d'autres substances alimentaires, en harmonie avec les catégories énoncées dans les *Directives*. Le Canada permet également l'utilisation d'allégations relatives aux recommandations nutritionnelles. De plus amples renseignements, sur toutes ces types d'allégations, se trouvent dans le présent chapitre du Guide.

8.2 Principes généraux pour les allégations santé

8.2.1 Éviter les allégations trompeuses

Toute allégation santé est assujettie aux dispositions du paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*, laquelle précise que :

« Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment -- ou d'en faire la publicité -- de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté. »

Les principes suivants favoriseront l'utilisation d'allégations santé afin qu'elles ne soient pas trompeuses ou mal interprétées.

- L'allégation doit être significative. Par exemple, des allégations trop vagues peuvent être trompeuses et ne pas fournir de renseignements clairs et significatifs au consommateur.
- L'allégation santé est fondée sur des données scientifiques appuyées par des preuves scientifiques.
- On doit pouvoir consommer la quantité réelle de l'aliment ou du constituant alimentaire visé par l'allégation dans le cadre d'un régime alimentaire sain et équilibré.
- Lorsqu'une allégation de réduction du risque de maladies vise un aliment, celui-ci doit contribuer à des habitudes alimentaires associées à l'effet bénéfique allégué.
- Lorsqu'une allégation fonctionnelle porte sur les bienfaits d'un nutriment, l'aliment visé doit au moins être une "source" alimentaire de ce nutriment.
- Certains constituants n'ont pas d'apports nutritionnels recommandés déterminés et donc les niveaux pour faire des allégations de source pour ces nutriments n'ont pas été établis. Lorsque des allégations santé pour ces substances sont faites, la quantité du constituant alimentaire dans une portion déterminée de l'aliment devrait apparaître conjointement à l'allégation. La quantité du constituant alimentaire requise pour rencontrer l'effet ou le bénéfice déclaré devrait également apparaître sur l'étiquette.

L'application de ces principes et conditions augmente les chances de formuler une allégation vraie et non trompeuse aux termes du paragraphe 5.(1) de la Loi.

Les allégations de réduction du risque de maladies et les allégations nutritionnelles fonctionnelles sont aussi régies par des dispositions spécifiques prévues par les Parties B et D du *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces exigences seront abordées en détail plus loin dans le présent chapitre dans les sections traitant de ces catégories d'allégations.

Libellé des allégations

On doit s'assurer que la signification des allégations est claire et que ces dernières n'induisent pas les consommateurs en erreur. Le contexte dans lequel un mot ou une phrase est employée peut avoir un effet considérable sur le message transmis. Par exemple, les mots « apaiser » et « relaxer » peuvent être employés pour exprimer les propriétés réconfortantes d'un aliment (p. ex. : « une boisson chaude et apaisante par temps froid » et « relaxez avec une bonne tasse de thé Earl Grey »). Toutefois, les mêmes mots employés dans un contexte différent peuvent suggérer un effet sur la santé ou un bienfait pour la santé (p. ex. : « un thé apaisant pour une bonne nuit de sommeil » ou « aide à détendre les muscles endoloris »). Ces derniers énoncés seraient considérés comme des allégations santé et seraient visés par les exigences concernant les allégations santé énoncées dans le présent chapitre.

Marques de commerce, nom de marque, logos, slogans

Les marques de commerce, les noms de marque, les logos et les slogans sont visés par le paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*, et ne doivent pas être faux, trompeurs ou mensongers. Toute marque de commerce, nom de marque, logo ou slogan qui suggèrent ou semblent indiquer, par n'importe quel moyen, notamment par des nuances, des double-sens et des sous-entendus, un bienfait pour la santé, sont généralement considérés comme des allégations santé.

8.2.2 Responsabilité de l'industrie à l'égard de la formulation d'allégations santé qui sont vraies et non mensongères

- Il incombe à tous les fabricants et importateurs d'aliments de s'assurer que leurs produits sont conformes à la réglementation canadienne.
- Une modification au Règlement sur les aliments et drogues doit être apportée pour toute nouvelle allégation de réduction du risque de maladies et allégation thérapeutique avant de permettre son usage sur les aliments. L'évaluation préalable à la mise en marché des nouvelles allégations de ce type par la Direction des aliments de Santé Canada est obligatoire.
- Les allégations santé sont assujetties à l'article 5.(1) de la Loi sur les aliments et drogues et devraient être appuyées par des preuves scientifiques. L'industrie doit posséder des preuves scientifiques acceptables afin de valider toute allégation santé n'ayant pas encore été examinée, approuvée ou considérée acceptable par Santé Canada avant son utilisation (c.-à-d., les allégations qui ne sont pas inscrites dans le Guide).
- Les preuves scientifiques justifiant l'allégation santé doivent être mises à la disposition de l'ACIA sur demande afin de vérifier la conformité à la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues.

La réglementation des allégations santé varie selon le type d'allégation faite. Dans certains cas, une évaluation préalable à la commercialisation de l'allégation santé et des preuves scientifiques la justifiant doit être effectuée par la Direction des aliments de Santé Canada, tandis que dans d'autres cas, elle est facultative, mais fortement recommandée.

Les allégations de réduction du risque de maladies et les allégations thérapeutiques requièrent une modification du *Règlement sur les aliments et drogues* avant qu'elles ne puissent être autorisées pour un aliment. Par conséquent, une évaluation préalable à la commercialisation des nouvelles allégations de ce type doit être effectuée par la Direction des aliments. Dans le cas des Allégations fonctionnelles, on recommande aux fabricants de consulter la Direction des aliments afin d'obtenir de l'information sur les exigences à respecter pour se conformer aux dispositions du paragraphe 5.(1) de la LAD qui visent certaines allégations que les fabricants prévoient utiliser sur leurs produits alimentaires.

Il incombe à l'industrie de s'assurer que la composition, l'étiquetage et la publicité de ses produits sont conformes à la réglementation canadienne. Comme il a été dit plus tôt, toute allégation santé est assujettie au paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*, qui interdit d'étiqueter un aliment, ou d'en faire la publicité, d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère. Pour qu'une allégation santé soit considérée comme non trompeuse, des preuves scientifiques doivent justifier l'effet sur la santé allégué. Par conséquent, pour faire une allégation santé, autre que celle énoncée dans le *Règlement sur les aliments et drogues* ou dans le présent Guide, il est souhaitable que les fabricants possèdent des preuves scientifiques qui justifient cette allégation avant son utilisation. Ces preuves peuvent être exigées par l'ACIA dans le cadre de ses activités d'inspection et de conformité afin d'en évaluer la conformité avec la Loi et le Règlement. Dans ces cas, l'évaluation des données scientifiques sera effectuée en collaboration avec Santé Canada. Voir les sections 8.5.4 et 8.6.5 du présent Guide qui portent respectivement sur l'admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles et allégations nutritionnelles fonctionnelles.

Les fabricants doivent aussi consulter les *Lignes directrices pour la préparation d'une demande d'approbation d'allégations santé relatives aux aliments* (Santé Canada, 2009).
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/Guide-ld/health-claims_guidance-orientation_allégations-sante-fra.php

Ce document sert de lignes directrices pour évaluer les preuves scientifiques disponibles et la validité des allégations. Il explique également comment préparer une demande d'approbation aux fins d'examen par la Direction des aliments de Santé Canada de toutes les nouvelles allégations, autres que pour les allégations nutritionnelles fonctionnelles (autrefois appelées allégations sur le rôle biologique). Pour des conseils sur les demandes d'approbation des nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles, voir la section 8.6.5 du présent Guide.

Toute question portant sur les justifications des allégations santé peut être envoyée à l'adresse postale ou courriel suivante.

Section sur l'étiquetage nutritionnel et les allégations, Division d'évaluation en nutrition
Direction des aliments, Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
251, promenade Sir Frederick Banting
Indice de l'adresse : 2202E
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Courriel: healthclaims-allegationssante@hc-sc.gc.ca

Les nouvelles allégations seront incluses dans les mises à jour du présent Guide au fur et à mesure qu'elles seront examinées et acceptées.

8.3 Aliments, drogues, produits de santé naturels et allégations

Définitions

Pour mieux comprendre de quelle façon les allégations santé sont réglementées au Canada, on doit tout d'abord examiner la définition des expressions suivantes : aliment, drogue et produit de santé naturel.

Les termes « aliment » et « drogue » sont définis dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD). Les produits de santé naturels (PSN), qui constituent un sous-ensemble des drogues, sont définis et réglementés aux termes du *Règlement sur les produits de santé naturels* (RPSN). Ces définitions sont essentielles pour bien classer un produit (p. ex. : un aliment, une drogue ou un PSN) et déterminer si une allégation donnée est appropriée pour un produit.

« **Aliment** » Notamment tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, la gomme à mâcher ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit.

(Article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*)

« **Drogue** » Sont compris parmi les drogues, les substances ou mélanges de substances fabriqués, vendus ou présentés comme pouvant servir :

- a) au diagnostique, au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal ou de leurs symptômes, chez l'être humain ou les animaux;
- b) à la restauration, à la correction ou à la modification des fonctions organiques chez l'être humain ou les animaux.

(Article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues*)

« **Produit de santé naturel** » (PSN) signifie une substance mentionnée à l'annexe 1 [RPSN; voir l'annexe 8-1], ou une combinaison de substances dont tous les ingrédients médicinaux sont des substances mentionnées à l'annexe 1, un remède homéopathique ou un remède traditionnel, qui est fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir :

- a) au diagnostique, au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal, ou de leurs symptômes, chez l'être humain;
- b) à la restauration ou à la correction des fonctions organiques chez l'être humain;
- c) à la modification des fonctions organiques chez l'être humain, telle que la modification de ces fonctions de manière à maintenir ou à promouvoir la santé.

La présente définition exclut les substances mentionnées à l'annexe 2 [RPSN; voir l'annexe 8-1, toute combinaison de substances qui contient une substance mentionnée à l'annexe 2 et tout remède homéopathique ou remède traditionnel qui est une substance mentionnée à l'annexe 2 ou qui contient l'une de ces substances. (Article 1 du RPSN)

Allégations propres à un médicament

Une allégation indiquant qu'un aliment pourrait produire un effet sur l'organisme au-delà de ce qui est normalement attribué à l'aliment est généralement considérée comme une allégation réservée pour les médicaments. Ceci inclus, les allégations présentant un aliment comme étant susceptible de servir au diagnostic, au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal ou de leur symptômes ou un aliment pouvant servir à la restauration, à la correction ou à la modification des fonctions organiques. Un aliment ne doit pas porter une allégation propre à un médicament sauf si l'allégation est spécifiquement autorisée aux termes du *Règlement des aliments et drogues*. Toutefois, il convient de noter que les allégations fonctionnelles portant sur les effets spécifiques de la consommation d'un aliment ou d'un constituant alimentaire sur les fonctions **normales** ou les

activités biologiques de l'organisme **ne sont pas** considérées comme des allégations propres aux médicaments. (Les sections 8.5 et 8.6 du présent Guide fournissent respectivement des renseignements sur les Allégations fonctionnelles et les allégations nutritionnelles fonctionnelles.)

Exemples d'allégations propres à un médicament dont l'utilisation n'est pas permise pour les aliments :

- « abaisse le taux de triglycérides »
- « contrôle le taux de sucre dans le sang »
- « conçu pour éviter le dérangement gastrique et les gaz »
- « est un supplément de réadaptation »
- « stabilise le système hormonal »
- « soulage les infections de la vessie »
- « améliore la mémoire »

Vu la vaste définition d'un PSN, il existe un chevauchement entre le cadre réglementaire des aliments et celui des PSN. Des breuvages et des barres qui affichent des allégations santé et qui contiennent des substances contenues dans l'Annexe 1 du RPSN, (c.-à-d., vitamines, minéraux, herbes) sont des exemples de produits se situant à l'intérieur de la superposition. Afin de clarifier les critères utilisés pour déterminer si un produit répond à la réglementation d'un aliment ou d'un PSN, Santé Canada a publié un document d'orientation intitulé; *Classification des produits situés à la frontière entre les aliments et les produits de santé naturels : Produits sous forme d'aliments* (<http://www.hc-cs.gc.ca/dhp-mps/prodnatur/legislation/docs/food-nhp-aliments-psn-guide-fra.php>)

Les produits définis comme des aliments doivent être conformes aux règlements et politiques applicables ayant trait aux aliments. Les fabricants ou les importateurs doivent s'assurer que leurs produits sont conformes à la réglementation canadienne sur les aliments.

Le paragraphe 3.(1) de la Loi sur les aliments et drogues indique :

« Il est interdit de faire, auprès du grand public, la publicité d'un aliment, d'une drogue, d'un cosmétique, d'un instrument ou d'un produit de santé naturel à titre de traitement ou de mesure préventive d'une maladie, d'un désordre ou d'un état physique anormal énumérés à l'annexe A ou à titre de moyen de guérison. » (voir l'annexe 8-2 du présent Guide pour l'énumération des maladies de l'annexe A)

Le paragraphe 3.(1) de la Loi sur les aliments et drogues a été adopté en vue d'empêcher le grand public d'être exposé à des allégations à caractère publicitaire sur de graves problèmes de santé que seul le médecin peut diagnostiquer et traiter. Le cancer est un exemple de maladie énumérée à l'annexe A. Les allégations concernant de telles conditions de santé sont interdites sur les annonces d'aliments destinées au grand public à moins que l'allégation soit spécifiquement autorisée par le Règlement sur les aliments et drogues.

Allégations propres à un médicament autorisées sur les aliments

Certaines allégations de réduction du risque de maladies (voir section 8.4 du présent Guide) peuvent être utilisées pour les aliments grâce à des exemptions aux dispositions du Règlement sur les aliments et drogues, qui permettent une liste fermée d'allégations s'apparentant à celle des drogues pour un aliment. Il n'y a pas d'allégations thérapeutiques autorisées jusqu'à maintenant.

Afin de permettre de nouvelles ou d'autres allégations s'apparentant à celles des drogues pour les aliments, il faut modifier le Règlement sur les aliments et drogues. Les fabricants ou importateurs souhaitant utiliser de telles allégations devront présenter à la Direction des aliments de Santé Canada une demande d'évaluation préalable à la commercialisation, en utilisant les Lignes directrices pour la préparation d'une demande d'approbation d'allégations santé relatives aux aliments (Santé Canada, 2009) (http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/Guide-ld/health-claims_guidance-orientation_allegations-sante-fra.php), afin que l'on modifie le règlement pour permettre l'emploi de l'allégation (voir la section 8.2.2 du présent Guide pour les coordonnées).

8.4 Allégations de réduction du risque de maladies (autrefois appelées Allégations relatives à la santé)

Objectifs des allégations de réduction du risque de maladies

Les dispositions relatives aux allégations de réduction du risque de maladies visent à assurer que ces allégations sont utiles aux consommateurs. Elles sont conçues pour aider les consommateurs à faire des choix éclairés, afin de réduire le risque de développer des maladies chroniques. Les normes visent également à s'assurer que ces allégations :

- sont cohérentes et non trompeuses;
- sont basées sur des critères de santé et des critères scientifiques reconnus;
- décrivent les caractéristiques d'un régime alimentaire lié à la réduction du risque de développer la maladie chronique décrite dans l'allégation santé.

Les modifications apportées au *Règlement sur les aliments et drogues* en 2002 ont permis, pour la première fois au Canada, l'utilisation d'allégations de réduction du risque de maladies sur les aliments. Ces allégations reposent sur des preuves scientifiques établissant un lien entre un régime alimentaire sain et la réduction du risque de développer certaines maladies.

L'article 3 de la LAD considère comme une infraction le fait de faire, auprès du grand public, la publicité d'un aliment ou de le vendre à titre de traitement ou de mesure préventive d'une maladie énumérée à l'annexe A ou à titre de moyen de guérison. L'hypertension et le cancer, qui sont deux des allégations autorisées dans le tableau suivant l'article B.01.603, sont énumérés à l'annexe A.

Toutefois, l'article B.01.601 du RAD exempte certains aliments affichant des allégations de réduction du risque de maladies des dispositions des paragraphes 3.(1) et 3.(2) de la LAD. De plus, les dispositions de cette loi et de son règlement concernant les drogues ne s'appliqueront pas aux aliments portant ce type d'allégations, sauf dans les cas où la définition de « drogue » s'appliquerait à l'aliment pour une raison autre que le fait que ce genre d'allégation paraît sur son étiquette ou dans sa publicité. Cela signifie donc que même si le *Règlement* permet les allégations de réduction du risque de maladies, d'autres déclarations thérapeutiques ou références aux drogues ne seront pas permises sur ces aliments, sauf indication contraire [B.01.601].

Une allégation de réduction du risque de maladies est généralement une mention qui lie un aliment ou un constituant d'un aliment avec la réduction du risque de développer une maladie reliée à l'alimentation ou à une condition (c.-à-d., ostéoporose, cancer, hypertension) dans le contexte d'un régime alimentaire. La composition d'un aliment affichant ce type d'allégation doit contribuer à des habitudes alimentaires associées aux bénéfices déclarés.

Par exemple, l'étiquette ou l'annonce d'un produit à faible teneur en sodium pourrait porter l'allégation suivante (pourvu que les conditions régissant l'étiquetage et la composition du produit soient respectées) : « *Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire les risques d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladies du cœur. (Nom de l'aliment) est pauvre en sodium* ».

8.4.1 Allégations permises concernant la réduction du risque de maladies

Vous référez à la section 8.4.5 pour un résumé des allégations de réduction du risque de maladies permises.

8.4.2 Libellé prescrit pour les allégations de réduction du risque de maladies [B.01.601, B.01.603]

Le *Règlement* établit le libellé exact pour les allégations de réduction du risque de maladies dans le tableau suivant l'article B.01.603 (voir tableau 8-1 du présent Guide). Le libellé des allégations santé ne peut être changé et aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne peut être intercalé. Toutefois, des mots, des chiffres, des signes et des symboles, peuvent précéder ou suivre le libellé pourvu qu'ils ne changent pas la nature de l'allégation. Dans le cas d'une annonce, toutes les parties de l'allégation doivent figurer en caractères d'une taille égale sans en mettre une partie en évidence.

Exigences linguistiques

Lorsque les allégations de réduction du risque de maladies apparaissent sur l'étiquette, elles doivent être inscrites en anglais et en français à moins qu'il ne s'agisse d'un « produit alimentaire local », un « produit alimentaire d'essai » ou un « aliment spécial » dans un tel cas, il est permis d'inscrire dans l'une des deux langues seulement les renseignements obligatoires comme les articles B.01.012(3) ou (7) et B.01.600 le prévoient .

8.4.3 Présentation des renseignements exigés pour les allégations de réduction du risque de maladies

Lorsqu'une allégation de réduction du risque de maladies vise un aliment, on doit fournir les renseignements figurant à la colonne 3 du tableau 8-1, *Tableau sommaire des allégations de réduction du risque de maladies*. Dans le cas où un fabricant déclare que l'aliment « Ne cause pas la carie dentaire » (voir l'article 5 de la colonne 1 du tableau sommaire 8-1 du présent Guide), il doit indiquer la teneur en polyalcools, le cas échéant (colonne 3). Le *Règlement sur les aliments et drogues* décrit la méthode à suivre.

Déclaration d'un Tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette d'un aliment préemballé ou dans une annonce faite par le fabricant

Lorsqu'une allégation de réduction du risque de maladies **apparaît sur l'étiquette d'un aliment préemballé ou dans une annonce faite par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur**, l'étiquette doit porter un tableau de la valeur nutritive (TVN) [B.01.401]. Pour les aliments normalement exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire [B.01.401(2)(a) et (b)] selon la *Loi sur les aliments et drogues*, comme les fruits et les légumes frais, l'exemption est annulée et les fabricants sont tenus de déclarer un TVN. De plus, l'information nutritionnelle requise à la colonne 3 du tableau 8-1 dans le présent Guide doit figurer dans le TVN de l'étiquette [B.01.401(3)(e)ii].

Exigences relatives aux allégations pour les produits qui ne sont pas préemballés ou pour les annonces faites par une personne autre que le fabricant du produit ou l'importateur

Lorsqu'une allégation de réduction du risque de maladies figure dans l'annonce (autre qu'une annonce radiophonique ou télévisée) faite **par une personne autre que le fabricant du produit ou l'importateur** (comme un office de commercialisation), l'information nutritionnelle requise à la colonne 3 du tableau suivant l'article B.01.603 (voir tableau 8-1 ci-dessous) doit apparaître dans l'annonce, conjointement à l'allégation la plus en évidence de l'annonce (sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé) en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de l'allégation [B.01.602(1)(a)].

De même, lorsqu'une allégation de réduction du risque de maladies figure sur l'étiquette ou sur l'annonce d'un **aliment qui n'est pas préemballé** (comme un aliment en vrac), l'information nutritionnelle requise à la colonne 3 doit apparaître respectivement sur l'étiquette ou dans l'annonce du produit. Les mêmes exigences en ce qui concerne le placement de l'information s'appliquent.

Annonces radiophoniques

Dans le cas d'une allégation diffusée dans une **annonce radiophonique** les renseignements exigés doivent précéder ou suivre immédiatement l'allégation [B.01.602(1)(b)].

Annonce télévisée

Dans le cas d'une **annonce télévisée**, la façon dont les informations devront être fournis dépend de la façon dont l'allégation de réduction du risque de maladies sera véhiculée c.-à-d., mode audio, mode visuel ou dans les deux modes (audio et visuel).

- Dans le cas d'une allégation **communiquée dans une annonce en mode audio seulement**, les renseignements exigés doivent précéder ou suivre immédiatement l'allégation et peuvent être diffusés en mode audio ou dans les deux modes (audio et visuel).
- Dans le cas d'une allégation **communiquée dans une annonce en mode visuel seulement**, les renseignements exigés doivent précéder ou suivre immédiatement l'allégation et peuvent être diffusés en mode audio ou en mode visuel [B.01.602(1)(c)].
- Dans le cas où l'allégation paraît dans les **modes audio et visuels d'une annonce télévisée**, les renseignements exigés doivent être diffusés en mode audio ou dans les deux modes (audio et visuel).

Dans le cas où les renseignements exigés apparaissent en mode visuel, ils doivent apparaître dans l'annonce au même moment et pendant la même durée de temps que l'allégation; ils doivent être disposés conjointement (sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé) à l'allégation la plus en évidence (ou la seule) de l'annonce, en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de l'allégation [B.01.602(2)].

8.4.4 Interdictions relatives à l'usage d'allégations de réduction du risque de maladies

Aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans.

Les allégations de réduction du risque de maladies ne sont pas autorisées sur les aliments destinés exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans comme les céréales pour nourrissons et les fruits et légumes en purée [B.01.601(1)(c)(i)].

Aliments présentés comme étant conçus pour un régime à très faible teneur en énergie.

Les allégations de réduction du risque de maladies ne sont pas autorisées sur les étiquettes d'aliments présentés comme étant conçus pour un régime à très faible teneur en énergie [B.01.601(1)(c)(ii)].

8.4.5 Tableau sommaire des allégations de réduction du risque de maladies

Les allégations de réduction du risque de maladies actuellement permises par le *Règlement sur les aliments et drogues* sont décrites dans le tableau 8-1, en plus des critères relatifs à la composition à respecter en regard à l'allégation et les exigences en matières d'étiquetage et de publicité. (Pour les exigences relatives à la composition pour les allégations relatives à la teneur nutritive qui font parti des conditions des allégations de réduction du risque de maladies, veuillez consulter le chapitre 7 du présent Guide).

Lorsque Santé Canada approuvera de nouvelles allégations santé, un résumé de l'évaluation et les exigences en matière de composition, d'étiquetage et de publicité seront disponibles sur leur site web. La [liste](#) est accessible à :

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/claims-reclam/assess-evalu/index-fra.php>

Tableau sommaire des allégations de réduction du risque de maladies Tableau 8-1
(Mai 2009)

Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères - aliments	Colonne 3 Critères - étiquette ou annonce
<p>1. Allégations de réduction du risque de maladies en ce qui concerne le sodium et le potassium</p> <p>(1) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) ne contient pas de sodium. »</p> <p>(2) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est pauvre en sodium. »</p> <p>(3) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une bonne source de potassium et ne contient pas de sodium. »</p> <p>(4) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une bonne source de potassium et est pauvre en sodium. »</p> <p>(5) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est une source élevée de potassium et ne contient pas de sodium. »</p> <p>(6) « Une alimentation saine comprenant des aliments à teneur élevée en potassium et pauvres en sodium peut réduire le risque d'hypertension, facteur de risque</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « peu d'énergie » de l'article (b) du tableau 7-3 du présent Guide;</p> <p>(b) contient au moins 10 % de l'apport nutritionnel recommandé pondéré d'une vitamine ou d'un minéral nutritif, selon le cas : (voir Tableau 6-5),</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>(c) répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » de l'article (b) du tableau 7-6 du présent Guide;</p> <p>(d) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>(e) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (1), (3) ou (5) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « sans sodium ou sans sel » de l'article a) du tableau 7-10 du présent Guide;</p> <p>(f) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (2), (4) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en sodium ou en sel » de l'article b) du tableau 7-10 du présent Guide;</p> <p>(g) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (3), (4), (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient 350 mg ou plus de potassium, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>1. Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en potassium, conformément à l'article 9 du tableau 6-2 du présent Guide [B.01.402(2)].</p> <p>2. Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en sodium et en potassium par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p> <p>Le tableau de la valeur nutritives requis sur les produits exemptés selon l'article B.01.401(2)(a) et (b) [B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>(5.3 du présent Guide)</p> <p>[Article 1 du tableau suivant l'article B.01.603]</p>

Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères - aliments	Colonne 3 Critères - étiquette ou annonce
<p>d'accident cérébrovasculaire et de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) a une teneur élevée en potassium et est pauvre en sodium. »</p>		
<p>2. Allégations de réduction du risque de maladies en ce qui concerne le calcium et la vitamine D</p> <p>(1) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une bonne source de calcium. »</p> <p>(2) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source élevée de calcium. »</p> <p>(3) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une excellente source de calcium. »</p> <p>(4) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source très élevée de calcium. »</p> <p>(5) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une excellente source de calcium et de vitamine D. »</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « peu d'énergie » de l'article (b) du tableau 7-3 du présent Guide;</p> <p>(b) ne contient pas plus de phosphore, à l'exclusion de celui qui est fourni par le phytate, que de calcium;</p> <p>(c) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>(d) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (1) ou (2) figurant à la colonne 1 du présent article, contient, selon le cas :</p> <p>(i) 200 mg ou plus de calcium par quantité de référence et par portion déterminée,</p> <p>(ii) 300 mg ou plus de calcium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>(e) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (3), (4), (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient, selon le cas :</p> <p>(i) 275 mg ou plus de calcium par quantité de référence et par portion déterminée,</p> <p>(ii) 400 mg ou plus de calcium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé;</p> <p>(f) dont l'étiquette ou l'annonce comporte les mentions ou allégations (5) ou (6) figurant à la colonne 1 du présent article, contient 1,25 µg ou plus de vitamine D, selon le cas :</p> <p>(i) par quantité de référence et portion déterminée,</p> <p>(ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé.</p>	<p>1. Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en vitamine D et en phosphore, conformément à l'article 14 du tableau 6-2 du présent Guide [B.01.402(2)].</p> <p>ou</p> <p>2. Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en vitamine D, en calcium et en phosphore par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p> <p>Le tableau de la valeur nutritives requis sur les produits exemptés selon l'article B.01.401(2)(a) et (b) [B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>(5.3 du présent Guide)</p> <p>[Article 2 du tableau suivant l'article B.01.603]</p>

Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères - aliments	Colonne 3 Critères - étiquette ou annonce
<p>(6) « Une alimentation saine comprenant une quantité adéquate de calcium et de vitamine D et une activité physique régulière favorisent la formation d'os solides et peuvent réduire le risque d'ostéoporose. (Nom de l'aliment) est une source très élevée de calcium et de vitamine D. »</p>		
<p>3. Allégations de réduction du risque de maladies concernant les graisses saturées et les graisses trans</p> <p>(1) « Une alimentation saine pauvre en graisses saturées et en graisses trans peut réduire le risque de maladie du cœur. (Nom de l'aliment) ne contient pas de graisses saturées ni de graisses trans. »</p> <p>(2) « Une alimentation saine pauvre en graisses saturées et en graisses trans peut réduire le risque de maladie du cœur. (Nom de l'aliment) est pauvre en graisses saturées et en graisses trans. »</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) autre qu'un légume ou un fruit, ne répond pas aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « peu d'énergie » visé par l'article (b) du tableau 7-3 du présent Guide;</p> <p>(b) contient au moins 10 % de l'apport nutritionnel recommandé pondéré d'une vitamine ou d'un minéral nutritif, selon le cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) par quantité de référence et portion déterminée, (ii) par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé; <p>(c) contient au plus 100 mg de cholestérol par portion de 100 g de l'aliment;</p> <p>(d) contient au plus 0,5 % d'alcool;</p> <p>(e) s'il est une graisse ou une huile, répond à l'un ou l'autre des critères à la colonne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) en regard du sujet « source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 » (article(a) du tableau 7-8) (ii) en regard au sujet « source d'acides gras polyinsaturés oméga-6 » (article (b) du tableau 7-8) (iii) ceux prévus aux sous-alinéas (i) et (ii) <p>(f) contient, selon le cas:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) au plus 480 mg de sodium par quantité de référence, par portion déterminée et, si la quantité de référence est d'au plus 30 g ou 30 mL, par 50 g, (ii) au plus 960 mg de sodium par portion déterminée, si l'aliment est un repas préemballé; <p>(g) dont l'étiquette ou l'annonce comporte la mention ou l'allégation (1) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « sans acides gras saturés » de l'article (a) du tableau 7-6</p>	<p>Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment qui n'est pas un produit préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou une personne agissant sous ses ordres, l'étiquette ou l'annonce indique la teneur en acides gras saturés et en acides gras <i>trans</i> par portion déterminée et, le cas échéant, conformément à l'article B.01.602.</p> <p>Le tableau de la valeur nutritives requis sur les produits exemptés selon l'article B.01.401(2)(a) et (b) [B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>(5.3 du présent Guide)</p> <p>[Article 3 du tableau suivant l'article B.01.603]</p>

Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères - aliments	Colonne 3 Critères - étiquette ou annonce
	(h) dont l'étiquette ou l'annonce comporte la mention ou l'allégation (2) figurant à la colonne 1 du présent article, répond aux critères mentionnés à la colonne 2 en regard du sujet « faible teneur en acides gras saturés » de l'article (b) du tableau 7-6	
<p>4. Allégations de réduction du risque de maladies concernant la réduction de risque de cancer</p> <p>« Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et de fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer »</p>	<p>L'aliment</p> <p>(a) est un des légumes, fruits ou jus ci-après et ne peut contenir que des agents édulcorants, les additifs alimentaires permis par le présent règlement, du sel, des fines herbes, des épices, des assaisonnements ou de l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) un légume frais, congelé, en conserve ou déshydraté, (ii) un fruit frais, congelé, en conserve ou sec, (iii) un jus de légume ou de fruit, (iv) une combinaison des aliments mentionnés aux sous-alinéas (i) à (iii); <p>(b) n'est pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) une pomme de terre, une igname, du manioc, une banane plantain, du maïs, un champignon, une légumineuse mature ou leur jus, (ii) un légume ou un fruit utilisé comme condiment, garniture ou aromatisant, notamment une cerise au marasquin, un fruit glacé ou confit ou de l'oignon en flocons, (iii) une confiture ou une tartina de type confiture, une marmelade, une conserve de fruit ou une gelée, (iv) une olive; (v) un légume ou fruit en poudre; <p>(c) contient au plus 0,5 % d'alcool.</p>	<p>Le tableau de la valeur nutritives requis sur les produits exemptés selon l'article B.01.401(2)(a) et (b) [B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>(5.3 du présent Guide)</p> <p>[Article 4 du tableau suivant l'article B.01.603]</p>
<p>Nota : Cette allégation ne peut être faite que pour les fruits et légumes énumérés à l'article (a). L'allégation pourrait paraître sur une salade de fruits accompagnée de jus de fruits, un jus de légumes ou des légumes congelés (ne contenant aucuns légumes non autorisés à afficher une allégation tels le maïs). L'allégation n'est pas autorisée sur les aliments énumérés à l'article (b) et sur les aliments qui contiennent plus de 0,5 % d'alcool (p.ex. relish, ketchup, confiture de fraises, vin, jus de fruits à base d'alcool). Elle n'est pas non plus autorisée sur les combinaisons d'aliments qui ont d'autres ingrédients que ceux énumérés à l'article (a) comme une tarte aux fruits ou une lasagne végétarienne.</p> <p>Selon le sous-alinéa b)(i) de la colonne 2, les légumineuses mures ne sont pas autorisées à afficher une allégation, afin de différencier les graines mures de légumineuse comme les pois cassés, les haricots et les doliques à œil noir des jeunes cosses de légumineuses, telles les pois mange-tout, et des graines immatures comme les petits pois, qui sont considérés des légumes.</p>		

Colonne 1 Mention ou allégation	Colonne 2 Critères - aliments	Colonne 3 Critères - étiquette ou annonce
<p>5. Allégations de réduction du risque de maladies concernant les caries dentaires</p> <p>(1) « Ne cause pas la carie dentaire. » (2) « Ne favorise pas la carie dentaire. » (3) « Ne favorise pas les caries dentaires. » (4) « Non cariogène. »</p>	<p>L'aliment est une gomme à mâcher, un bonbon dur ou un produit pour rafraîchir l'haleine qui répond à l'un ou l'autre des critères suivants :</p> <p>(a) il ne contient, au total, pas plus de 0,25 % d'amidon, de dextrines, de monosaccharides, de disaccharides, d'oligosaccharides ou d'autres glucides fermentescibles;</p> <p>(b) il contient plus de 0,25 % de glucides fermentescibles et il ne réduit pas le pH de la plaque à moins de 5,7 par fermentation bactérienne pendant 30 minutes après avoir été consommé, le pH étant mesuré selon le test « indwelling plaque pH » décrit dans « Identification of Low Caries Risk Dietary Components », Monographs in Oral Science, T.N. Imfeld, Volume 11, 1983.</p>	<p>Si la mention ou l'allégation figure sur l'étiquette d'un produit préemballé ou encore dans l'annonce d'un tel produit faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres, le tableau de la valeur nutritive indique la teneur en polyalcools, s'il y en a, conformément à l'article 12 du tableau 6-2 du présent Guide. [B.01.402(2)]</p> <p>Le tableau de la valeur nutritives requis sur les produits exemptés selon l'article B.01.401(2)(a) et (b) [B.01.401(3)(e)(ii)]</p> <p>(5.3 du présent Guide)</p> <p>[Article 5 du tableau suivant l'article B.01.603]</p>

8.5 Allégations fonctionnelles

Les aliments fournissent de l'énergie et les éléments de base nécessaires à la croissance, au développement et au maintien de la vie et d'une bonne santé. Les allégations fonctionnelles font référence aux effets bénéfiques que peut avoir la consommation d'un aliment ou d'un constituant alimentaire (nutriment ou autre composant) sur les fonctions normales ou les activités biologiques de l'organisme. De telles allégations font référence à un bienfait pour la santé et au maintien d'une fonction physiologique ou de la performance physique ou mentale.

Les allégations fonctionnelles sont fondées sur le rôle que joue l'aliment ou le constituant alimentaire lorsqu'il est consommé en quantités correspondant à des habitudes alimentaires normales. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter la section 8.5.2 du présent Guide sur la déclaration de la quantité et la section 8.5.4(1) sur les normes de preuve.

Allégations nutritionnelles fonctionnelles

Les allégations portant sur les nutriments connus et leurs fonctions bien établies généralement **nécessaires** au maintien d'une bonne santé ainsi qu'à une croissance et un développement normal sont appelées **allégations nutritionnelles fonctionnelles**. Ces allégations, autrefois appelées allégations relatives au rôle biologique, sont permises sur les aliments depuis de nombreuses années au Canada. À titre d'exemple, on peut mentionner les énoncés suivants : « *Les protéines aident à la formation et à la réparation des tissus de l'organisme* » et « *La vitamine D joue un rôle dans la formation et le maintien de bons os et de dents saines* ».

Les allégations nutritionnelles fonctionnelles sont considérées comme un sous-ensemble des allégations fonctionnelles. Ces deux types d'énoncés sont abordés séparément dans le présent Guide (8.6), car les conditions à respecter pour faire de telles allégations sont différentes.

8.5.1 Conditions à respecter pour les allégations fonctionnelles

Comme pour toutes les allégations santé, les allégations fonctionnelles sont assujetties aux dispositions du paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*, qui interdit de présenter un aliment de manière fausse, trompeuse ou mensongère (voir la section 8.2.1 du présent Guide).

Une allégation fonctionnelle portant sur les effets physiologiques des aliments ou des constituants alimentaires **ne doit pas** directement ou indirectement faire référence au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal ou de leurs symptômes. Les allégations concernant la restauration ou la correction de fonctions anormales de l'organisme ou la modification des fonctions de l'organisme au-delà des effets physiologiques normaux d'un aliment sont considérées comme des allégations propre à un médicament et non comme des allégations fonctionnelles (voir section 8.3 du présent Guide). Ces allégations devraient faire l'objet d'une évaluation préalable à la commercialisation de la part de Santé Canada et (si l'allégation est corroborée par des preuves scientifiques suffisantes) une modification au *Règlement sur les aliments et drogues* devrait être apportée afin de permettre leur utilisation sur les aliments.

8.5.2 Information figurant sur les étiquettes concernant les allégations fonctionnelles

Exigences linguistiques

Le *Règlement sur les aliments et drogues* ne prévoit aucune exigence concernant les allégations fonctionnelles générale, mais on recommande que l'allégation soit inscrite en anglais et en français lorsqu'elle figure sur l'étiquette d'un aliment, à moins qu'il ne s'agisse d'un « produit alimentaire local », un « produit alimentaire d'essai » ou un « aliment spécial » dans un tel cas, il est permis d'inscrire dans l'une des deux langues seulement les renseignements obligatoires [B.01.012(3) ou (7)].

Déclaration d'un Tableau de la valeur nutritive

Lorsqu'une allégation fonctionnelle figure sur **l'étiquette d'un aliment préemballé ou dans l'annonce faite par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur**, l'étiquette doit porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401]. Pour les aliments normalement exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire selon l'article [B.01.401(2)a) et b)] du RAD, comme les fruits et les légumes frais, l'exemption est annulée et les fabricants sont tenus de déclarer un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(e)(ii)].

Déclaration de la quantité

Le tableau 8-2, *Tableau sommaire des allégations fonctionnelles admissibles s'appliquant aux aliments ou aux constituants alimentaires*, indique les conditions d'étiquetage pour chaque type d'allégation fonctionnelle. Dans bien des cas, ces conditions comprennent une déclaration de la quantité.

Le *Règlement sur les aliments et drogues* ne prévoit aucune exigence concernant la déclaration de la quantité pour les allégations fonctionnelles générales, mais il est fortement recommandé d'inscrire la quantité du constituant alimentaire (dans une portion déterminée de l'aliment) sur l'étiquette lorsqu'une allégation fonctionnelle d'un constituant alimentaire apparaît **sur l'étiquette d'un produit préemballé ou dans l'annonce du produit faite par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur**.

Lorsqu'une allégation fonctionnelle figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un **aliment qui n'est pas préemballé ou dans l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur**, la quantité du constituant alimentaire (dans une portion déterminée de l'aliment) visé par l'allégation doit aussi figurer sur l'étiquette dans l'annonce.

Parfois, la quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire dans une portion de l'aliment est inférieure à la quantité requise pour obtenir l'effet physiologique allégué. Dans ce cas, la quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire nécessaire pour produire l'effet désiré et la quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire dans une portion déterminée de l'aliment doivent être déclarées dans l'allégation fonctionnelle. (Voir les normes de preuve à la section 8.5.4 (1) du présent Guide.)

8.5.3 Tableau sommaire des allégations fonctionnelles admissibles s'appliquant aux aliments ou aux constituants alimentaires

Les allégations fonctionnelles mentionnées dans le tableau 8-2 ci-dessous ne sont admissibles que sous certaines conditions. Le tableau sera mis à jour lorsque de nouvelles allégations pour les aliments ou les constituants alimentaires seront examinées et jugées admissibles par Santé Canada. Voir la section 8.5.4 du présent Guide sur l'admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles.

**Tableau sommaire des allégations fonctionnelles
admissibles s'appliquant aux aliments ou aux constituants alimentaires**

Tableau 8-2

(Mai 2009)

Aliment ou constituant alimentaire	Allégation admissible	Conditions d'utilisation
Son de blé grossier¹	<p>a) (Indiquer la portion) de (nommer l'aliment) contient 7 grammes (ou indiquer la quantité si celle-ci dépasse 7 grammes) de fibre de son de blé grossier qui améliore les fonctions intestinales.</p> <p>b) (Indiquer la portion) de (nommer l'aliment) contient 7 grammes (ou indiquer la quantité si celle-ci dépasse 7 grammes) de fibre de son de blé grossier qui favorise la régularité.</p> <p>c) (Indiquer la portion) de (nommez l'aliment) fournit (indiquer la quantité) de fibre de son de blé grossier. La consommation (quotidienne*) de 7 grammes de son de blé grossier améliore les fonctions intestinales.</p> <p>d) (Indiquer la portion) de (nommez l'aliment) fournit (indiquer la quantité) de fibre de son de blé grossier. La consommation (quotidienne*) de 7 grammes de son de blé grossier favorise la régularité.</p>	<p>Une ration quotidienne normale (RQN) (Partie D du RAD, annexe K) de l'aliment ou une portion contient au moins 7 grammes de fibre alimentaire de son de blé grossier.</p> <p>Lorsque la RQN d'un produit alimentaire comprend une portion et que l'aliment fournit au moins 7 grammes de fibre de son de blé grossier dans une portion déterminée, les allégations (a) ou (b) peuvent être faites.</p> <p>Lorsque la RQN d'un produit alimentaire comprend plus d'une portion et que l'aliment fournit moins de 7 grammes de fibre de son de blé grossier dans une portion déterminée, les allégations (c) ou (d) peuvent être faites.</p> <p>Voir la section 8.10.2 du présent Guide pour de plus amples renseignements sur les allégations relatives à l'effet laxatif.</p>
Thé vert (feuilles non fermentées et/ou bourgeon de <i>Camellia sinensis</i>)	<p>La consommation [d'une tasse (250 mL) de*] thé vert aide à prévenir l'oxydation des lipides sanguins.</p> <p>[La consommation d'une tasse (250 mL) de*] thé vert a un effet antioxydant sur le sang [ou sur les lipides sanguins].</p> <p>[La consommation d'une tasse (250 mL) de*] thé vert accroît la capacité antioxydante dans le sang.</p>	<p>Une infusion de thé vert, obtenue en suivant les directives du fabricant, contenant au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2,0 grammes ou plus de feuilles de thé pour 250 mL, OU - 1 sachet de thé (contenant 2 grammes de feuilles de thé) pour 250 mL <p>OU</p> <p>Un produit du thé vert reconstitué (par ex. : crème glacée au thé vert) contenant au moins 0,8 grammes de thé lyophilisé ou atomisé, infusé par quantité de référence et par portion déterminée lorsqu'il est préparé selon le mode d'emploi recommandé par le fabricant.</p> <p>L'annonce et/ou l'étiquetage peut comprendre une mise en garde indiquant qu'on ne doit pas consommer plus de 9 tasses par jour à cause de la teneur en caféine.</p>

Aliment ou constituant alimentaire	Allégation admissible	Conditions d'utilisation
Psyllium ¹	<p>a) (Indiquer la portion) de (nommer le produit) contient 3,5 grammes (ou indiquer la quantité si celle-ci dépasse 3,5 grammes) de fibre de graines de psyllium qui améliore les fonctions intestinales.</p> <p>b) (Indiquer la portion) de (nommer le produit) contient 3,5 grammes (ou indiquer la quantité si celle-ci est supérieure à 3,5 grammes) de fibre de graines de psyllium, ce qui favorise la régularité.</p> <p>c) (Indiquer la portion) de (nommer le produit) fournit (indiquer la quantité) de fibre de graines de psyllium. La consommation (quotidienne*) de 3,5 grammes de fibre de graines de psyllium améliore les fonctions intestinales.</p> <p>d) (Indiquer la portion) de (nommer le produit) fournit (indiquer la quantité) de fibre de graines de psyllium. La consommation (quotidienne*) de 3,5 grammes de fibre de graines de psyllium favorise la régularité</p>	<p>Une ration quotidienne normale (RQN) (Partie D du RAD; annexe K) de l'aliment ou une portion contenant au moins 3,5 grammes de fibre alimentaire de graines de psyllium.</p> <p>Lorsque la RQN d'un produit alimentaire comprend une portion et que l'aliment fournit au moins 3,5 grammes de fibre de graines de psyllium dans une portion déterminée, les allégations (a) ou (b) peuvent être faites.</p> <p>Lorsque la RQN d'un produit alimentaire comprend plus d'une portion et que le produit fournit moins de 3,5 grammes de fibre de graines de psyllium dans une portion déterminée, les allégations (c) ou (d) peuvent être faites.</p> <p>Voir la section 6.8.1 du présent Guide pour de plus amples renseignements sur l'admissibilité et l'étiquetage des sources de fibre.</p>

* L'utilisation de la phrase entre parenthèses est facultative. Pour les allégations portant sur le thé vert, « La consommation d'une tasse (250 mL) de » peut être remplacée par « La consommation d'une tasse de » ou « La consommation de 250 mL de ».

¹ Cummings JH. 2001. The effect of dietary fiber on fecal weight and composition. Dans : *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. 3^e édition. Spiller GA (ed.), pages 183-252. Boca Raton (FL): CRC Press.

8.5.4 Admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles.

La présente section ne s'applique pas aux nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles (autrefois appelées allégations sur le rôle biologique) pour lesquelles l'apport quotidien recommandé (AQR), l'apport suffisant (AS) ou l'étendue des valeurs acceptables pour les macronutriments (ÉVAM) ont été établis. Voir la section 8.6.5 du présent Guide pour des renseignements pertinents sur ce type d'allégation fonctionnelle.

Comme il en a été question à la section 8.2.2, il est souhaitable que tous les fabricants désirant faire des allégations fonctionnelles possèdent des preuves scientifiques pour valider l'allégation **avant** de l'utiliser sur les étiquettes alimentaires ou dans les annonces. Cette preuve peut être utilisée par l'ACIA, en collaboration avec Santé Canada, pour évaluer si l'aliment est conforme à la *Loi sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur les aliments et drogues*. Par conséquent, nous suggérons aux fabricants et aux importateurs de communiquer avec la Direction des aliments de Santé Canada afin d'obtenir des conseils sur l'admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles sur les aliments avant leur utilisation (voir la section 8.2.2 du présent Guide pour les renseignements sur les contacts et les ressources). Les allégations qui ont été examinées et jugées admissibles seront ajoutées au tableau 8-2 du présent Guide.

Santé Canada prend en considération les facteurs suivants pour déterminer l'admissibilité des nouvelles allégations fonctionnelles :

1) Normes de preuve

Les fabricants qui font des allégations fonctionnelles à l'égard de leurs produits alimentaires doivent s'assurer qu'elles respectent les normes de preuve acceptables à l'appui de leurs allégations. La preuve doit s'appliquer au groupe visé. Par exemple, l'effet physiologique d'un aliment ou d'un constituant alimentaire (p. ex. : favorise la normalisation du temps de transit) **n'est pas** considéré comme corroboré lorsque la preuve repose sur des effets thérapeutiques constatés chez des populations malades (p. ex. : traitement de la diarrhée).

La quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet physiologique allégué doit être fondée sur la preuve à l'appui de l'allégation. De plus, la population visée devrait pouvoir consommer la quantité d'aliment ou de constituant alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans le cadre d'un régime alimentaire sain et équilibré. Par conséquent, la quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet physiologique allégué devrait être contenue dans une ration quotidienne normale (RQN) de l'aliment. (Pour plus de renseignements sur la RQN, veuillez consulter l'annexe K dans la Partie D du *Règlement sur les aliments et drogues*). Si aucune RQN n'a été établie, la quantité de l'aliment ou du constituant alimentaire nécessaire afin d'obtenir l'effet physiologique allégué devrait être contenue dans une portion déterminée de l'aliment. Il peut arriver qu'une allégation fonctionnelle soit liée au constituant alimentaire présent dans une variété d'aliments. Dans ce cas, la quantité du constituant alimentaire contenue dans l'aliment par portion déterminée et la quantité du constituant alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet ou l'avantage allégué doivent être mentionnées avec l'allégation.

2) Effet physiologique spécifique clairement indiqué

Les allégations fonctionnelles admissibles sont des allégations visant un aliment ou un constituant alimentaire qui mentionnent clairement un effet physiologique spécifique (par exemple : favorise la régularité) et scientifiquement corroboré associé à une bonne santé ou à une bonne performance. Les allégations au sujet d'un effet physiologique précis fournissent davantage de renseignements utiles aux consommateurs et sont moins susceptibles d'être trompeurs ou mal interprétés qu'une allégation portant sur un effet général.

Les allégations fonctionnelles ne doivent pas laisser croire que l'aliment est « plus sain » ou qu'il a une « valeur nutritive supérieure » à d'autres aliments ne portant pas les allégations.

Les allégations faisant état d'un effet général (p. ex. : stimule les fonctions ou le système immunitaires) ne seraient pas considérés comme des allégations fonctionnelles admissibles. En règle générale, une allégation non spécifique est admissible uniquement pour un rôle bien établi en ce qui concerne l'énergie ou un nutriment connu qui aide à maintenir les fonctions de l'organisme essentielles au maintien d'une

bonne santé ou à une croissance et à un développement normaux (p. ex., une allégation nutritionnelle fonctionnelle, voir la section 8.6 du présent Guide). Une allégation non spécifique ou générale est aussi sujette à interprétation et dans certains cas, pourrait être considérée comme une allégation propre à un médicament (voir 8.5.1 du présent Guide).

8.6 Allégations nutritionnelles fonctionnelles (allégations relatives au rôle biologique)

Les allégations nutritionnelles fonctionnelles, autrefois appelées allégations au rôle biologique, concernent les rôles bien établis de l'énergie ou de nutriments connus comme généralement essentiels au maintien d'une bonne santé ainsi qu'à une croissance et un développement normaux. Les articles B.01.311, D.01.006 et D.02.004 du *Règlement sur les aliments et drogues* énoncent les dispositions concernant les allégations nutritionnelles fonctionnelles.

Le terme « nutriment » dans le *Règlement sur les aliments et drogues* n'est pas défini aux fins d'étiquetage et de publicité des aliments. Une substance est considérée comme un nutriment si elle est reconnue comme telle par l'Institute of Medicine des National Academies de Washington (D.C.) (<http://www.iom.edu>).

Les deux allégations nutritionnelles fonctionnelles suivantes sont permises pour tous les nutriments [B.01.311, B.01.312, D.01.006, D.02.004] :

- « **La valeur énergétique de l'aliment (ou Nom de l'élément nutritif) contribue au maintien d'une bonne santé.** »
- « **La valeur énergétique de l'aliment (ou Nom de l'élément nutritif) contribue à une croissance et à un développement normaux.** »

Nota : Les allégations nutritionnelles fonctionnelles ne visent pas l'aliment en soi; mais bien la valeur énergétique ou les nutriments d'un aliment.

Exemples d'allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles et inadmissibles

Les allégations relatives à l'action ou à la fonction des nutriments ne doivent pas laisser entendre que la consommation de l'aliment lui-même produit l'effet imputé au nutriment.

Voici un exemple d'une allégation admissible :

- « **Le lait est une excellente source de calcium, lequel contribue à la formation de bons os et de dents saines.** »

Voici un exemple d'une allégation inadmissible :

- « **Le lait contribue à la formation de bons os et de dents saines.** »

En plus de ces deux allégations générales, le tableau 8-3, *Tableau sommaire des allégations nutritionnelles fonctionnelles*, énumère les allégations spécifiques relatives à la fonction d'un nutriment. Les allégations contenues dans le tableau sommaire renvoient au rôle spécifique de chaque nutriment scientifiquement reconnu dans le maintien d'une bonne santé, et dans la croissance et le développement normaux. Les sections suivantes (8.6.1-8.6.4) portent sur les conditions s'appliquant aux allégations nutritionnelles fonctionnelles spécifiques et les exigences en matière d'étiquetage et de publicité visant toutes les allégations fonctionnelles nutritionnelles.

8.6.1 Conditions pour l'admissibilité des allégations nutritionnelles fonctionnelles

Les conditions s'appliquant aux Allégations fonctionnelles énoncées à la section 8.5.1 du présent Guide visent aussi les allégations nutritionnelles fonctionnelles.

Allégations relatives à l'effet des protéines sur une fonction [B.01.305.(1)]

Lorsqu'une allégation concernant les protéines est faite, l'aliment doit satisfaire aux exigences concernant une « source de protéines » et posséder une cote protéique d'au moins 20 (voir l'article b du tableau 7-4 du présent Guide).

Allégations relatives à l'effet des vitamines et des minéraux nutritifs sur une fonction [D.01.004, D.02.002]

Lorsqu'une allégation relative à l'effet des vitamines et de minéraux nutritifs sur une fonction est faite, les vitamines et minéraux nutritifs cités dans l'allégation doivent posséder un « apport quotidien recommandé » et l'aliment doit contenir au moins 5 % de cet apport quotidien recommandé pour ces vitamines ou minéraux (par ex. : au moins une source alimentaire de ce nutriment). Le pourcentage de la valeur quotidienne de ces vitamines ou minéraux nutritifs (en relation avec l'allégation) doit apparaître dans le tableau de la valeur nutritive. L'apport quotidien recommandé pour les vitamines et minéraux nutritifs se trouve respectivement au tableau 1 des Titres 1 et 2 de la Partie D du *Règlement sur les aliments et drogues*.

8.6.2 Exigences en matière d'étiquetage s'appliquant aux allégations nutritionnelles fonctionnelles pour les produits préemballés et aux annonces faites par le fabricant ou l'importateur

Exigences linguistiques

Quand une allégation nutritionnelle fonctionnelle figure sur l'étiquette d'un produit, elle doit être inscrite en anglais et en français à moins qu'il ne s'agisse d'un « produit alimentaire local », un « produit alimentaire d'essai » ou un « aliment spécial » dans un tel cas, il est permis d'inscrire dans l'une des deux langues seulement les renseignements obligatoires selon les articles B.01.012 [B.01.012(3) ou (7), B.01.311(5)].

Déclaration dans le tableau de la valeur nutritive

Quand une allégation nutritionnelle fonctionnelle figure sur **l'étiquette d'un aliment préemballé** ou dans **les annonces faites par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur**, un tableau de la valeur nutritive doit apparaître sur l'étiquette [B.01.401]. Pour les aliments normalement exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire (B.01.401(2)(a) et (b)) selon la Loi sur les aliments et drogues), comme les fruits et les légumes frais, l'exemption est annulée et les fabricants sont tenus de déclarer un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(e)ii)].

Déclarations de la quantité

En règle générale, à chaque fois qu'une allégation nutritionnelle fonctionnelle figure sur l'étiquette d'un produit, le consommateur doit être informé de la quantité du nutriment présent par portion déterminée de l'aliment. Cette information peut être fournie à l'aide du Tableau de la valeur nutritive (TVN) ou via une mention quantitative à l'extérieur du TVN. La façon dont l'information peut être fournie dépend d'un certain nombre de facteurs [B.01.311(4), B.01.401(3)(e), D.01.004(1)(c), D.02.002(1)(c)].

Lorsque qu'une allégation nutritionnelle fonctionnelle figure sur **l'étiquette d'un produit préemballé** ou dans **l'annonce faite par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou par l'importateur**, l'étiquette de l'aliment doit afficher un tableau de la valeur nutritive (voir ci-dessus).

Lorsqu'une étiquette d'un produit affiche une allégation nutritionnelle fonctionnelle concernant la valeur énergétique d'un aliment ou un nutriment énumérés dans la colonne 1 des tableaux suivants les articles B.01.401 et B.01.402 du RAD (qui énumèrent la liste des nutriments autorisés dans le TVN) la valeur énergétique ou la quantité du nutriment doivent apparaître dans le TVN.

Cependant, la réglementation permet également d'afficher des allégations nutritionnelles fonctionnelles concernant des nutriments autres que ceux énumérés dans les tableaux suivants les articles B.01.401 et B.01.402 du RAD, comme par exemple, l'acide gras ADH. Dans ces cas, une mention quantitative de ce nutriment, déclarée par gramme et par portion déterminée de l'aliment devra apparaître sur l'étiquette du produit.

Pour de plus amples renseignements sur les mentions quantitatives, voir la section 7.4 du présent Guide.

8.6.3 Exigences concernant les allégations nutritionnelles fonctionnelles pour les produits non préemballés ou les annonces faites par une autre personne que le fabricant ou l'importateur [B.01.312]

Lorsqu'une allégation nutritionnelle fonctionnelle figure sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un **aliment qui n'est pas préemballé** ou dans **l'annonce d'un produit préemballé faite par une personne autre que le fabricant du produit ou l'importateur**, les déclarations quantitatives des éléments de l'allégation (c.-à-d., énergie ou nutriment) devraient être affichées par portion déterminée et apparaître sur l'étiquette ou dans l'annonce du produit affichant l'allégation.

La valeur totale devrait être exprimée en calories dans le cas de l'énergie; en pourcentage de la Valeur quotidienne (%VQ) pour les vitamines et les minéraux nutritifs; en milligrammes pour le potassium, le sodium et le cholestérol; et en grammes dans tous les autres cas. [B.01.300, B.01.311(3), B.01.312, D.01.004(1)(c), D.02.002(1)(c)]

Annonces radiophoniques

Lorsque ce genre d'allégation est diffusée dans une **annonce radiophonique**, la déclaration quantitative devrait précéder ou suivre immédiatement l'allégation [B.01.312(3)].

Annonce télévisée

Dans le cas d'une **annonce télévisée**, la façon dont la déclaration quantitative devra être fournie dépend de la façon dont l'allégation nutritionnelle fonctionnelle sera véhiculée c.-à-d., mode audio, mode visuel ou dans les deux modes (audio et visuel).

- Dans le cas d'une allégation communiquée dans une **annonce en mode audio seulement**, la déclaration quantitative doit précéder ou suivre immédiatement l'allégation et peut être diffusée en mode audio ou dans les deux modes (audio et visuel).
- Dans le cas d'une allégation communiquée dans une **annonce en mode visuel seulement**, la déclaration quantitative doit précéder ou suivre immédiatement l'allégation et peut être diffusée en mode audio ou en mode visuel [B.01.602(1)(c)].
- Dans le cas où l'allégation paraît dans les **modes audio et visuels d'une annonce télévisée**, la déclaration quantitative doit être diffusée en mode audio ou dans les deux modes (audio et visuel).

Dans le cas où les renseignements exigés apparaissent en mode visuel, ils doivent apparaître dans l'annonce au même moment et pendant la même durée de temps que l'allégation; ils doivent être disposés conjointement (sans qu'aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé) à l'allégation la plus en évidence (ou la seule) de l'annonce, en caractères d'une taille qui est au moins égale et aussi bien en vue que ceux de l'allégation [B.01.602(2)].

8.6.4 Tableau sommaire des allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles

Les allégations nutritionnelles fonctionnelles du Tableau 8-3 sont considérées comme admissibles. D'autres allégations de ce type peuvent aussi être admissibles et seront évaluées au cas par cas. Le tableau sera mis à jour à mesure que de nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles seront examinées et jugées admissibles par Santé Canada. Voir la section 8.6.5 du présent Guide concernant l'admissibilité des nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles.

Tableau sommaire des allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles
Tableau 8-3
(mise à jour Mai 2009)

Nutriment	Allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles ¹
PROTÉINES	<ul style="list-style-type: none"> - aident à la formation et à la réparation des tissus de l'organisme - aident à la formation d'anticorps - aident à la formation de muscles forts
MATIÈRES GRASSES	<ul style="list-style-type: none"> - fournissent de l'énergie - favorisent l'absorption des vitamines liposolubles
ADH	<ul style="list-style-type: none"> - ADH, un acide gras oméga-3, contribue au développement normal du cerveau, des yeux et des nerfs principalement chez les enfants de moins de deux ans².
ARA	<ul style="list-style-type: none"> - ARA, un acide gras oméga-6, contribue au développement normal du cerveau, des yeux et des nerfs principalement chez les enfants de moins de deux ans².
GLUCIDES	<ul style="list-style-type: none"> - fournissent de l'énergie - interviennent dans l'utilisation des matières grasses
VITAMINE A	<ul style="list-style-type: none"> - contribue au développement normal des os et des dents - facilite la vue dans l'obscurité - favorise le maintien de la peau et des muqueuses en bon état - contribue à la formation de bons os et de dents solides - favorise la vision nocturne - favorise la santé de la peau
VITAMINE D	<ul style="list-style-type: none"> - joue un rôle dans la formation et le maintien de bons os et de dents saines - améliore l'assimilation et l'utilisation du calcium et du phosphore - contribue à la formation de bons os et de dents solides - contribue à la formation et au maintien de bons os et de dents solides - favorise l'absorption du calcium - favorise l'absorption du calcium et du phosphore
VITAMINE E	<ul style="list-style-type: none"> - antioxydant alimentaire - antioxydant alimentaire qui prévient l'oxydation des graisses contenues dans les tissus
VITAMINE C	<ul style="list-style-type: none"> - joue un rôle dans le développement et la santé des os, des cartilages, des dents et des gencives - antioxydant alimentaire - antioxydant alimentaire qui réduit de manière significative les effets négatifs des radicaux libres sur les fonctions physiologiques normales - antioxydant alimentaire qui aide à réduire les effets négatifs des radicaux libres et l'oxydation des lipides contenus dans les tissus - contribue à la formation de dents, d'os et de cartilages solides et favorise la santé des gencives - aide à combattre les radicaux libres - aide à protéger contre les radicaux libres - aide à combattre l'effet oxydatif des radicaux libres
THIAMINE (VITAMINE B ₁)	<ul style="list-style-type: none"> - libère l'énergie des glucides - favorise la croissance normale
RIBOFLAVINE (VITAMINE B ₂)	<ul style="list-style-type: none"> - joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie et dans la formation des tissus
NIACINE	<ul style="list-style-type: none"> - favorise la croissance et le développement normaux - joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie et la formation des tissus
VITAMINE B ₆	<ul style="list-style-type: none"> - joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie et la formation des tissus

Nutriment	Allégations nutritionnelles fonctionnelles admissibles ¹
ACIDE FOLIQUE	- contribue à la formation des globules rouges du sang - facteur qui contribue au développement normal au début du développement fœtal - facteur qui contribue au développement précoce normal du cerveau et de la moelle épinière du fœtus
VITAMINE B ₁₂	- contribue à la formation des globules rouges du sang
ACIDE PANTOTHÉNIQUE	- joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie et la formation des tissus
CALCIUM	- favorise la formation et le maintien de bons os et de dents saines
PHOSPHORE	- joue un rôle dans la formation et le maintien de bons os et de dents saines
MAGNÉSIUM	- joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie, la formation des tissus et le développement osseux
FER	- joue un rôle dans la formation des globules rouges du sang - aide à la formation des globules rouges du sang
ZINC	- joue un rôle dans le métabolisme de l'énergie et la formation des tissus
IODE	- contribue au fonctionnement normal de la glande thyroïde
SÉLÉNIUM	- un antioxydant alimentaire impliqué dans la formation de protéines aidant à combattre le stress oxydatif - antioxydant alimentaire - aide à combattre le stress oxydatif

1. Les deux **allégations nutritionnelles fonctionnelles générales** suivantes sont admissibles pour tous les éléments nutritifs [B.01.311, B.01.312, D.01.006, D.02.004].

- « **La valeur énergétique de l'aliment (ou Nom de l'élément nutritif) contribue au maintien d'une bonne santé.** »
- « **La valeur énergétique de l'aliment (ou Nom de l'élément nutritif) contribue à une croissance et à un développement normaux.** »

2. Veuillez prendre note que cette allégation diffère de l'ancienne allégation qui était autorisée pour l'ADH. Cette allégation repose sur des preuves scientifiques existantes qui indiquent que le développement du cerveau, des yeux et des nerfs débute très tôt chez l'enfant, depuis la fin de la grossesse jusque vers l'âge de 2 ans. Dans leur rapport de 2005, l'Institute of Medicine déclare que « Le cerveau en développement accumule de hauts niveaux d'ADH durant les périodes pré et postnatales et cette accumulation se poursuit tout au long des 2 années suivant la naissance. » **Apports quotidiens recommandés pour l'énergie, les glucides, les fibres, les lipides, les acides gras, le cholestérol, les protéines et les acides aminés.* Washington, (DC): National Academies Press; 2005. P. 444-5

3. Pour faire ces deux allégations sur l'acide folique, l'aliment doit contenir au moins 40 microgrammes d'acide folique (20 % de la valeur quotidienne) par portion de référence et par portion déterminée. Cette quantité minimale est plus élevée qu'à l'habitude pour une allégation nutritionnelle fonctionnelle visant une vitamine, car dans ces deux allégations, l'effet en question est associé à un apport plus élevé que la valeur quotidienne. Ces allégations ne doivent pas être faites pour des aliments destinés uniquement à des enfants de moins de 2 ans.

8.6.5 Admissibilité des nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles

Cette section vise les nutriments qui satisfont aux critères suivants.

- a) un apport nutritionnel recommandé (ANR), un apport suffisant (AS) ou une étendue des valeurs acceptables pour les macronutriments (ÉVAM) a été établi pour ce nutriment par l'Institute of Medicine of National Academies des États-Unis.
- ET
- b) la fonction reflète un consensus à travers l'ensemble du milieu scientifique et des articles ont été publiés, depuis les 15 dernières années, par un organisme scientifique faisant autorité, confirmant sa position actuelle face à cette fonction.

Les organismes scientifiques comprennent l'Institute of Medicine (séries de rapports sur les apports nutritionnels de référence) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Pour des conseils sur l'admissibilité d'une nouvelle allégation fonctionnelle à l'égard d'un nutriment qui respecte les critères ci-dessus, on recommande aux fabricants de communiquer avec la Direction des aliments de Santé Canada et d'avoir les renseignements suivants :

- (a) le nom de l'organisme scientifique faisant autorité;
- (b) le libellé exact de l'énoncé;
- (c) une copie du document source dans lequel l'énoncé est publié;
- (d) une description du processus d'évaluation entrepris par l'organisme scientifique faisant autorité pour élaborer l'énoncé;
- (e) une indication qu'aucun autre énoncé faisant autorité n'est contradictoire.

Voir la section 8.2.2 du présent Guide pour des renseignements sur les personnes-ressources à la Direction des aliments.

Voir la section 8.5.4 du présent Guide pour de plus amples renseignements sur la façon dont les allégations fonctionnelles sont évaluées à l'égard des nutriments pour lesquels aucun apport nutritionnel recommandé (ANR), apport suffisant (AS) ou une étendue des valeurs acceptables pour les macronutriments (ÉVAM) ont été établis par l'Institute of Medicine des US National Academies (p. ex. : ADH).

8.7 Allégations relatives aux probiotiques

Les probiotiques sont des microorganismes ayant un effet bénéfique sur la santé des humains. En raison de la nature particulière de ces microorganismes, Santé Canada a élaboré des lignes directrices intitulées [*l'Utilisation de microorganismes probiotiques dans les aliments*](#) (Santé Canada 2009), qui détermine les conditions selon lesquelles des allégations santé concernant les probiotiques seront considérés comme acceptables.

Les allégations relatives aux probiotiques qui sont considérés comme de natures thérapeutiques ou propres aux médicaments doivent passer par une évaluation préalable à la mise en marché de la Direction des aliments de Santé Canada et un amendement au *Règlement sur les aliments et drogues* afin de permettre leur utilisation.

Les probiotiques sont définis comme des microorganismes vivants qui lorsqu'ils sont administrés en quantités suffisantes, ont un effet bénéfiques sur la santé de l'hôte (FAO/OMS, 2001; voir la liste de référence à l'annexe 8-3 du présent Guide). Le terme « probiotique » et des termes ou indications semblables (p. ex. : « avec cultures probiotiques bénéfiques »; « contient des bactéries qui sont essentielles à un organisme en santé »; et le nom latin d'une espèce microbienne, modifié pour donner l'impression d'un effet bénéfique sur la santé) intégrés dans un libellé ou une illustration apparaissant sur l'étiquette ou dans la publicité d'un aliment dans le but de donner l'impression que l'aliment est bon pour la santé constituent des exemples d'allégations santé.

Deux types d'allégations relatives aux probiotiques à l'égard des aliments peuvent être faites : des allégations spécifiques à la souche et des allégations non spécifiques à la souche.

- **Allégations spécifiques à la souche** : énoncés portant sur les avantages pour la santé et les effets sur celle-ci de souches spécifiques de probiotiques. À l'heure actuelle, aucune allégation spécifique à la souche n'a été acceptée par Santé Canada. À mesure que ces allégations seront examinées et admises, Santé Canada mettra à jour, sur son site Web, une liste d'allégations spécifiques à la souche admissibles.
- **Allégations non spécifiques à la souche** : déclarations portant sur la nature des probiotiques. La section 8.7.2 du présent Guide présente une liste fermée d'allégations relatives aux probiotiques non spécifiques à la souche admissibles sans que le fabricant ait à effectuer un examen approfondi des fondements scientifiques de l'allégation.

Voir les sections 8.2.2 et 8.5.4 du présent Guide pour de plus amples renseignements sur l'admissibilité des nouvelles allégations santé, notamment les nouvelles allégations nutritionnelles fonctionnelles.

8.7.1 Conditions à respecter pour les allégations relatives aux probiotiques

Santé Canada a élaboré un document intitulé « [Lignes directrices - Utilisation de microorganismes probiotiques dans les aliments](#) » (Santé Canada, 2009). Ce document explique les critères permettant de déterminer quelles sont les allégations au sujet des probiotiques qui seraient jugées acceptables. Les points suivants constituent un résumé de ce document; on doit consulter le document original pour obtenir les détails spécifiques.

- L'utilisation du terme « probiotique » ou de termes ou indications semblables (y compris les noms de fabricant suggérant un avantage pour la santé) doit être accompagné d'une déclaration explicite valide faisant mention des bienfaits ou des effets du probiotique. Cette mesure réduira les chances que ces déclarations soient imprécises, peu informatives ou trompeuses.
- Des allégations santé validées portant sur les bienfaits ou les effets des probiotiques sont des déclarations qui reposent sur des données spécifiques à la souche.
- Lorsqu'il fait une allégation relative à un probiotique, le fabricant ou l'importateur devrait avoir en sa possession des documents permettant de déterminer l'identité, l'innocuité et la viabilité, ainsi que la concentration et la stabilité, de la souche probiotique ajoutée à l'aliment.
- Le fabricant ou l'importateur devrait se conformer à toutes les exigences s'appliquant à l'aliment, notamment celles qui portent sur l'emploi et l'étiquetage d'ingrédients utilisés dans les nouvelles technologies servant à l'incorporation d'un microorganisme viable à des fins d'application alimentaire.
- L'aliment devrait contenir, pendant toute la durée de conservation du produit, au moins la quantité de microorganismes probiotiques nécessaire pour obtenir l'effet ou le bienfait pour la santé allégué. Le fabricant ou l'importateur devrait conserver les documents permettant d'étayer les caractéristiques de fonctionnalité du produit (c.-à-d. la stabilité et la viabilité de la souche du microorganisme probiotique ou de la culture composite).

Les renseignements généraux sur les exigences en matière de preuve pour tout type d'allégation santé, y compris les allégations fonctionnelles, s'appliquent aussi aux allégations relatives aux probiotiques (voir les sections 8.2.2 et 8.5.4 du présent Guide).

Lignes directrices spécifiques en matière d'étiquetage

Les lignes directrices spécifiques concernant l'étiquetage de produits contenant des microorganismes probiotiques sont énumérées ci-dessous.

(1) Identification de la souche

Toute allégation relative à un probiotique doit être accompagnée du nom latin du microorganisme (c.-à-d. le genre et l'espèce), ainsi que du nom de la souche du microorganisme. La nomenclature appropriée doit être utilisée (le tableau 8-4 du présent Guide fournit la nomenclature exacte de certaines espèces bactériennes. Aux fins d'uniformité, il est recommandé que la souche soit identifiée au moyen du numéro attribué par une banque de cultures reconnue internationalement (p. ex. l'American Type Culture Collection); ATCC 2008; voir la liste des références à l'annexe 3 du présent Guide).

En ce qui concerne la publicité, si le microorganisme probiotique est défini ou mentionné dans l'annonce, il doit être désigné selon la nomenclature appropriée (genre, espèce et souche). Par exemple, si on allègue que le « produit contient deux probiotiques », il faut préciser les deux microorganismes dans l'annonce.

(2) Déclaration de la quantité

La quantité du ou des microorganismes probiotiques présente dans le produit à la fin de sa durée de conservation doit être indiquée en unités formant des colonies (UFC) dans une portion déterminée de l'aliment. Cette déclaration doit figurer à côté du tableau de la valeur nutritive, de la liste des ingrédients ou à proximité de l'allégation.

Dans le cas d'une culture composite, si des microorganismes appartenant à plusieurs genres sont utilisés, on s'attend généralement à ce que la quantité de chaque genre soit indiquée. Si l'aliment renferme plusieurs espèces ou souches d'un même genre, la décision d'inclure une déclaration distincte pour chaque espèce sera prise au cas par cas.

(3) Liste des ingrédients

Tout aliment contenant un ou des microorganismes probiotiques doit afficher une liste des ingrédients, conformément aux articles B.01.008 à B.01.010 du *Règlement sur les aliments et drogues* (voir la section 2.8 du présent Guide). Le microorganisme probiotique doit être désigné par son ou ses nom(s) usuel(s) ou par le nom de classe indiqué à l'article B.01.010. Le nom de classe « culture bactérienne » peut être utilisé pour décrire toutes les espèces bactériennes ajoutées à un produit alimentaire. Lorsque le nom de classe (en l'occurrence « culture bactérienne ») figure dans la liste des ingrédients, l'identité (c.-à-d. le genre, l'espèce et la souche) de la ou des cultures bactériennes probiotiques doit être indiquée à proximité de l'allégation, au moyen de la nomenclature appropriée.

8.7.2 Allégations non spécifiques à la souche acceptables pour les probiotiques

Des microorganismes probiotiques sont habituellement présents dans le tube digestif des personnes en santé. Un certain nombre **d'allégations non spécifiques à la souche** portant sur la nature des probiotiques (c.-à-d. sur le fait qu'ils se trouvent naturellement dans la flore intestinale) ont été acceptées et peuvent être utilisées à l'égard d'aliments. Les allégations figurant dans le tableau 8-4 du présent Guide peuvent viser une ou plusieurs espèces bactériennes du tableau lorsque les critères suivants sont respectés.

*Conditions d'utilisation des allégations***1) Conditions générales**

Lorsqu'il fait une des allégations énumérées dans le tableau 8-4 du présent Guide, le fabricant ou l'importateur du produit doit suivre les lignes directrices énoncées à la section 8.7.1 du présent Guide quant aux documents permettant de déterminer l'identité, l'innocuité et la viabilité, ainsi que la concentration et la stabilité de la souche probiotique ajoutée à l'aliment, de même que les exigences en matière d'étiquetage.

2) Conditions spécifiques**a) Espèces admissibles**

Ces allégations ne peuvent être utilisées que si le produit contient au moins une des espèces précisées dans le tableau 8-4 du présent Guide.

b) Concentrations minimales

La portion déterminée d'un produit doit contenir au moins $1,0 \times 10^9$ UFC de l'un ou plusieurs microorganismes admissibles qui font l'objet de l'allégation (Gill et Prasad 2008; Hawrelak, 2006; Lenoir-Wijnkoop et coll., 2007; Picard et coll., 2005; Reid et coll., 2003; voir la liste des références à l'annexe 8-3 du présent Guide).

8.7.3 Tableau sommaire des allégations non spécifiques à la souche acceptées pour les probiotiques et les espèces admissibles dans le cadre de ces allégations

Les allégations non spécifiques à la souche relatives aux probiotiques énumérées dans le tableau 8-4 ci-dessous sont considérées admissibles lorsque les lignes directrices énoncées aux sections 8.7.1 et 8.7.2 du présent Guide sont respectées.

Tableau sommaire des allégations non spécifiques à la souche acceptées pour les probiotiques et les espèces admissibles dans le cadre de ces allégations
Tableau 8-4

Espèces bactériennes éligibles ¹	Allégations non spécifiques à la souche acceptées pour les probiotiques
Nom latin (nomenclature acceptable ²) et synonyme, le cas échéant	
<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	Probiotique présent naturellement dans la flore intestinale. ⁴
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>animalis</i>	
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> -synonyme: <i>B. lactis</i>	Fournit des microorganismes vivants présents naturellement dans la flore intestinale. ⁴
<i>Bifidobacterium bifidum</i>	Probiotique contribuant à la santé de la flore intestinale. ⁴
<i>Bifidobacterium breve</i>	
<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i> comb. nov. ³	Fournit des microorganismes vivants contribuant à la santé de la flore intestinale. ⁴
<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>longum</i> subsp. nov. ³	
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	
<i>Lactobacillus casei</i>	
<i>Lactobacillus fermentum</i>	
<i>Lactobacillus gasseri</i>	
<i>Lactobacillus johnsonii</i>	
<i>Lactobacillus paracasei</i>	
<i>Lactobacillus plantarum</i>	
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	
<i>Lactobacillus salivarius</i>	

¹ Références examinées pour les espèces mentionnées dans le tableau 8-4 : EFSA 2007, Gilliland, 2001; Reid, 2001 (voir l'annexe 8-3 du présent Guide).

² Références examinées pour la nomenclature acceptable : ATCC 2008; Euzéby, 2008; Skerman et coll., 1989. (voir l'annexe 8-3 du présent Guide).

³ Aux fins de l'étiquetage d'un produit, *Bifidobacterium longum* subsp. *infantis* et *Bifidobacterium longum* subsp. *longum* seraient considérés comme des désignations acceptables.

⁴ Le terme « intestinale » pourrait être remplacé par l'expression « du tube digestif » dans ces allégations.

8.8 Témoignages et garanties concernant les vitamines et les minéraux nutritifs

Dans une annonce ou sur l'étiquette d'un aliment présenté comme contenant une vitamine ou un minéral nutritif, il est interdit de donner quelque assurance ou garantie que ce soit au sujet du résultat qui pourrait, a été ou sera obtenu en ajoutant la vitamine ou le minéral nutritif au régime alimentaire d'une personne. Il est également interdit de citer, de reproduire ou de faire allusion à quelque témoignage que ce soit [D.01.012, D.02.008].

8.9 Autres renseignements sur les régimes alimentaires et les maladies

Dans certains cas, de l'information sur la nutrition, les régimes alimentaires et les maladies peut être fournie et ce, même si elle est liée à une société ou à une entreprise (message d'une société, publication parrainée par une société ou marque commerciale d'une société). Par exemples :

- Les mentions qui n'établissent pas de lien avec un produit particulier, mais qui décrivent le rôle du régime alimentaire dans la prévention des maladies (par exemple, les messages d'intérêt public).
- Les livres et le matériel éducatif qui décrivent le rôle du régime alimentaire dans la prévention des maladies mais qui ne sont pas de la publicité en faveur de l'aliment en question (voir 8.12 du présent Guide pour de plus amples renseignements sur *la distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire.*)
- Les directives et les recommandations en matière d'alimentation inscrites sur les étiquettes et incluses dans les annonces qui sont approuvées par un organisme de santé non gouvernemental, mais qui ne font pas allusion au potentiel préventif, thérapeutique ou curatif de l'aliment en question (*voir la politique sur l'utilisation d'approbations, de logos et de sceaux d'approbation de tiers*, 8.13 du présent Guide pour de plus amples renseignements.)

Exemple d'une allégation générale admissible

L'allégation suivante est admissible uniquement dans la mesure où aucun lien n'est établi avec un produit particulier mis en vente. Elle répond aux deux premiers items mentionnés précédemment.

« Une alimentation à teneur élevée en vitamine D peut aider à réduire le risque de rachitisme. »

Les allégations de la sorte doivent être faites avec prudence pour éviter de catégoriser un aliment en tant que drogue ou de contrevenir à l'article 3 de la Loi sur les aliments et drogues en ce qui concerne les maladies énumérées à l'annexe A. L'inscription de cette mention, pour un produit particulier, sur une étiquette, apposée à ses côtés au moment de la mise en vente ou son inclusion faite dans une annonce est considérée comme contrevenant aux paragraphes 3.(1) et 3.(2) de la Loi sur les aliments et drogues.

8.10 Exemples d'allégations inadmissibles assimilant un aliment à une drogue

8.10.1 Allégations « de médicament »

Un produit ne doit pas être vendu comme un **aliment** s'il est qualifié « **de médicament** » ou en porte l'inscription sur son étiquette. Puisque ce terme sert à décrire un produit auquel on a ajouté une substance médicinale afin de traiter ou prévenir une maladie, le produit est considéré comme une drogue au sens de la *Loi sur les aliments et drogues*. Il doit être étiqueté et annoncé conformément au *Règlement sur les aliments et drogues*.

8.10.2 Allégations sur l'effet laxatif

Les produits représentés comme des laxatifs sont considérés comme des drogues. La seule mention d' « **effet laxatif** » ou de « **soulagement de la constipation** » sur une étiquette ou dans une annonce caractérise le produit comme une drogue.

Par ailleurs, des expressions comme « **action régulatrice sur les fonctions intestinales** » et « **facilite les fonctions intestinales** » ne sont **pas** considérées comme des allégations assimilant un aliment à une drogue lorsqu'elles sont appliquées à un aliment. Ces dernières expressions font référence à la mollesse et au volume normaux des selles résultant des facteurs tels que l'augmentation de résidus non digérés ou de la masse bactérienne, le piégeage des gaz stomacaux ou la rétention d'eau.

Les allégations mettant en valeur « **l'action régulatrice des fibres sur les fonctions intestinales** » sont acceptables lorsqu'un aliment apporte au moins **7 g** de fibres alimentaires provenant du **son de blé grossier** à une ration quotidienne normale. On peut faire de telles allégations pour **d'autres aliments** pourvu qu'elles soient étayées par des études cliniques montrant qu'une ration quotidienne normale de l'aliment exerce une action régulatrice et n'a pas d'effets délétères. Si une ration quotidienne normale comprend **plusieurs portions**, l'allégation doit préciser la quantité de l'aliment et le nombre de portions nécessaires pour que s'exerce l'action régulatrice. (Voir 6.8.1 du présent Guide, Fibres alimentaires, et 7.24, Allégations relatives aux fibres alimentaires pour de plus amples renseignements sur les sources de fibres alimentaires et les allégations relatives aux fibres alimentaires).

8.10.3 Aliments toniques

L'expression « **aliment tonique** » était utilisée dans le passé pour désigner une catégorie d'aliments jugés susceptibles de redonner un degré normal de vigueur ou de rétablir la santé. De nos jours, on ne devrait plus l'utiliser puisqu'aucun aliment ne peut être présenté comme un tonique efficace. Néanmoins, il existe des exceptions comme pour le « **soda tonique** » à cause de la longue utilisation du terme.

8.11 Obésité, perte de poids, programme pour la perte de poids et maintenir un poids-santé

8.11.1 Obésité : régimes alimentaires

Puisque l'obésité est citée à l'annexe A de la *Loi sur les aliments et drogues*, il est interdit d'annoncer au grand public des aliments comme moyen de traiter, de prévenir ou de guérir cette maladie. Toutefois, on fait une distinction entre l'obésité et l'embonpoint. Pour l'application de l'annexe A, quiconque a un indice de masse corporelle (IMC) de 30 et plus est considéré comme souffrant d'obésité. L'IMC est un indicateur du risque pour la santé associé au poids. Veuillez consulter le site Web de Santé Canada pour de plus amples renseignements sur l'IMC www.hc-sc.gc.ca/index-fra.php

Les seuls aliments qu'il est permis d'annoncer en vue de les utiliser dans un régime amaigrissant sont décrits au titre 24 du RAD :

- a. les substituts de repas spécialement formulés;
- b. les repas préemballés prévus pour les régimes amaigrissants;
- c. les aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement;
- d. les aliments présentés comme étant conçus pour des régimes à très faible teneur en énergie.

Voir *Aliments à usage diététique spécial* à chapitre 9.9 du présent Guide.

Les étiquettes sur les substituts de repas qui **ne remplacent pas** tous les repas d'une journée ainsi que les repas préemballés prévus pour les régimes amaigrissants doivent inclure dans le mode d'emploi un menu type de sept jours qui, lorsque l'on s'y conforme, procure un apport énergétique quotidien d'au moins 1 200 Calories (5 040 kJ). Le *Règlement* exige que l'annonce de ces substituts de repas ou de ces repas préemballés porte la mention selon laquelle la conformité au mode d'emploi peut réduire l'apport énergétique, réduction nécessaire à une perte de poids. Les témoignages affirmant une perte de poids rapide, qui est considérée comme un danger pour la santé, et les témoignages de perte de poids de personnes qui ont souffert d'obésité sont inadmissibles. (Voir les sections 8.1, 8.2 et l'annexe 8-1 sur les maladies énumérées à l'annexe A du présent Guide).

8.11.2 Aliments présentés comme contribuant à atteindre ou à maintenir un poids-santé

[Lettre de renseignements, No. 793, Santé Canada, 1991]

Un aliment peut être présenté comme contribuant à atteindre ou à maintenir un poids-santé, pourvu qu'il respecte les cinq conditions suivantes :

1. L'espace principal de l'étiquette de l'aliment et toute publicité sur cet aliment devrait contenir la déclaration suivante : « **Dans le cadre d'un régime alimentaire sain, cet aliment peut aider à atteindre et à maintenir un poids-santé parce qu'il fournit ... (par exemple, un apport énergétique réduit, une faible teneur en matières grasses, des portions contrôlées, etc.).** »
2. Un tableau de la valeur nutritive doit apparaître sur l'étiquette. (Voir le chapitre 5 du présent Guide pour les exigences générales de présentation du tableau de la valeur nutritive).
3. L'étiquetage ou la publicité peut associer l'aliment à un énoncé provenant de Bien manger avec le Guide alimentaire canadien, voir le site internet de Santé Canada [Les principes généraux guidant l'utilisation du contenu des ressources du Guide alimentaire en matière d'étiquetage et de publicité](#) pour l'utilisation de ces énoncés.
4. L'aliment ne devrait pas être étiqueté, emballé, annoncé, ou vendu de façon à donner l'impression qu'il peut être utilisé dans le cadre d'un régime amaigrissant. Les exigences concernant les aliments présentés comme étant conçus pour les régimes amaigrissants figurent au titre 24 du *Règlement sur les aliments et drogues* et sont résumées à 9.9 du présent Guide.
5. Les étiquettes des aliments dont la marque de commerce ou l'appellation commerciale ont traditionnellement été associées à des aliments utilisés dans le cadre de régimes amaigrissants devraient porter, bien en évidence, sur l'espace principal, à côté de la marque de commerce ou de l'appellation commerciale, « **pour maintien du poids** ».

8.12 Distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire

[Politique sur la distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire, Consommation et Corporations Canada, mars 1991.]

Il peut être difficile de faire la distinction entre le matériel publicitaire et le matériel éducatif. Il est cependant primordial de le faire afin de déterminer si la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* s'appliquent.

Définition du terme « **publicité** » ou « **annonce** », article 2 de la *Loi sur les aliments et drogues* « Publicité » ou « annonce » S'entend notamment de la présentation, par tout moyen, d'un aliment en vue d'en stimuler directement ou indirectement l'aliénation, notamment par vente. (Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le chapitre 1 du présent Guide). Il n'y a pas d'exception quant aux personnes à qui s'adresse cet article de la loi et donc elle s'applique à tous.

En général, le matériel imprimé et les annonces radiodiffusées et télédiffusées sont évalués au cas par cas selon qu'ils fassent la présentation d'un produit en vue de le vendre, ou à titre de matériel éducatif uniquement.

En général, l'information ou le matériel produit ou parrainé par l'industrie alimentaire **peut être** considéré « éducatif » et non « publicitaire » s'il répond aux cinq critères suivants :

- Il est évident que le matériel a été conçu dans le but **d'informer** les consommateurs plutôt que de **promouvoir** la vente d'un produit. Le matériel énonce ou expose des faits, sans souci de mise en marché et présente des données pertinentes et divers points de vue, et non seulement ceux qui favorisent le commanditaire.
- Bien que le commanditaire puisse être identifié, la teneur du matériel doit être de nature générale et ne doit comporter aucun nom de marque, sauf la mention du commanditaire, laquelle ne doit pas attirer l'attention de manière indue.
- Si le matériel vise une catégorie d'aliments comme la volaille, ou un groupe d'aliments comme les fruits et légumes, cette catégorie ou ce groupe d'aliments doivent s'inscrire dans le contexte global d'une saine alimentation conformément aux recommandations sur la nutrition du *Guide alimentaire canadien* (voir la section 8.15 de ce Guide).
- Le matériel éducatif selon les définitions précédentes sera d'ordinaire considéré comme matériel publicitaire s'il est associé à un produit (par exemple, s'il est exposé, au point de vente, avec un produit particulier ou à proximité immédiate de celui-ci). Cependant, selon les circonstances, il peut être permis d'exposer du matériel éducatif loin des aliments visés par ledit matériel (par exemple, à un autre endroit dans le magasin ou le restaurant). (**Nota** : Le matériel publicitaire peut être exposé à proximité des aliments visés pourvu que le matériel n'induisse pas en erreur, qu'il ne fasse aucune allusion à la prévention de maladie et qu'il réponde aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues*).
- Lorsque le matériel éducatif est produit exclusivement par un organisme qui ne vend pas d'aliments (par exemple, un organisme oeuvrant dans le domaine de la santé, un groupe de producteurs, un office de commercialisation, etc.), le détaillant, le restaurateur, etc. qui place ou expose le matériel à proximité immédiate des aliments visés peut être tenu responsable de son utilisation à des fins de publicité.

Exemple d'une brochure éducative

Un producteur de carottes veut publier une brochure pour informer les consommateurs du rôle que joue le régime alimentaire dans la prévention de la maladie. La brochure peut viser un groupe ou une catégorie d'aliments (par exemple, fruits et légumes) mais doit être présentée dans le cadre des *Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et des Canadiennes*.

Le producteur peut inscrire la marque commerciale des carottes (marque X) sur la page couverture de la brochure sans en exagérer la visibilité. Toutefois, le fabricant **ne doit pas** mentionner ni la marque X de carottes, ni aucun autre produit ou aucune autre marque qu'il produit à l'intérieur de la brochure.

La brochure ne peut être exposée au point de vente à proximité immédiate de la marque de carottes X, ni de n'importe quelles autres marques de carottes.

8.13 Utilisation d'approbations, de logos et de sceaux d'approbation de tiers

[Basé sur le document Politique sur l'utilisation d'approbations, de logos, et de sceaux d'approbation de tiers, Division des aliments, Consommation et Corporations Canada, mars 1991.]

« L'approbation d'un tiers » est synonyme d'approbation ou de sanction d'un aliment par un professionnel de la santé, un organisme de santé ou toute personne ou tout organisme. L'utilisation du nom, du logo, du symbole, du sceau d'approbation ou d'une autre marque déposée d'un tiers sur l'étiquette ou dans l'annonce d'un aliment, peut être perçue par les consommateurs comme un signe d'approbation de cet aliment par l'organisme concerné.

Les approbations de tiers peuvent être considérées comme trompeuses, car un aliment qui porte une telle approbation peut être perçu comme étant supérieur sur le plan de la santé, de la salubrité ou de la nutrition aux aliments ne portant pas d'approbation. Elles peuvent être considérées comme trompeuses lorsqu'elles sont utilisées de façon à laisser supposer que la consommation de cet aliment peut conférer des avantages pour la santé, prévenir, traiter ou guérir une maladie.

Réduire les possibilités d'information trompeuse

Les approbations de tiers et l'utilisation de logos doivent être faites avec prudence. La raison de leur présence sur l'étiquette ou dans la publicité doit être clairement expliquée. Les consommateurs ne doivent pas être trompés ou induits en erreur quant aux propriétés d'un aliment et ils devraient pouvoir évaluer les intentions de l'organisme concerné. Les principes suivants doivent être suivis :

- Ne pas laisser croire qu'un aliment ou une marque d'aliment soit " plus sain " ou qu'il a « une valeur nutritive supérieure » à d'autres aliments ne portant pas le nom, de déclaration, de logo, de symbole, de sceau d'approbation ou toute autre marque déposée d'un tiers. La santé est tributaire du régime alimentaire global d'un individu plutôt que de la consommation de certains aliments bien précis.
- Ne pas laisser croire que l'aliment constitue un traitement, une mesure préventive d'une maladie ou un moyen de guérison. Les éléments tels que nom, déclaration ou logo ne doivent pas laisser supposer qu'un aliment peut prévenir, guérir ou traiter l'une des maladies énoncées à l'annexe A. Une telle suggestion est erronée et expressément interdite par la *Loi sur les aliments et drogues*.

En conséquence, l'une ou l'autre des indications suivantes doit figurer sur l'étiquette:

- a) **L'utilisation des éléments tels que le nom, la déclaration, le logo,** doit être clairement expliquée (par exemple, s'agit-il d'un programme éducatif conjoint de la société X et de l'organisme Y? Est-ce que la société X a fourni une aide financière ou parraine-t-elle la campagne de la Semaine de la nutrition de l'organisme Y? Est-ce que le symbole apparaît parce qu'une part des profits provenant de la vente du produit iront à un organisme de charité?).
- b) **Indiquer clairement le nom du tiers (avec ou sans son logo, son symbole, ou toute autre marque déposée) conjointement avec ses recommandations ou ses lignes directrices en matière de nutrition ou avec celles qu'il approuve.** Les recommandations en matière de nutrition de ce tiers doivent être en harmonie avec les Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et des Canadiennes (voir la section 8.15 du présent Guide).
- c) **Indiquer clairement que le nom, la déclaration, le logo, etc., du tiers ne constituent pas une approbation de l'aliment.**

Lorsqu'un nom, un énoncé, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou tout autre marque déposée appartenant à un tiers concernant la santé **apparaît sur l'étiquette d'un aliment préemballé** ou dans les **annonces faites par le fabricant, ou une personne agissant sous ses ordres, ou l'importateur** de l'aliment, l'étiquette de l'aliment doit porter un TVN [B.01.401]. Pour les aliments normalement exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire [B.01.401(2)a) et b)] selon la *Loi sur les aliments et drogues*), comme les fruits et les légumes frais, l'exemption est annulée et les fabricants sont tenus d'afficher un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)e)ii)].

Cette politique s'applique aux approbations de tiers par les organismes offrant de l'information sur la santé et l'alimentation pour un aliment ou une marque d'aliment en particulier. Elle s'applique que l'approbation apparaisse sur l'étiquette de l'aliment ou dans les annonces et que l'aliment soit exposé dans un point de vente, un restaurant ou autres établissements de service alimentaire.

Cette politique ne s'applique pas aux approbations de tiers par les organismes offrant de l'information sur l'alimentation et la santé pour les groupes et catégories d'aliments (p. ex. : la Dairy Association qui fournit des renseignements nutritionnels sur les produits laitiers). Elle ne s'applique pas non plus au symbole adopté par l'Association canadienne de la maladie cœliaque pour indiquer l'absence de gluten. Ce symbole est connu des consommateurs atteints de la maladie cœliaque, il est donc peu probable que le grand public le perçoive comme une approbation par un organisme de santé. Des exceptions pourraient être étudiées, au cas par cas.

8.14 Symboles en forme de coeur et allégations santé cardiovasculaire

L'utilisation des symboles en forme de coeur et d'allégations santé cardiovasculaire pour décrire un aliment ou un choix alimentaire (sur les étiquettes, menus ou dans les annonces) n'est pas admissible dans l'ensemble. Elle pourrait donner la fausse impression que la consommation de l'aliment en question ou la sélection d'un menu assure en soi la santé cardiovasculaire ou prévient les maladies cardiovasculaires.

D'après les autorités compétentes en matière de santé, il faudrait recommander au grand public un seul **modèle** d'alimentation saine. Toutefois, bien qu'une alimentation saine aide à réduire le risque de maladies cardiovasculaires, elle ne représente qu'un élément parmi les multiples facteurs en cause.

8.14.1 Symboles en forme de coeur

Un symbole en forme de coeur est acceptable sur une étiquette ou dans une annonce relative à un aliment lorsqu'il apparaît dans le logo ou le nom de l'organisme de santé, ou qu'il est utilisé conjointement avec le programme d'information de l'organisme de santé à condition

- qu'il ne donne pas l'impression que l'aliment peut aider à prévenir les maladies du coeur, et
- que la représentation graphique du logo ou du nom de l'organisme satisfasse aux conditions énoncées dans la politique sur l'utilisation d'approbations, de logos, et de sceaux d'approbation de tiers. (Voir 8.13 du présent Guide).

Il peut être acceptable d'utiliser des expressions contenant le mot « coeur » dans le nom d'un programme d'information parrainé par un organisme de santé, à condition que le programme soit désigné comme tel, par exemple, « le programme Coeur atout est un programme d'information de la Fondation des maladies du coeur du Canada. »

Il peut être acceptable d'utiliser les symboles en forme de coeur pour représenter l'affection ou la tendresse de manière traditionnelle. Les bonbons à la cannelle en forme de coeur, les boîtes de chocolat en forme de coeur et les illustrations de coeur sur les produits vendus à la Saint-Valentin sont des exemples d'utilisation permise.

Les programmes d'information nutritionnelle dont le rôle est de faire la promotion de la santé dans les restaurants ne peuvent identifier des plats du menu à l'aide de coeur. Les plats du menu peuvent être signalés à l'aide d'une coche (✓) comme étant de bons choix pour la santé à condition que l'information réponde aux principes généraux énumérés dans cette section et que les objectifs du programme soient bien définis. Par exemple le menu pourrait afficher : « Le programme Coeur atout est un programme d'information de la Fondation des maladies du coeur du Canada. »

8.14.2 Symboles en forme de coeur et allégations de réduction du risque de maladies

On ne s'opposera pas à l'utilisation de symboles en forme de coeur conjointement avec la nouvelle allégation santé : « Une alimentation saine pauvre en graisses saturées et en graisses trans peut réduire le risque de maladie du coeur. (Nom de l'aliment) est pauvre en graisses saturées et en graisses trans. » L'utilisation de ces symboles ne devrait toutefois pas donner l'impression que l'aliment pas lui-même peut avoir un effet positif sur la santé, ou qu'il joue un rôle supérieur de réduction du risque de maladies.

Voir la *Politique au sujet de l'utilisation de symboles en forme de coeur et d'allégations santé cardiovasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments* à l'annexe 8-4 du présent Guide.

8.15 Bien manger avec le Guide alimentaire canadien et Bien manger avec le Guide alimentaire canadien : Ressource à l'intention des éducateurs et communicateurs

Voir l'annexe 8-5 du présent Guide : *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*.

Les informations concernant les politiques entourant *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien et Bien manger avec le Guide alimentaire canadien : Ressource à l'intention des éducateurs et communicateurs* sont disponibles sur le site Web de Santé Canada :

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-Guide-aliment/index-fra.php>

Si l'on souhaite citer *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien et Bien manger avec le Guide alimentaire canadien : Ressource à l'intention des éducateurs et communicateurs*, on doit utiliser les titres officiels et des citations complètes. *Les Principes généraux guidant l'utilisation du contenu des ressources du Guide alimentaire en matière d'étiquetage et de publicité* peuvent être obtenues sur le site web de Santé Canada :

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-Guide-aliment/gen_prin-fra.php

8.15.1 Reproduction de Mangez bien avec le Guide alimentaire canadien

L'affichage d'informations sur le site Web de Santé Canada a pour but de les rendre plus facilement disponibles à des fins personnelles ou publiques non commerciales. On peut reproduire ces informations, en tout ou en partie, par n'importe quel moyen que ce soit, sans frais ou autorisation spéciale de la part de Santé Canada.

Les seules exigences sont les suivantes :

1. Que les utilisateurs fassent preuve d'une diligence raisonnable en s'assurant de l'exactitude du matériel reproduit.
2. Que Santé Canada soit cité en tant que source.
3. Que la reproduction ne soit pas présentée comme la version officielle des documents, ni comme résultant d'une affiliation avec Santé Canada ou d'une autorisation spéciale.

Les droits de reproduction ne s'appliquent qu'au texte. L'usage ou la reproduction de logos, symboles, photographies ou tout autre matériel graphique sont interdits à moins d'une indication explicite dans le document original.

Pour obtenir l'autorisation de reproduire les documents affichés sur le site Web de Santé Canada à des fins commerciales, veuillez communiquer avec :

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction des éditions du Gouvernement du Canada
Édifice Constitution Square, 4e étage
350 rue Albert
Ottawa, Ontario
Canada
K1A 0S5
Site Web : <http://publications.gc.ca>
ou
Copyright.droitsdauteur@pwgsc.gc.ca

Directives entourant le droit d'auteur du Guide alimentaire canadien à des fins non commerciales sont disponibles sur le site Web de Santé Canada:

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/copyright-droitdauteur-fra.php>

8.16 Références

Voir l'annexe 8-6 du présent Guide pour une liste des anciens documents de politique qui constituent la base des renseignements fournis dans le présent chapitre. Voir l'annexe 8-3 du présent Guide pour la liste de références sur les allégations relatives aux probiotiques.

Annexe 8-1

Schedule 1: SUBSTANCES VISÉES PAR LA DÉFINITION DE « PRODUIT DE SANTÉ NATUREL »

Article	Substances
1	Plante ou matière végétale, algue, bactérie, champignon ou matière animale autre qu'une matière provenant de l'humain
2	Extrait ou isolat d'une substance mentionnée à l'article 1, dont la structure moléculaire première est identique à celle existant avant l'extraction ou l'isolation
3	Les vitamines suivantes : acide pantothénique biotine folate niacine riboflavine thiamine vitamine A vitamine B6 vitamine B12 vitamine C vitamine D vitamine E vitamine K1 vitamine K2
4	Acide aminé
5	Acide gras essentiel
6	Duplicat synthétique d'une substance mentionnée à l'un des articles 2 à 5
7	Minéral
8	Probiotique

Schedule 2: SUBSTANCES EXCLUES DE LA DÉFINITION DE « PRODUIT DE SANTÉ NATUREL »

Article	Substances
1	Substance mentionnée à l'annexe C de la Loi
2	Substance mentionnée à l'annexe D de la Loi, sauf selon le cas : a) s'il s'agit d'une drogue préparée à partir de micro-organismes qui sont des algues, des bactéries ou des champignons; b) si elle est préparée conformément aux pratiques de la pharmacie homéopathique
3	Substance régie par la <i>Loi sur le tabac</i>
4	Substance mentionnée aux annexes I à V de la <i>Loi réglementant certaines drogues et autres substances</i>
5	Substance administrée par ponction du derme
6	Antibiotique préparé à partir d'algues, de bactéries ou de champignons ou d'un duplicat synthétique de cet antibiotique

Annexe 8-2

Maladies énumérées à l'annexe A de la Loi sur les aliments et drogues [Section 3]

Alcoolisme aigu
État d'anxieux aigu
Syndromes respiratoires infectieux aigus
Arthrite aiguë, inflammatoire et débilitante
Troubles psychotiques aigus
Dépendance (sauf la dépendance à la nicotine)
Appendicite
Artériosclérose
Asthme
Cancer
Insuffisance cardiaque congestive
Convulsions
Démence
Dépression
Diabète
Gangrène
Glaucome
Affections hématologique hémorragiques
Hépatite
Hypertension
Nausées et vomissements de la grossesse
Obésité
Rhumatisme articulaire aigu
Septicémie
Maladies transmises sexuellement
Hernie étranglée
Maladies thrombotiques et embolies
Maladie thyroïdienne
Ulcères des voies gastro-intestinales

Annexe 8-3

Liste des références pour les allégations relatives aux probiotiques

ATCC. 2008. American Type Culture Collection [online]. Manassas (VA): The Global Bioresource Center. Accès : www.atcc.org/ [Consulté le 28 mai 2008].

EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments). Opinion of the Scientific Committee on a request from EFSA on the introduction of a Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for assessment of selected microorganisms referred to EFSA. *The EFSA Journal* 2007;587:1-16; Appendix A: Scientific report on the assessment of gram-positive non-sporulating bacteria. Accès : www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/sc_appendixa_qps_en.pdf?ssbinary=true [Consulté le 28 mai 2008].

Euzéby JP. 2008. List of bacterial names with standing in nomenclature: a folder available on the Internet. *Int J Syst Bacteriol* 1997;47(2):590-592. Dernière mise à jour complète : 2 mai 2008. Accès : www.bacterio.cict.fr/ [Consulté le 15 mai 2008].

FAO/WHO. 2001. *Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria*. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Córdoba, Argentine, 1er au 4 octobre 2001. Accès : www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/probiotics/en/index.html [Consulté le 3 avril 2008]

FAO/WHO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London (Ontario), 30 avril au 1er mai 2002. Accès : www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/probiotics2/en/index.html [Consulté le 3 avril 2008]

FAO/WHO. 2006. *Probiotics in Food: Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation*. FAO Food and Nutrition Paper 85. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la santé (OMS), Rome. Accès : <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0512e/a0512e00.pdf>. [Consulté le 3 avril 2008]. (Ce document intègre les rapports de 2001 et 2002 FAO/WHO cités ci-dessus).

Gill, H; Prasad, J. Probiotics, immunomodulation, and health benefits. *Adv Exp Med Biol* 2008;606:423-454.

Gilliland, SE. 2001. *Technological & Commercial Applications of Lactic Acid Bacteria; Health & Nutritional Benefits in Dairy Products* [en ligne]. Background paper for the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Rome, Italie. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Accès : <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/Gilli.pdf> [Consulté le 28 mai 2008].

Hawrelak, JA. 2006. Probiotics. Dans : *Textbook of Natural Medicine*, 3e édition., Vol. 1. Pizzorno JE Jr, Murray MT (eds.), pp 1195-1215. St. Louis (MO): Elsevier Ltd.

Santé Canada. 2009. *Utilisation de microorganismes probiotiques dans les aliments*. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/legislation/probiotics_guidance-orientation_probiotiques-fra.pdf

Lenoir-Wijnkoop, I; Sanders, ME; Cabana, MD. et al. Probiotic and prebiotic influence beyond the intestinal tract. *Nutr Rev* 2007;65(11):469-489.

Picard, C.; Fioramonti, J.; François, A. et al. Review article: bifidobacteria as probiotic agents - physiological effects and clinical benefits. *Aliment Pharmacol Ther* 2005;22(6):495-512.

Reid, G. 2001. Regulatory and clinical aspects of dairy probiotics [online]. Background paper for the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Rome, Italie. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Accès : <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/Reid.pdf> [Consulté le 28 mai 2008].

Reid, G.; Jass, J.; Sebulsky, MT.; McCormick, JK. Potential uses of probiotics in clinical practice. *Clin Microbiol Rev* 2003;16(4):658-672.

Skerman VBD.; McGowan, V.; Sneath, PHA (eds). 1989. Approved Lists of Bacterial Names, Amended Edition [online]. Washington (DC): American Society of Microbiology Press. Accès : www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?rid=bacname [Consulté le 28 mai 2008].

Annexe 8-4

Politique au sujet de l'utilisation de symboles en forme de cœur et d'Allégations santé cardiovasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments**Contexte**

L'utilisation sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments, de **symboles en forme de cœur** et de mentions relatives à la « santé cardiovasculaire » sont considérées comme des infractions vraisemblables à la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD), car le message véhiculé peut éventuellement être trompeur, aux termes du paragraphe 5.(1) et/ou donner à croire à l'utilité d'un produit à titre de mesure préventive des maladies cardiovasculaires [LAD, 2 (définition d'une drogue)].

Pour donner suite au travail du Groupe intersectoriel ad hoc étudiant les programmes d'information sur la santé liés à la vente d'aliments et l'utilisation des Recommandations sur la nutrition dans les annonces et sur les étiquettes d'aliments, des politiques ont été émises, le 1er mars 1991, regroupées sous le titre de **Lignes directrices relatives aux programmes d'information sur la santé traitant de la vente d'aliments**.

L'une des politiques figurant dans ce document porte sur les allégations qui figurent sur les étiquettes et dans la publicité relativement à la prévention de la maladie. Cet énoncé de politique a servi à réitérer l'engagement du gouvernement à continuer à assurer l'application de l'article 3 de la LAD, à confirmer l'interdiction, aux termes de l'article 3 de la Loi, d'établir un lien entre la consommation d'un aliment et la prévention de la maladie, ainsi qu'à décrire plusieurs cas où l'industrie de l'alimentation peut transmettre de l'information du même ordre sans contrevenir à l'article 3. Toutefois, le document n'aborde pas expressément la question de l'utilisation de **symboles en forme de cœur** ni d'Allégations santé cardiovasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments.

La politique suivante vise à préciser encore davantage la position adoptée au sujet de l'utilisation de **symboles en forme de cœur** et d'Allégations santé cardiovasculaire et vient compléter les politiques plus générales du Groupe intersectoriel ad hoc étudiant les programmes d'information sur la santé dont il a été question.

Portée

La présente politique s'applique à l'utilisation de **symboles en forme de cœur** et d'énoncés ou d'allégations ayant trait à la santé cardiovasculaire, sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments.

Politique**1. Symboles en forme de cœur**

- (1) Les énoncés où l'on affirme, laisse croire ou suppose qu'un aliment en particulier présente une valeur nutritive supérieure ou constitue un choix plus sain que d'autres aliments sont considérés comme trompeurs, puisque le régime alimentaire global, plutôt qu'une seule partie de ce régime est la variable critique qui détermine la suffisance nutritionnelle d'un régime et sa contribution à la réduction des risques de maladies chroniques. Ainsi, l'emploi de symboles en forme de cœur sur une étiquette ou dans une annonce (y compris l'apposition de symboles en forme de cœur en regard de plats au menu des restaurants), peut donner une fausse impression quant aux avantages ou à la valeur d'un aliment, en laissant supposer que la consommation de l'aliment ou du plat en question favorisera, en soi, la santé du cœur et du système cardiovasculaire. Étant

donné qu'un tel emploi de ces symboles est considéré comme une infraction virtuelle au paragraphe 5.(1), LAD, il vaudrait mieux s'en abstenir.

- (2) Un symbole en forme de coeur représenté dans le logo ou dans le mot-symbole du nom d'un organisme de santé non gouvernemental ou d'un programme d'information sur la santé lancé par un organisme de santé, ou qui est utilisé conjointement avec ce nom, peut être acceptable sur une étiquette ou dans une annonce relative à un aliment, à condition a) qu'il ne donne pas l'impression que cet aliment peut aider à prévenir la cardiopathie et b) que la présentation graphique du nom ou du logo de l'organisme de santé satisfasse en soi aux conditions énoncées dans la Politique sur l'utilisation d'approbations, de logos et de sceaux d'approbation de tiers.
- (3) On ne s'oppose pas à l'utilisation de symboles en forme de coeur pour représenter l'affection ou la tendresse de manière traditionnelle, par exemple, des formes de coeur sur les étiquettes de bonbons pour la St-Valentin.

2. Énoncés ou allégations relatifs à un « Aliment sain pour le coeur », un « (Nom de l'aliment) sain pour le coeur » ou à un « Choix sain pour le coeur »

Comme dans les cas des **symboles en forme de coeur**, on considère que l'utilisation de l'expression « sain », pour décrire un aliment ou un choix d'aliment sur une étiquette ou dans une annonce relative à un aliment, peut créer une fausse impression quant aux avantages ou à la valeur de l'aliment en question, en laissant supposer qu'il favorisera, en soi, la santé cardiovasculaire. L'utilisation de ces expressions constituant d'après nous une infraction virtuelle au paragraphe 5.(1), LAD, elle est déconseillée.

3. « Alimentation saine pour le coeur » ou « Régime sain pour le coeur »

L'utilisation, sur les étiquettes et dans la publicité relatives à des aliments spécifiques, des expressions « **alimentation saine pour le coeur** » ou « **régime sain pour le coeur** » (p. ex., « **choisissez la margarine X pour votre régime sain pour le coeur** ») peut donner une fausse impression quant aux avantages ou à la valeur des aliments en question. On s'oppose à l'utilisation de ces expressions pour désigner des aliments en particulier, pour les raisons suivantes :

- (1) le consommateur peut conclure, à tort, que l'aliment en soi est " bon pour le coeur " ou qu'il est particulièrement utile pour la santé cardiovasculaire;
- (2) d'après les autorités compétentes en matière de santé, il faudrait recommander au grand public un seul modèle d'alimentation saine qui comblerait les besoins en éléments nutritifs essentiels et réduirait au minimum les risques de maladie chronique. L'expression « **alimentation saine pour le coeur** » suggère et encourage l'idée de modes d'alimentation axés sur une maladie ou un organe spécifique. Selon nous, cela porte à confusion et pourrait tromper le public;
- (3) un régime sain peut contribuer à la réduction des risques de maladie cardiovasculaire; cependant le régime alimentaire ne représente qu'un élément parmi les multiples causes de cette maladie. La promotion d'un régime « sain pour le coeur », à l'exclusion d'autres facteurs liés au style de vie, sur une étiquette ou une annonce d'aliment, peut créer une impression fautive quant aux effets et du régime alimentaire et de l'aliment en question sur la santé cardiovasculaire.

4. Mots ou expressions trompeurs contenant le mot « cœur »

- (1) On s'oppose à l'utilisation d'expressions contenant le mot « **cœur** » comme « **heart beat** » (« évalue-cœur »), « **whole hearted** » (« de tout cœur ») et « **heart smart** » (« cœur atout ») pour décrire certains aliments, des plats au menu ou des modes d'alimentation, lorsque l'utilisation de ces termes ou expressions suggère ou laisse supposer que l'aliment ou le régime est « **sain pour le cœur** ».
- (2) Il peut être acceptable d'utiliser des expressions contenant le mot « **cœur** » dans le nom d'un programme d'information parrainé par un organisme de santé, à condition que le programme soit désigné comme tel, par ex., « **le programme Cœur atout est un programme d'information de la Fondation des maladies du cœur du Canada.** »

Mise en application

Les fabricants, les importateurs et les négociants de produits alimentaires doivent prendre des mesures pour corriger les étiquettes des produits canadiens et importés, les annonces et les menus où l'on retrouve des symboles en forme de cœur et des énoncés ou allégations relatifs à la santé cardiovasculaire qui contreviennent à la présente politique.

À cet égard, on s'attend à ce que les symboles actuels en forme de cœur (article #1) et les allégations figurant sur les étiquettes ou les menus (articles #2, 3 et 4) soient retirés ou rectifiés (c.-à-d. recouverts) au cours des six mois suivant la date d'entrée en vigueur de la présente politique ou au moment de la réimpression de l'étiquette ou du menu, selon la première éventualité. Il est interdit d'utiliser les symboles et les allégations en question sur les étiquettes, sur les menus ou dans les annonces élaborés après la date d'entrée en vigueur de la présente politique.

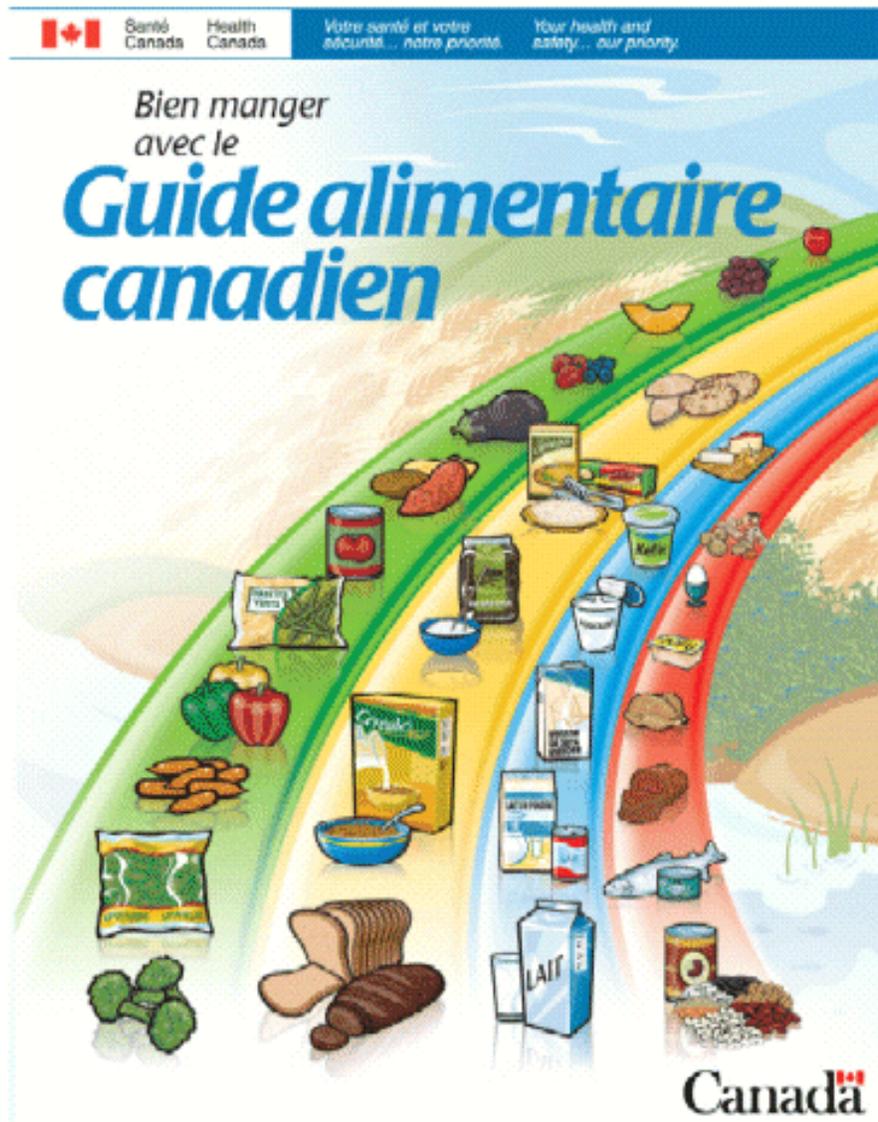
Dans le cas du programme des restaurants " Cœur atout " de la fondation des maladies du cœur du Canada, un nouveau programme qui respectera la présente politique sera mis en place. Les propriétaires de restaurants sont informés des changements par les Fondations provinciales des maladies du cœur et aucune autre mesure corrective est envisagée à l'heure actuelle.

Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé
Santé Canada
Division des aliments

Direction générale des biens de consommation
Consommation et Corporations Canada*
Le 9 octobre 1992

* Consommation et Corporations Canada n'existe plus depuis le 25 juin 1993. Ses responsabilités relatives à l'étiquetage et à la publicité ont été transférées à Agriculture et Agroalimentaire Canada et le 1er avril 1997 à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La Division des aliments est maintenant connue sous le nom de Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, ACIA.

Annexe 8 - 5
Bien manger avec le Guide alimentaire canadien



Nombre de portions du Guide alimentaire recommandé chaque jour

	Enfants			Adolescents		Adultes			
	Âge (ans)			14-18		19-50		51+	
	2-3	4-8	9-13	Filles	Garçons	Femmes	Hommes	Femmes	Hommes
Légumes et fruits	4	5	6	7	8	7-8	8-10	7	7
Produits céréaliers	3	4	6	6	7	6-7	8	6	7
Laits et substituts	2	2	3-4	3-4	3-4	2	2	3	3
Viandes et substituts	1	1	1-2	2	3	2	3	2	3

Le tableau ci-dessus indique le nombre de portions du Guide alimentaire dont vous avez besoin chaque jour dans chacun des quatre groupes alimentaires.

Le fait de consommer les quantités et les types d'aliments recommandés dans le Guide alimentaire canadien et de mettre en pratique les trucs fournis vous aidera à :

- Comblent vos besoins en vitamines, minéraux et autres éléments nutritifs.
- Réduire le risque d'obésité, de diabète de type 2, de maladies du cœur, de certains types de cancer et d'ostéoporose.
- Atteindre un état de santé globale et de bien-être.

Annexe 8-6
Références

Les énoncés de principes suivants constituent les fondements de ce chapitre.

- *Guide des fabricants et annonceurs-aliments* (Direction des produits de consommation, Consommation et Corporations Canada, édition révisée, 1989)
- *Directives sur l'étiquetage nutritionnel* (Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, novembre 1989)
- *Recommandations sur la nutrition... Un appel à l'action : Guide canadien pour manger sainement* (Santé et Bien-être social Canada, 1989)
- *Lignes directrices relatives aux programmes d'information sur la santé traitant de la vente d'aliments* (Direction des aliments, Santé Canada, mars 1995)
- *Principes généraux concernant les allégations liées aux Recommandations sur la nutrition et au Guide alimentaire canadien pour manger sainement qui figurent sur les étiquettes et dans la publicité* (Principes généraux) - (Direction des aliments, Santé Canada, révisé en décembre 1993) et *Lignes directrices pour l'application des principes généraux* (Division des aliments, Consommation et Corporations Canada, avril 1993)
- *Politique sur les allégations publicitaires liées aux recommandations sur la nutrition faites par des organismes n'exerçant aucun contrôle sur l'emballage et l'étiquetage des produits alimentaires* (Division des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada, décembre 1995)
- *Politique sur la distinction entre le matériel éducatif et le matériel publicitaire* (Division des aliments, Consommation et Corporations Canada, mars 1991)
- *Politique sur l'utilisation d'approbations, de logos, et de sceaux d'approbation de tiers* (Division des aliments, Consommation et Corporations Canada, mars 1991)
- *Politique au sujet de l'utilisation de symboles en forme de coeur et d'Allégations santé cardio-vasculaire sur les étiquettes et dans la publicité relatives aux aliments* (Division des aliments, Consommation et Corporations Canada, octobre 1992)
- *Recommandations sur la nutrition : Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens, Rapport du Comité scientifique de révision* (Les Éditions du gouvernement du Canada, Travaux publics et services gouvernementaux Canada, Ottawa, 1990)
- *Lettre de renseignements no 793 - Promotion d'aliments visant à atteindre ou à maintenir un poids-santé* (Direction des aliments, Santé Canada, avril 1991)
- Santé Canada, 2009. Lignes directrices - *Utilisation de microorganismes probiotiques dans les aliments*
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/Guide-ld/probiotics_guidance-orientation_probiotiques-fra.php
- Santé Canada, 2009. *Classification des produits situés à la frontière entre les aliments et les produits de santé naturels : Produits sous forme d'aliments*
http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/prodnatur/bulletins/food_nhp_aliments_psn-2009-fra.php

- Santé Canada, 2009. *Lignes directrices pour la préparation d'une demande d'approbation d'allégations santé relatives aux aliments*
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/Guide-ld/health-claims_guidance-orientation_allégations-sante-fra.php

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 9

Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

Chapitre 9

Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

Table des matières

9.1	Définition de « repas préemballé »	9 - 1
9.2	Édulcorants et agents édulcorants	9 - 2
9.2.1	Aspartame, sucralose et acésulfame-potassium	9 - 2
9.2.2	Polydextrose	9 - 3
9.2.3	Itols	9 - 3
9.2.4	Édulcorants à la saccharine et aux cyclamates	9 - 3
9.3	Chocolat et produits de cacao	9 - 4
9.4	Produits laitiers : lait et produits du lait	9 - 4
9.4.1	Noms usuels des produits laitiers	9 - 4
9.4.2	Mention des produits laitiers utilisés comme ingrédients d'autres aliments	9 - 5
9.4.3	Description des caractéristiques	9 - 5
9.5	Matières grasses et huiles	9 - 6
9.5.1	Allégations sur la teneur en huile des margarines	9 - 6
9.6	Fruits et légumes frais	9 - 6
9.6.1	Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit	9 - 6
9.7	Eaux minérales, eaux de source et eaux mises en bouteille	9 - 7
9.7.1	Eau minérale naturelle	9 - 7
9.7.2	Mention de la source d'eau minérale	9 - 7
9.8	Produits céréaliers et de boulangerie	9 - 8
9.8.1	Farine et pain	9 - 8
9.8.2	Pains de composition spéciale	9 - 9
	Pains de composition spéciale : ingrédients spéciaux	
	Tableau 9-1	9 - 10
9.8.3	Céréales de petit déjeuner	9 - 10
9.9	Aliments à usage diététique spécial	9 - 11
9.9.1	Préparations pour régime liquide	9 - 13
9.9.2	Substituts de repas	9 - 13
9.9.3	Suppléments nutritifs	9 - 14
9.9.4	Aliments sans gluten	9 - 15
9.9.5	Aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie	9 - 16
9.9.6	Repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants	9 - 16
9.9.7	Aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement	9 - 17
9.10	Préparations pour nourrissons et aliments pour bébés	9 - 17
9.11	Boissons pour sportifs et boissons isotoniques	9 - 18
9.11.1	Boissons pour sportifs	9 - 18
9.11.2	Boisson isotonique	9 - 18

Chapitre 9

Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

Le présent chapitre présente des précisions sur certains aspects de l'étiquetage réglementaire. Pour des raisons de commodité, nous avons regroupés ceux-ci comme suit :

- définition de termes choisis;
- précisions sur la façon dont les politiques présentées dans les chapitres antérieurs s'appliquent à des circonstances particulières;
- exigences en matière d'étiquetage, s'appliquant généralement à des circonstances ou à des aliments particuliers, qui n'ont pas été précédemment présentées dans le présent *Guide*.

Les précisions présentées ici ne concernent que les exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC) et leurs règlements respectifs. Selon le produit, les fabricants doivent aussi consulter d'autres lois et règlements fédéraux comme la *Loi sur les produits agricole au Canada*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* et leurs règlements respectifs ainsi que la législation provinciale applicable. Les précisions fournies ne sont pas exhaustives; elles portent uniquement sur les exigences en matière d'étiquetage qui peuvent être plus difficiles à interpréter.

L'ordre de présentation adoptée respecte celui du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

9.1 Définition de « repas préemballé » [RAD, Titre 1]

B.01.001 définit un « repas préemballé » comme un choix préemballé d'aliments destiné à une seule personne, qui ne requiert aucune autre préparation que le réchauffage et qui contient au moins une portion des aliments qui suivent selon la description qui en est donnée dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* (accessible sur le site Web de Santé Canada à l'adresse www.hc-sc.gc.ca) :

- viande, poisson, volaille, légumineuses, noix, graines, œufs, lait et produits laitiers autres que le beurre, la crème, la crème sure, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet laitier;
- légumes, fruits ou produits céréaliers.

Aucune exigence particulière ne s'applique à l'étiquetage des repas préemballés qui ne sont pas emballés, vendus ou présentés comme pouvant convenir aux régimes amaigrissants et dont le contenu correspond aux critères de la définition précédente. Pour connaître les exigences applicables aux aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes amaigrissants, se reporter à 9.9.6 du présent *Guide*.

Pour connaître les exigences applicables aux aliments présentés comme pouvant être consommés dans le cadre d'un régime de maintien du poids, se reporter au chapitre 8 du présent *Guide*.

9.2 Édulcorants et agents édulcorants [RAD, Titre 1]

L'article B.01.001, *RAD*, définit un « **édulcorant** » comme un additif alimentaire désigné édulcorant au tableau IX de B.16.100. L'aspartame, le sorbitol et le maltitol en sont des exemples.

Les « **agents édulcorants** » comprennent tous les aliments qui font l'objet d'une norme énoncée dans le Titre 18 du *RAD*, mais non les additifs alimentaires visés aux tableaux du Titre 16 [article B.01.001]. Le sucre, le miel et la mélasse en sont des exemples.

9.2.1 Aspartame, sucralose et acésulfame-potassium [RAD, Titres 1 et 16]

L'**aspartame**, le **sucralose** et l'**acésulfame-potassium** sont des édulcorants dont l'utilisation dans les aliments est approuvée en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* [consulter B.01.014 et B.01.015 pour l'étiquetage de l'aspartame, B.01.016 et B.01.017 pour celui du sucralose et B.01.019 et B.01.020 pour celui de l'acésulfame-potassium]. L'étiquette d'un aliment qui contient l'un ou l'autre de ces édulcorants doit porter les éléments suivants :

- a) une déclaration sur l'espace principal indiquant que l'aliment « **contient (nom de l'édulcorant)** » ou est « **édulcoré avec (nom de l'édulcorant)** » et ce, en caractères de dimension au moins égale et aussi bien en vue que les chiffres utilisés pour les données numériques de la déclaration de la quantité nette, comme l'exige l'article 14 du REEPC;
- b) une déclaration sur l'espace principal, lorsque l'un de ces édulcorants est utilisé en conjonction avec un autre édulcorant ou agent édulcorant, y compris ceux énumérés au Titre 18, indiquant que l'aliment « **contient** » ou est « **édulcoré avec (nom de l'édulcorant et [nom de l'autre édulcorant ou agent édulcorant])** », p. ex., « **édulcoré avec de l'aspartame et du sucralose** » ou « **contient de l'aspartame et du xylitol** » ou « **édulcoré avec de l'aspartame, du fructose et du sucre** », et ce, en caractères de dimension au moins égale et aussi bien en vue que les chiffres utilisés dans la déclaration de la quantité nette;
- c) un tableau de la valeur nutritive
- d) la teneur en (nom de l'édulcorant) exprimée en milligrammes par portion déterminée, n'importe où sur l'étiquette, sauf dans le tableau de la valeur nutritive, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)];
- e) une déclaration, dans le cas de l'aspartame, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)], précisant que l'aspartame contient de la phénylalanine;
- f) dans le cas d'un aliment qui est un édulcorant de table contenant de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfame-potassium, seul ou en combinaison, en plus des renseignements mentionnés en a), c), d) et e) ci-dessus, l'étiquette :
 - doit porter une mention, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)], du pouvoir édulcorant par portion exprimé en fonction de la quantité de sucre requise pour produire un degré d'édulcoration équivalent;
 - peut porter l'expression « **faible teneur en Calories** », lorsque la valeur énergétique d'une portion de l'édulcorant équivalente en pouvoir édulcorant à 5 g (une cuillerée à thé) de sucre n'excède pas deux Calories [articles B.01.015, B.01.017 et B.01.020].

9.2.2 Polydextrose [RAD, Titres 1 et 16]

L'étiquette d'un aliment qui contient du polydextrose doit en indiquer la teneur en grammes par portion déterminée [B.01.018]. Ce renseignement peut être indiqué n'importe où sur l'étiquette, sauf dans le tableau de la valeur nutritive, à proximité de la liste des ingrédients [B.01.008(1)].

9.2.3 Polyalcools [RAD, Titres 1 et 16]

L'étiquette d'un aliment qui contient des itols, plus précisément du lactitol, du maltitol, du sirop de maltitol, du mannitol, du sorbitol, du sirop de sorbitol, du xylitol, du érythritol, des hydrolysats d'amidon hydrogéné et l'itol de marque Isomalt, doit porter la teneur en chacune de ces substances dans le tableau de la valeur nutritive exprimée en grammes par portion déterminée. Pour connaître les règles d'écriture et d'arrondissement détaillées, se reporter au tableau 2 de 6.1 du présent *Guide* [B.01.402 et son tableau].

9.2.4 Édulcorants à la saccharine et aux cyclamates [RAD, Titre 1 et partie E]

Il est interdit d'utiliser de la saccharine ou des cyclamates comme ingrédients dans les aliments qui sont considérés des adulsérants une fois ajoutés aux aliments [B.01.046, E.01.001].

Les édulcorants aux cyclamates et à la saccharine peuvent être vendus directement au public aux conditions suivantes [E.01.002].

- Les édulcorants à la saccharine ne peuvent être vendus qu'en pharmacie [E.01.002].
- Dans la publicité destinée au public relativement aux édulcorants aux cyclamates ou à la saccharine, seuls le nom, le prix et la quantité de l'édulcorant peuvent être annoncés [E.01.003].

Les mises en garde suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- dans le cas des cyclamates, une déclaration indiquant que l'édulcorant ne doit être utilisé que sur avis d'un médecin [E.01.004(1)];
- dans le cas de la saccharine, une déclaration indiquant que l'utilisation continue de la saccharine peut être néfaste pour la santé et que ce produit ne doit pas être utilisé par les femmes enceintes, sauf sur avis d'un médecin [E.01.004(2)b)].

L'étiquette doit porter :

- une liste des ingrédients
- les quantités présentes d'acide cyclohexylsulfamique, de saccharine ou de leurs sels et de glucides
- la valeur énergétique exprimée en Calories par cuillerée à thé, goutte, comprimé ou autre selon le mode d'emploi et par 100 g ou 100 ml [E.01.005].

9.3 Chocolat et produits de cacao [RAD, Titre 4]

Le chocolat et le cacao sont des produits différents, le chocolat ayant une teneur sensiblement plus élevée en beurre de cacao que le cacao. Il ne faut pas laisser entendre que les produits à base de cacao contiennent du chocolat. Dans le cas de quelques aliments où le mot « chocolat » a toujours fait partie du nom usuel comme crème-dessert au chocolat, gâteau au chocolat, biscuits au chocolat, mélange pour gâteau au chocolat et glaçage pour gâteau au chocolat, on ne s'oppose pas à l'utilisation du mot « **chocolat** » pour indiquer la saveur lorsque du cacao est utilisé, parce qu'il est peu probable que l'utilisation de ce mot trompe les consommateurs. On rappelle aux annonceurs que, en vertu du paragraphe 7(2) de la LEEPC, une « indication fautive ou trompeuse » comprend toute indication qui laisse entendre, ou qui peut insinuer, qu'un produit préemballé contient une substance quelconque qu'il ne contient pas en réalité.

On utilise souvent des enrobages qui ressemblent au chocolat, mais dont la composition n'est pas celle du chocolat, pour enrober les biscuits, les confiseries et les desserts surgelés. On ne doit pas mentionner dans la publicité que ces produits sont enrobés de chocolat. Toutefois, des expressions telles que « **arôme de chocolat** », « **à goût de chocolat** » et « **chocolaté** » sont des qualificatifs appropriés pour décrire ce genre d'enrobage.

9.4 Produits laitiers : lait et produits du lait [RAD, Titre 8]

Le Titre 8, RAD, comporte un nombre d'exigences pour l'étiquetage des produits laitiers que nous ne reproduisons pas ici. La déclaration obligatoire du pourcentage de matières grasses du lait et d'humidité pour certains produits en sont des exemples. En outre, la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et son *Règlement* comportent d'autres exigences relatives à l'étiquetage. Il faut également consulter la législation provinciale applicable.

9.4.1 Noms usuels des produits laitiers

Sauf indication contraire, le mot « lait » désigne le lait de vache [B.08.003]. Les autorités municipales, provinciales et fédérales établissent et appliquent les normes sur le lait de consommation. Le Titre 8, RAD, compte un nombre de normes sur le lait de consommation et les autres produits laitiers. L'étiquette du lait provenant d'un autre animal que la vache doit indiquer la source animale du lait en question.

Comme avec tous les aliments qui font l'objet d'une norme d'identification, l'utilisation du nom usuel d'un produit normalisé est limitée aux aliments qui satisfont aux critères de la norme quant à la composition, la force, la teneur, la pureté, la qualité et aux autres propriétés de cet aliment. Pour en savoir davantage sur les noms usuels, se reporter au chapitre 4 du présent *Guide* [6, LAD; B.01.001].

Il n'est pas permis de désigner les produits laitiers par d'autres noms que leur nom usuel. Par exemple, on ne doit pas qualifier le « **lait écrémé en poudre** » de « **lait** » ou de « **lait en poudre** », ni le « **le lait partiellement écrémé au chocolat** » de « **lait au chocolat** ». Toutefois, les marques de commerce sont acceptables pourvu que les produits soient clairement identifiés par leur nom usuel [LAD, 5] et que la marque de commerce ne soit pas susceptible de tromper les consommateurs.

- Ainsi, il est acceptable de désigner un lait partiellement écrémé contenant 2 % de matières grasses de Sun's Glo par le nom commercial « Sun's Glo 2 % » si le produit est clairement identifié sur son étiquette et dans la publicité par la désignation « lait partiellement écrémé ».

Dans les longues descriptions, le nom usuel désigné doit être utilisé lorsque le produit est mentionné pour la première fois. Les mentions subséquentes du produit à l'intérieur des mêmes descriptions peuvent utiliser un nom usuel modifié, pourvu qu'il ne soit pas susceptible de tromper les consommateurs. Les mentions telles que « **lait 2 %** » constituent un emploi abusif du nom usuel « lait » si elles ne sont pas accompagnées du nom usuel « **lait partiellement écrémé** ».

On ne peut utiliser le nom usuel désigné pour un aliment qui ne correspond pas entièrement à la norme établie pour cet aliment à moins de modifier le nom usuel désigné de manière à indiquer toutes les différences de l'aliment par rapport à l'aliment décrit dans la norme.

- Ainsi, le fromage cheddar doit contenir 31 % de matières grasses du lait. Un fromage fabriqué exactement de la même manière que le fromage cheddar à partir de lait contenant un pourcentage de matières grasses inférieur doit indiquer, dans son nom usuel, que la teneur en matières grasses du produit est inférieure à celui du « fromage cheddar ». Un tel produit pourrait porter le nom de « fromage cheddar à teneur réduite en matières grasses » à la condition de se conformer à toutes les exigences relatives à la composition et à l'étiquetage qui sont associées à l'allégation « teneur réduite en matières grasses ». Pour en savoir davantage sur ces exigences, se reporter aux chapitres 5 et 7 du présent *Guide*.
- « Fromage cheddar aux piments forts » est un autre exemple de nom usuel désigné modifié qui décrit un fromage cheddar auquel on a ajouté des piments forts, lesquels ne constituent pas un ingrédient accepté par la norme identifiant le fromage cheddar.

Il est également permis d'utiliser un nom usuel descriptif qui n'intègre pas le nom usuel désigné par la réglementation. Pour en savoir davantage, se reporter à la section 4.2.2 du présent *Guide*.

9.4.2 Mention des produits laitiers utilisés comme ingrédients d'autres aliments

Les fabricants font souvent mention de la présence d'un produit laitier utilisé comme ingrédient dans la composition d'un aliment, soit dans le nom usuel de cet aliment, soit au moyen d'une mention distincte. Un tel procédé doit être limité aux cas où l'aliment contient une quantité appréciable du produit laitier, laquelle doit alors figurer à proximité du nom usuel ou de la mention. Pour en savoir davantage sur la mention de certains ingrédients qui entrent dans la composition d'aliments, se reporter aux sections 4.2.3 et 4.2.4 du présent *Guide*.

Lorsqu'un aliment contient une saveur laitière, tel une saveur de fromage cheddar mise en évidence sur une étiquette, on peut indiquer cette caractéristique pourvu que les mots « saveur » ou « saveur artificielle » accompagne cette mention de saveur. Lorsque les saveurs servent à caractériser un produit, les mentions ne doivent pas donner à penser que la saveur provient d'un produit laitier utilisé comme ingrédient.

9.4.3 Description des caractéristiques

Cette section a été abrogée.

9.5 Matières grasses et huiles [RAD, Titre 9]

Le Titre 9 du *RAD* établit des normes d'identification des matières grasses et des huiles. Il faut aussi consulter la réglementation de certaines provinces qui établissent des exigences particulières en la matière.

9.5.1 Allégations sur la teneur en huile des margarines

La mention « **contient (indication du pourcentage) (indication de l'huile)** » dans les annonces de margarine doit toujours être fondée sur le pourcentage d'huile par rapport au poids total du produit. Si l'on mentionne l'origine d'une huile, l'origine de toutes les huiles qui entrent dans la fabrication de la margarine doit être mentionnée. À titre d'exemple, si la margarine est fabriquée à partir d'un mélange d'huile de maïs, d'huile de coton et d'huile de soja, il serait trompeur de mentionner uniquement, dans la publicité, sa teneur en huile de maïs. Par contre, on peut très bien désigner ce mélange comme des « **huiles végétales** ». (Se reporter à l'annexe 2-1 du présent *Guide, Noms usuels obligatoires pour les ingrédients et les constituants.*)

9.6 Fruits et légumes frais [RAD, Titre 11]

Pour connaître les exigences relatives à l'étiquetage des fruits et des légumes frais comme les normes d'identification et les marques de catégorie, il faut consulter le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* assorti à la *Loi sur les produits agricoles au Canada* ainsi que la réglementation provinciale applicable.

9.6.1 Boisson ou préparation de boisson portant le nom d'un fruit

Les boissons dont le nom inclut le nom usuel d'un fruit doivent être étiquetées et annoncées de façon à les distinguer nettement des jus de fruits normalisés. Lorsqu'une boisson contient une quantité appréciable de jus de fruits, on peut en faire mention. Il est permis de mentionner que la boisson est « **aromatisée** » ou « **composée en partie de jus de fruits** » lorsque la quantité de jus présente est indiquée. Pour en savoir davantage sur la mention des ingrédients, se reporter à la section 4.2.3 du présent *Guide*.

Le nom usuel de produits qui contiennent au moins 25 p. 100 d'un seul jus (tel que consommé) peut intégrer le nom du jus, p. ex., « boisson au jus de (nom du fruit) », ou « boisson rafraîchissante au jus de (nom du fruit) ». Cependant, comme ce genre de nom usuel met l'accent sur la teneur en jus du produit, il pourrait donner une fausse impression quant à la quantité réelle de jus contenu dans le produit, à moins qu'une déclaration de la teneur réelle en jus figure dans l'espace principal de l'étiquette, de façon claire et bien en vue, en caractères au moins aussi gros que la désignation numérique de la quantité nette.

Lorsque le produit contient moins de 25 p. 100 de jus, le mot « jus » ne peut pas faire partie de son nom usuel, mais l'allégation « fait avec X p. 100 de jus de fruit » peut être employée, pourvu qu'elle soit séparée du nom usuel. Les jus décaractérisés NE doivent PAS entrer dans le calcul du pourcentage de jus présent dans l'aliment.

Il est à noter qu'un jus décaractérisé ne peut être déclaré comme « jus de (nom du fruit) » dans la liste des ingrédients, puisqu'il ne satisfait plus aux critères de la norme relative aux jus de fruits établie par B.11.120, ni à aucune des normes relatives à des fruits spécifiques du *Règlement sur les aliments et drogues*. On peut utiliser les allégations « jus de (nom du fruit) désacidifié », « jus de (nom du fruit) décoloré » ou « jus de (nom du fruit) sans saveur », selon le cas.

Lorsque des substances aromatisantes artificielles sont utilisées, les déclarations ne doivent pas donner l'impression que l'arôme est attribuable à la teneur en jus ou en arômes de fruits véritables. Lorsque des arômes de fruits véritables sont utilisés, les produits peuvent être décrits comme « **contenant des arômes de fruits véritables ou des arômes dérivés de fruits** ».

Il est généralement permis d'utiliser des déclarations comme « **goût de jus d'orange fraîchement pressée** », mais il faut s'assurer qu'elles ne bernent pas les consommateurs quant à la nature véritable du produit.

9.7 Eaux minérales, eaux de source et eaux mises en bouteille [RAD, Titre 12]

L'eau potable captée d'une source souterraine autre qu'un réseau de distribution public et qualifiée d'« **eau minérale** » ou d'« **eau de source** » doit satisfaire aux exigences applicables à l'« eau minérale » ou à l'« eau de source » établies au Titre 12, du RAD. Toutefois, si cette eau est désignée comme « **eau embouteillée** », « **eau de table** » ou par toute autre expression acceptable, elle n'a pas à satisfaire aux exigences relatives à l'eau minérale ou à l'eau de source.

9.7.1 Eau minérale naturelle

L'eau minérale dont la composition n'est pas modifiée par l'emploi de produits chimiques peut être qualifiée d'« **eau minérale naturelle** ». On peut, à sa sortie de la source, ajouter de l'anhydride carbonique à une eau minérale qui contient de l'anhydride carbonique provenant d'une source souterraine, pourvu que :

- a) anhydride carbonique ajouté provienne de la décarbonatation de l'eau à l'émergence de la source souterraine;
- b) anhydride carbonique n'est pas ajouté en quantité supérieure à celle qui était présente à l'origine. [B.12.003].

L'eau minérale ou l'eau de source dont il est question ci-dessus peut être qualifiée de « **naturelle** » ou de « **naturellement gazéifiée** ».

Lorsque de l'anhydride carbonique (autre que celui provenant de l'eau qui est décarbonatée à sa sortie de la source) est ajouté à l'eau, le terme « **gazéifiée** » doit paraître en dernier lieu dans le nom usuel français [B.12.003]. Il en est de même si de l'anhydride carbonique, obtenu de l'eau décarbonatée à sa sortie de la source, est présent dans le produit mis en bouteille en quantité supérieure à celle qui était présente dans l'eau souterraine à l'origine.

9.7.2 Mention de la source d'eau minérale

Aux fins du Règlement, une « **source souterraine** » est considérée comme une formation contenant de l'eau qui est située sous la zone saturée d'eaux de surface et dont la partie supérieure constitue la surface de la nappe phréatique.

Une mention de l'emplacement géographique de la source d'eau minérale ou d'eau de source est requise sur l'étiquette [B.12.002(a)]. L'emplacement géographique désigne le nom de la localité connue la plus rapprochée de l'endroit où se trouve la source. Des vignettes ne doivent pas servir à représenter faussement un emplacement géographique. Par exemple, il est trompeur de présenter une vignette illustrant des montagnes pour un produit qui provient d'une source située dans les prairies.

Le nom usuel d'un produit transformé auquel des sels minéraux ont été ajoutés doit être choisi avec soin afin que le consommateur puisse le distinguer du produit courant. Ainsi, « **eau aromatisée avec des sels minéraux** » ou « **eau minéralisée** » serait acceptable. Ces produits ne doivent jamais être décrits comme des eaux minérales ou des eaux de source, et leurs étiquettes doivent donner la liste complète des ingrédients.

Il faut signaler qu'aucune allégation sur la valeur thérapeutique ou prophylactique de l'eau minérale ou de l'eau minéralisée n'est permise. Les produits dont on indique qu'ils contiennent un minéral nutritif servant à l'alimentation humaine doivent satisfaire aux exigences de la partie D du *RAD*. Toutefois, rien ne s'oppose à une déclaration, sur l'étiquette, de la teneur en ions exprimée en parties par million (ppm), ailleurs que dans le tableau de la valeur nutritive. Toutefois, des allégations relatives à la valeur nutritive telle que « sans sodium » sont permises, pourvu que le produit satisfasse aux exigences relatives à la composition et à l'étiquetage établies au chapitre 7 du présent *Guide*. Un tableau de la valeur nutritive simplifié doit figurer sur l'étiquette des produits qui contiennent une quantité appréciable du minéral nutritif de base.

9.8 Produits céréaliers et de boulangerie [*RAD*, Titre 13]

9.8.1 Farine et pain

La **farine**, la **farine blanche**, la **farine enrichie** et la **farine blanche enrichie** sont des noms usuels acceptables et décrivent un même produit. La farine doit contenir de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique et du fer ajoutés selon les quantités prescrites par le *Règlement* [B.13.001]. Il est également permis d'ajouter de la vitamine B6, de l'acide d-pantothénique, du magnésium et du calcium suivant les quantités prescrites [B.13.001]. Lorsque l'un ou l'autre de ces éléments nutritifs est ajouté à la farine, une allégation peut être faite à cet effet dans l'annonce et sur l'étiquette de l'emballage [D.01.004]. Les éléments nutritifs doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive.

L'ajout de vitamines et de minéraux nutritifs à la farine a pour objet de rétablir une partie de la valeur nutritive perdue durant la transformation. Comme les concentrations de vitamines et de minéraux nutritifs résultant de cet ajout sont appréciables, il est permis de faire des allégations relatives à l'ajout de ces éléments nutritifs dans le cas du pain fabriqué avec de la farine enrichie [D.01.006, D.02.004]. Pour en savoir davantage sur les allégations relatives à la valeur nutritive, se reporter au 7.23 du présent *Guide*.

Le **pain blanc** ou le **pain enrichi** est fait d'une pâte de farine de blé enrichie. Il est interdit d'ajouter des vitamines et des minéraux nutritifs directement au pain, en vertu de D.03.003. Par conséquent, la quantité minimale d'éléments nutritifs prescrite pour le pain enrichi doit provenir de ses ingrédients.

Le pain enrichi doit renfermer, par 100 parties (en masse) de farine employée, au moins deux parties (en masse) de solides de lait écrémé, quatre parties (en masse) de poudre de petit-lait ou suffisamment de protéines provenant de pois ou de fèves de soja pour donner 0,5 partie (en masse) de protéines. Ces ingrédients ajouteront les quantités prescrites de thiamine, de riboflavine, de niacine, d'acide folique et de fer. Le pain enrichi contiendra de la vitamine B6, de l'acide d-pantothénique, du magnésium et du calcium lorsque ceux-ci sont ajoutés à la farine.

L'étiquette ou l'annonce d'un pain enrichi peut comprendre des allégations relatives à la teneur en vitamine et en minéral nutritifs ajoutés via la farine pourvu que le produit satisfasse aux exigences des articles D.01.004, D.01.007, D.02.002 et D.02.005 du *RAD*. Lorsque l'on utilise de la farine enrichie comme ingrédient dans un aliment, les vitamines et les minéraux nutritifs qui la compose n'ont pas à

figurer dans la liste des ingrédients [B.01.009]. Toutefois, s'ils sont déclarés dans la liste d'ingrédients, ils sont toujours exemptés de déclaration dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7)], sauf s'ils font l'objet d'une allégation [B.01.402(4)]. Autrement dit, l'exemption de déclaration dans le tableau de la valeur nutritive demeure en vigueur lorsqu'ils sont volontairement déclarés dans la liste des ingrédients. L'exemption ne s'applique cependant pas lorsque ces éléments nutritifs font l'objet d'une allégation.

9.8.2 Pains de composition spéciale

Une norme distincte s'applique aux **pains de composition spéciale** [B.13.029]. Elle permet l'utilisation d'ingrédients qui ne sont pas prévus dans la norme générale s'appliquant au pain (tels que les fruits, les noix, les graines et les ingrédients aromatisants) ou à d'autres ingrédients (principalement les farines et les féculés) et en quantités plus grandes que ne le prévoit la norme générale. La présence de ces ingrédients peut modifier la valeur nutritive du pain.

- Ainsi, le « **pain protéiné** » est un pain de composition spéciale dont la qualité et la quantité de protéines ont été augmentées afin que la cote protéique soit de 20 ou plus.

Il faut noter que lorsqu'un pain de composition spéciale est également conforme à une norme du Titre 13 du *RAD*, il doit être identifié sur l'étiquette par le nom usuel prescrit par cette norme. Par exemple, un pain contenant une partie (en masse) de raisins pour deux de farine utilisée doit être désigné « pain aux raisins », car il satisfait à la norme prescrite à B.13.025. Le fabricant ne peut désigner ce pain « pain aux fruits », même si celui-ci contient le minimum de fruits requis dans un pain aux fruits comme le précise le tableau 9-1 ci-après.

Dans certains cas, un ingrédient à haute teneur en fibres est ajouté au pain en vue d'en augmenter la teneur en fibres. Lorsque la norme applicable n'autorise pas un tel ajout, le produit ainsi obtenu ne peut être désigné par le nom usuel « pain ». Toutefois, on ne s'oppose pas à l'utilisation du nom usuel « **pain additionné de fibres de (nom de la source de fibres)** », pourvu que la source de fibres procure 2 g de fibres alimentaires par portion et que le qualificatif figure en caractères correspondant au moins à la moitié de la taille des caractères utilisés pour le mot « **pain** ». (Se reporter au tableau 7-13, *Résumé des allégations relatives aux fibres alimentaires*.)

Le tableau ci-dessous énumère certains pains de composition spéciale et indique la quantité minimale de l'ingrédient spécial.

Pains de composition spéciale : ingrédients spéciaux
Tableau 9-1

Pains de composition spéciale		
Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale d'ingrédient spécial exprimé en pourcentage de la farine de blé
Pain Graham	Farine Graham	150
Pain au lait	Solides de lait	6 [B.13.022, d)]
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5
Pain au miel	Miel	5
Pain au fromage	Fromage	12
Pain d'avoine	Avoine	20
Pain de blé concassé	Blé concassé	20
Pain au germe de blé	Germe de blé	2
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5
Pain aux fruits	Fruits	40
Pain triticales	Farine triticales	20
Pain de seigle	Farine de seigle	20
Pain aux raisins	Raisins sans pépins	50 [B.13.025]
	OU un mélange de raisins secs et de raisins de corinthe	35 ou plus 15 maximum
Pain au son	> 2 g de fibres alimentaires provenant du son de blé, par portion	
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	

9.8.3 Céréales de petit déjeuner

Étant donné les différents degrés de mouture, les produits céréaliers et les farines ont des valeurs nutritives très variées. Certaines céréales à grains entiers moulus ou traités, telles que les flocons d'avoine et le blé concassé, conservent la plus grande partie de leur valeur nutritive d'origine et sont décrites comme des « **céréales à grain entier** » ou « **céréales de (nom du grain) entier** ». D'autres, comme la farine, la semoule de maïs, le riz blanc, les flocons de maïs et les céréales soufflées qui nécessitent un traitement plus complexe sont appelées « **céréales préparées** ». L'allégation « **fait de**

céréales de (nom du grain) » ne doit pas être utilisée pour décrire une céréale de petit déjeuner qui, de fait, ne contient pas le grain **entier** ni la majeure partie de la valeur nutritive d'origine du grain entier.

Les céréales de petit déjeuner peuvent contenir de la thiamine, de la niacine, de la vitamine B6, de l'acide pantothénique, de l'acide folique, du fer, du magnésium et du zinc, dans des quantités précisées par le *Règlement* [B.13.060], et la teneur en vitamine et en minéraux ajoutés doit être indiquée dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7)]. Les allégations relatives à la teneur nutritive telles que « source de protéines » ou « source d'énergie » doivent satisfaire les exigences applicables du *RAD*. Pour connaître les critères de composition et d'étiquetage auxquels un aliment doit se conformer pour utiliser ces allégations, se reporter au chapitre 7 du présent *Guide*.

Les annonceurs doivent agir avec circonspection lorsqu'ils font de la publicité, surtout pour la télévision, au sujet des céréales de petit déjeuner destinées aux enfants. Les allégations concernant l'énergie et les effets physiques, qui sont exagérés au-delà des limites de la crédibilité, sont considérées comme inacceptables lorsqu'elles sont destinées à des enfants. La représentation d'actions physiques dans des jeux qui exigent plus d'adresse que d'énergie physique réelle n'est normalement pas considérée comme une infraction, pourvu que rien ne laisse entendre que les actions résultent de la consommation du produit. Pour connaître la norme pour les allégations relatives à la teneur nutritive d'aliments pour enfants de moins de deux ans seulement, se reporter à la section 5.13 du présent *Guide*. Les allégations relatives à la santé sont interdites pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans.

Les céréales de petit déjeuner ne sont qu'un des éléments d'un déjeuner équilibré, et les annonces et les représentations ne doivent pas donner l'impression qu'elles constituent un repas entier ou la partie la plus importante du repas.

9.9 Aliments à usage diététique spécial [*RAD*, Titre 24]

L'article B.24.001 du *RAD* définit un « aliment à usage diététique spécial » comme un aliment qui a été transformé ou formulé pour satisfaire les besoins alimentaires particuliers d'une personne :

- a) manifestant un état physique ou physiologique particulier suite à une maladie, une blessure ou un désordre fonctionnel, ou
- b) chez qui l'on cherche à obtenir un résultat particulier, y compris, sans s'y limiter, une perte de poids, grâce au contrôle de sa ration alimentaire.

En général, seuls les aliments qui satisfont aux exigences du B.24.003(1) du *RAD* peuvent être présentés de manière à donner l'impression qu'ils sont des aliments à usage diététiques spécial. Ces aliments sont les suivants :

- une préparation pour régime liquide;
- un substitut de repas,
- un supplément nutritif;
- un aliment sans gluten;
- un aliment destiné à l'un des régimes suivants :
- régime à teneur réduite en protéines;
- régime à faible teneur en acides aminés;
- régime à très faible teneur en énergie.

Les exigences relatives à la composition et à l'étiquetage d'une préparation pour régime liquide, d'un substitut de repas, d'un supplément nutritif ou d'un aliment destiné aux régimes à très faible teneur en énergie sont précises et explicites et celles-ci sont édictées au Titre 24, *RAD*. Les étiquettes de ces produits ne peuvent porter le tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »). Cependant, ils peuvent utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, le nom des nutriments, les caractères, l'apparence, etc., en autant que les exigences du Titre 24 sont respectées. [B.01.401(4) et (5)].

Avant la promulgation de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, l'utilisation d'allégations telles que « à teneur réduite en glucides », « sans sucre », « hypocalorique », « faible en Calorie » et « pauvre en sodium » était réservée aux aliments à usage diététique spécial. Avec la nouvelle réglementation ces allégations sont maintenant considérées comme des allégations relatives à la teneur en élément nutritif et leur utilisation est permise pour tous les aliments qui satisfont aux exigences prescrites. Il n'y a aucune allégation relative à la teneur en glucides dans le nouvel amendement du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Pour plus d'information sur ces allégations et les autres allégations sur la valeur nutritive veuillez vous référer au chapitre 7 du présent *Guide*.

Régimes amaigrissants

Les aliments à usage diététique spécial suivant peuvent être présentés comme convenant aux régimes amaigrissants, s'ils satisfont aux exigences du Titre 24 :

- substituts de repas visant la réduction du poids;
- repas préemballé visant la réduction du poids;
- aliments qu'une clinique d'amaigrissement vend à ses clients dans le cadre d'un programme d'amaigrissement supervisé par le personnel de la clinique;
- aliments destinés aux régimes à très faible teneur en énergie.

Les aliments présentés comme convenant aux régimes amaigrissants diffèrent des aliments présentés comme pouvant permettre d'atteindre et de maintenir un poids santé. Se reporter à 8.9.2 du présent *Guide*.

Régimes à faible teneur en énergie

De plus, les aliments peuvent aussi être présentés comme des aliments destinés aux régimes à faible teneur en énergie, s'ils satisfont aux critères associés à l'une des allégations relatives à la teneur nutritive suivantes [B.01.507] :

- sans énergie;
- peu d'énergie;
- énergie réduite;
- moins d'énergie;
- sans sucres.

Les aliments qui satisfont aux exigences relatives à ces allégations et sur lesquels une telle allégation figure peuvent aussi être présentés comme aliment « diète » ou « diététique » [B.24.003(4)]

Les aliments présentés comme convenant aux régimes à faible teneurs en énergie diffèrent des aliments présentés comme pouvant permettre d'atteindre et de maintenir un poids santé. Se reporter à la section 8.9.2 du présent *Guide*.

Régimes hyposodiques

Les aliments peuvent aussi être présentés comme convenant aux régimes hyposodiques, s'ils satisfont aux exigences associées à l'une des allégations suivantes [B.01.508] :

- sans sodium ou sans sel;
- faible teneur en sodium ou en sel;
- teneur réduite en sodium ou en sel; ou
- moins de sodium ou de sel.

9.9.1 Préparations pour régime liquide [B.24.001, B.24.100 à B.24.103]

B.24.001 du *RAD* définit une « préparation pour régime liquide » comme un aliment qui est :

- vendu pour consommation sous forme liquide, et
- vendu ou présenté comme régime alimentaire complet pris par voie orale ou administré par sonde stomacale à une personne manifestant un état physique ou physiologique particulier suite à une maladie, une blessure ou un désordre fonctionnel.

Une préparation pour régime liquide doit constituer un substitut d'alimentation complet et permettre de combler les besoins nutritionnels de la personne [B.24.101]. Les préparations pour régime liquide ne peuvent faire l'objet de publicité destinée au grand public [B.24.100] et ne doivent pas être confondues à une préparation pour nourrissons. (Se reporter à 9.10 du présent *Guide*, Préparation pour nourrissons et aliments pour bébé.)

Les exigences relatives à la composition des préparations pour régime liquide sont définies à B.24.102 et les exigences relatives à l'étiquetage, à B.24.103. Les étiquettes de ces produits ne peuvent porter le tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »). Cependant, ils peuvent utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, le nom des nutriments, les caractères, l'apparence, etc., en autant que les exigences du Titre 24 sont respectées. [B.01.401(4) et (5)]

9.9.2 Substituts de repas [B.24.200, B.24.202, B.24.204]

L'article B.01.001 définit un substitut de repas comme un aliment formulé qui, à lui seul, peut remplacer un ou plusieurs repas quotidiens.

L'article B.24.200 établit les **exigences relatives à la composition** des substituts de repas. Elles incluent une énergie nutritive de 225 Calories par portion, une quantité et une qualité déterminée de protéines, une quantité maximale d'énergie provenant des matières grasses (35 p. cent) et une quantité précise de divers minéraux nutritifs et vitamines. Lorsque le substitut de repas est présenté comme substitut remplaçant tous les repas quotidiens, la quantité maximale d'énergie provenant des matières grasses est réduite à 30 p. cent, dont pas plus de 10 p. cent de graisses saturées.

Les substituts de repas doivent se conformer à des exigences d'étiquetage explicites et détaillées [B.24.202, B.24.204]. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. «Valeur nutritive», «valeurs nutritives» ou «Nutrition Facts»), cependant ils peuvent volontairement utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, les polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc. , en autant que les exigences applicables du Titre 24 sont rencontrées [B.01.401(4) et (5)].

Les exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel des substituts de repas varient selon que les substituts sont vendus ou présentés comme substituts de tous les repas de la journée ou de certains repas de la journée ou convenant aux régimes amaigrissants.

- a) L'étiquette d'un substitut de repas doit porter des renseignements spécifiques sur la valeur nutritive par portion déterminée et par quantité spécifiée de l'aliment prêt-à-manger.
- b) Lorsque l'aliment est vendu ou présenté comme un aliment pouvant convenir aux régimes amaigrissants, l'étiquette doit porter un mode d'emploi permettant d'obtenir un apport énergétique quotidien d'au moins 1 200 Cal (5 040 kJ) [B.24.204(b)]. Lorsque l'aliment sert à remplacer tous les repas de la journée, l'étiquette doit porter un mode d'emploi permettant d'obtenir un apport énergétique quotidien de 900 Cal (3 780 kJ).
- a) Lorsque l'aliment est vendu ou présenté comme un aliment pouvant convenir aux régimes amaigrissants, l'étiquette doit porter la mention « **utile pour perdre du poids seulement dans le cadre d'un régime à teneur réduite en énergie / useful in weight reduction only as part of an energy-reduced diet** », bien en évidence sur l'espace principal [B.24.202(e)]. Toute publicité sur le produit doit aussi inclure cette mention.
- b) Lorsque le substitut de repas **n'est pas** présenté comme un substitut de tous les repas de la journée, il doit comprendre, dans le mode d'emploi, un menu type de sept jours. Les exigences relatives à ce dernier sont définies à l'article B.24.204.
 - Le menu quotidien doit comprendre au moins une portion de chacun des quatre groupes d'aliments du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* (consulter le site Web de Santé Canada à l'adresse www.hc-sc.gc.ca).
 - Outre l'obligation pour le menu de fournir un apport énergétique quotidien minimal de 1 200 Calories, la teneur en d'autres éléments nutritifs (p. ex., les matières grasses, le gras saturé, les vitamines et les minéraux nutritifs) est également réglementée.
 - Le menu qui accompagne les substituts de repas ne doit faire aucune référence à des suppléments de vitamines ou de minéraux.

Aucune mention directe ou indirecte à la consommation de suppléments de vitamines ou de minéraux n'est permise sur l'étiquette de ces produits ni dans la publicité sur ceux-ci. L'étiquette ou la publicité ne doivent pas donner l'impression que la consommation de vitamines ou de minéraux doit ou devrait faire partie d'un régime amaigrissant.

Comme il n'existe aucune **quantité de référence** pour ces aliments, aucune allégation ayant comme critère une quantité de référence ne peut être faite pour ces aliments. Lorsqu'il n'existe pas de quantité de référence pour un aliment, seules les allégations pour lesquelles il n'y a pas de critère par rapport à une quantité de référence peuvent être effectuées. À titre d'exemple, les allégations suivantes peuvent

apparaître sur une emballage d'un substitut de repas: «source de protéines», «source de 5 vitamines et minéraux» en autant que le produit rencontre les critères pour l'aliment.

9.9.3 Suppléments nutritifs [B.24.201, B.24.202]

L'article B.01.001 du *RAD* définit un « supplément nutritif » comme un aliment vendu ou présenté comme un supplément à un régime alimentaire dont l'apport en énergie et en éléments nutritifs essentiels peut ne pas être suffisant.

B.24.201 du *RAD* établit les **exigences relatives à la composition** des suppléments nutritifs. Ces exigences varient selon le nombre de Calories par portion. En voici quelques exemples.

- Un supplément nutritif qui contient moins de 225 Calories par portion doit offrir un apport énergétique minimal de 150 Calories par portion, une quantité et une qualité déterminées de protéines et une quantité déterminée de diverses vitamines et minéraux nutritifs.
- Un supplément nutritif qui contient 225 Calories ou plus doit offrir une quantité et une qualité déterminées de protéines, une quantité maximale de matières grasses et une quantité déterminée de diverses vitamines et minéraux nutritifs.

L'article B.24.202, *RAD*, établit des exigences d'étiquetage spécifiques et explicites pour les suppléments nutritifs. Celles-ci incluent la déclaration de la teneur en éléments nutritifs spécifiques par portion telle que vendue et par portion déterminée de suppléments prêts-à-consommer. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. «Valeur nutritive», «valeurs nutritives» ou «Nutrition Facts»), cependant ils peuvent volontairement utiliser le format du tableau de la valeur nutritive en regard de l'ordre de présentation, les polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc., en autant que les exigences applicables du Titre 24 sont rencontrées [B.01.401(4) et (5)].

Comme il n'existe aucune **quantité de référence** pour ces aliments, aucune allégation ayant comme critère une quantité de référence ne peut être faite pour ces aliments. Lorsqu'il n'existe aucune quantité de référence pour un aliment, seules les allégations pour lesquelles il n'y a pas de quantité de référence peuvent être effectuées. À titre d'exemple, les allégations suivantes peuvent apparaître sur l'emballage d'un substitut de repas: «source de protéines», «source de 5 vitamines et minéraux» en autant que le produit rencontre les critères pour l'aliment.

9.9.4 Aliments sans gluten [B.24.018, B.24.019]

Il est interdit d'étiqueter, d'emballer ou de vendre un aliment ou d'en faire la publicité de manière à donner l'impression qu'il est sans gluten, **sauf s'il s'agit d'un aliment qui ne contient ni blé – dont l'épeautre et le kamut –, ni avoine, ni orge, ni seigle, ni triticale, ni aucun élément de ces grains.**

Conformément au B.01.401(3)e(ii), tout aliment présenté comme ayant des propriétés particulières liée à la nutrition ou à la santé, comme un aliment « sans gluten », doit présenter un tableau de la valeur nutritive. Toute exemption prévue au B.01.401(2) cesse de s'appliquer lorsqu'un aliment est présenté comme un aliment « sans gluten ».

9.9.5 Aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie [B.24.300 à B.24.306]

La vente la publicité d'aliments pouvant convenir aux régimes à très faible valeur en énergie sont étroitement régies par le *Règlement sur les aliments et drogues*. Il est interdit d'en faire la promotion au grand public [B.24.300]. Ces produits ne peuvent être vendus qu'en pharmacie, uniquement sur ordonnance d'un médecin [B.24.30, B.24.302]. Le *Règlement* établit également des exigences strictes relativement à la composition et à l'étiquetage de ces produits [B.24.303, B.24.304]. Comme Santé Canada se doit d'être avisé avant de fabriquer, d'étiqueter ou d'importer ce type d'aliments nous recommandons donc aux fabricants et importateurs de communiquer avec Santé Canada. Adresser les demandes à :

Sous-ministre adjoint
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
1^{er} étage, Immeuble de la protection de la santé
Pré Tunney, A.L. 0701A1
Ottawa (Ontario)
K1A 0L2

9.9.6 Repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants [B.24.203, B.24.204, B.24.205]

Les articles B.24.203 et B.24.204 établissent les **exigences relatives à l'étiquetage** des repas préemballés qui sont emballés, vendus ou présentés pour les régimes amaigrissants. (Pour connaître la définition de « repas préemballé », se reporter à 9.1 du présent chapitre)

Voici quelques exemples d'exigences relatives à l'étiquetage des repas préemballés pouvant convenir aux régimes amaigrissants.

- a) L'étiquette doit porter la teneur en éléments nutritifs déterminés par portion vendue et par quantité déterminée d'aliment prêt-à-manger [B.24.203(a)].
- b) La mention « **utile pour perdre du poids seulement dans le cadre d'un régime à teneur réduite en énergie / useful in weight reduction only as part of an energy-reduced diet** » doit être inscrite bien en évidence dans l'espace principale de l'étiquette [B.24.203(b)]. Toute publicité sur le produit doit aussi comprendre cette mention.
- c) Le mode d'emploi du produit doit comprendre un menu type de sept jours dans lequel figure le repas préemballé [B.24.204].

L'article B.24.204 du *RAD* établit les exigences relatives au **menu type** dont quelques exemples sont énumérés ci-après:

- Le menu quotidien doit comprendre au moins une portion de chacun des quatre groupes alimentaires du *Bien manger avec le Guide alimentaire*.
- Outre l'obligation pour le menu de fournir un apport énergétique quotidien minimal de 1 200 Calories, la teneur en d'autres éléments nutritifs (p. ex., les matières grasses, le gras saturé, les vitamines et les minéraux nutritifs) est également réglementée.

- Le menu ne doit faire aucune référence à des suppléments de vitamines ou de minéraux [B.24.204(e)].

Aucune mention directe ou indirecte à la prise de suppléments de vitamines ou de minéraux n'est permise sur l'étiquette de ces produits ni dans la publicité sur ceux-ci. L'étiquette ou la publicité ne doivent pas donner l'impression que la consommation de vitamines ou de minéraux doit ou devrait faire partie d'un régime amaigrissant [B.24.205(3)].

9.9.7 Aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement [B.24.203, B.24.204, B.24.205]

Les cliniques d'amaigrissement sont autorisées à vendre et à présenter à leurs clients des aliments dans le cadre d'un programme d'amaigrissement supervisé par leur personnel.

Les articles B.24.203, B.24.204 et B.24.205 du *RAD* établissent les exigences relatives à l'étiquetage des aliments vendus par des cliniques d'amaigrissement. Elles sont identiques à celles qui s'appliquent aux repas préemballés présentées au 9.9.6 ci-dessus, **sauf que** l'aliment vendu par la clinique d'amaigrissement doit figurer clairement au menu type de sept jours compris dans le mode d'emploi.

9.10 Préparations pour nourrissons et aliments pour bébés [*RAD*, Titre 25]

Il est interdit de vendre ou d'annoncer une préparation pour nourrissons qui, consommée selon le mode d'emploi, ne satisfait pas aux exigences relatives à la composition établies dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

Il est également interdit de vendre ou d'annoncer une préparation pour nourrissons pour laquelle le mode d'emploi exige l'ajout d'une substance nutritive autre que l'eau ou qu'une source de glucides, ou les deux.

L'étiquette d'une préparation pour nourrissons ne doit porter aucune allégation relative à la teneur en fer du produit, autre que la quantité, à moins que la préparation contienne au moins 1 mg de fer par 100 Calories disponibles.

Le Titre 25 du *RAD* comporte des exigences très strictes relativement à la composition et à l'étiquetage, en outre l'étiquetage nutritionnel, pour les préparations pour nourrissons et les aliments présentés comme contenant une préparation pour nourrissons. L'étiquette de ces produits ne peut porter l'en-tête du tableau de la valeur nutritive (i.e. « Valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « Nutrition Facts »), cependant ils peuvent volontairement le format du tableau de la valeur nutritive (pour les enfants âgés de moins de 2 ans) en regard de l'ordre de présentation, les polices de caractères, l'aspect, le nom des nutriments, etc., en autant que les exigences applicables du Titre 25 sont rencontrés [B.01.401(4), B.01.401(5)].

Santé Canada doit approuver la mise en marché de toute nouvelle préparation pour nourrissons et de toute préparation pour nourrissons dont la composition, la fabrication ou l'emballage a été légèrement modifié. Les étiquettes de ces produits doivent être soumises à Santé Canada avant leur mise en marché à l'adresse suivante :

Sous-ministre adjoint
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
1^{er} étage, Immeuble de la protection de la santé
Pré Tunney, IA 0701A1
Ottawa (Ontario)
K1A 0L2

Le *Règlement sur les aliments et drogues* réglemente rigoureusement l'ajout d'additifs alimentaires aux préparations pour nourrissons et aux aliments pour bébés.

Les **aliments pour bébés** doivent contenir des niveaux de sodium maximums précis. La vente ou la promotion d'aliments pour bébés contenant un niveau de sodium supérieur à ceux établis par le *Règlement* constitue une infraction.

Il est à noter que des exigences particulières relatives à l'étiquetage nutritionnel s'appliquent aux aliments uniquement destinés aux enfants de moins de deux ans (qui ne sont pas des préparations pour nourrissons), notamment des exigences relatives aux formats, aux renseignements du tableau de la valeur nutritive et aux allégations relatives à la teneur nutritive. Ces exigences sont abordées au chapitre 5 du présent *Guide*.

9.11 Boissons pour sportifs et boissons isotoniques

9.11.1 Boissons pour sportifs

Il n'existe pas de dispositions particulières prévoyant l'addition de vitamines, de minéraux nutritifs (y compris les électrolytes) ou d'acides aminés à ces boissons. Pour en savoir davantage sur les aliments auxquels des vitamines ou des minéraux nutritifs peuvent être ajoutés, se reporter à l'annexe 7-1 du présent *Guide*.

Les allégations fonctionnelles portant sur ces boissons doivent se limiter au remplacement des pertes de fluides (eau). Les allégations relatives à la teneur nutritive sont permises sur l'étiquette de ces boissons lorsque ces dernières satisfont aux critères applicables (se reporter au chapitre 7 du présent *Guide*).

9.11.2 Boisson isotonique

Lorsqu'il est appliqué à une boisson, le terme « isotonique » qualifie une solution ayant la même concentration en électrolytes que la solution à laquelle on la compare. Par exemple, une boisson pourrait avoir la même tonicité que la sueur, le sérum, etc. Il n'y a pas d'objection à l'emploi de ce terme lorsque l'allégation est exacte et la comparaison appropriée.

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 10

boissons alcoolisées

Chapitre 10

boissons alcoolisées

Table des matières

10.1	Boissons alcoolisées	10 - 1
10.2	Nom usuel	10 - 1
10.2.1	Bière	10 - 1
10.2.2	Liqueurs	10 - 2
10.2.3	Boissons alcoolisées non normalisées	10 - 2
10.2.4	Emplacement sur l'étiquette	10 - 2
10.2.5	Caractères d'imprimerie	10 - 2
10.2.6	Langue	10 - 2
10.3	Déclaration de la quantité nette	10 - 2
10.3.1	Façon de déclarer la quantité nette	10 - 2
10.3.2	Emplacement sur l'étiquette	10 - 3
10.3.3	Caractères d'imprimerie	10 - 3
10.3.4	Langue	10 - 3
10.4	Emballages normalisés	10 - 3
10.5	Déclaration de la teneur en alcool par volume	10 - 3
10.5.1	Façon de déclarer la teneur en alcool	10 - 3
10.5.2	Emplacement sur l'étiquette	10 - 4
10.5.3	Caractères d'imprimerie	10 - 4
10.5.4	Langue	10 - 4
10.6	Nom et adresse du fournisseur	10 - 4
10.6.1	Définition	10 - 4
10.6.2	Emplacement sur l'étiquette	10 - 4
10.6.3	Caractères d'imprimerie	10 - 4
10.6.4	Langue	10 - 4
10.6.5	Nom et adresse d'un fournisseur canadien figurant sur l'étiquette d'un produit importé	10 - 4
10.7	Déclaration du pays d'origine	10 - 5
10.7.1	Eau-de-vie (brandy) – Pays d'origine	10 - 5
10.7.2	Vin – Pays d'origine	10 - 5
10.7.3	Noms de vins – Lieu de provenance	10 - 6
10.7.4	Rhum des Antilles	10 - 6
10.7.5	Noms de spiritueux - Produits distinctifs.	10 - 6
10.8	Liste des ingrédients	10 - 7
10.8.1	Façon de déclarer les ingrédients	10 - 7
10.8.1.1	Déclaration des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites	10 - 7
10.8.2	Emplacement sur l'étiquette	10 - 8
10.8.3	Caractères d'imprimerie	10 - 8
10.8.4	Langue	10 - 8
10.9	Date limite de conservation	10 - 8
10.10	Vignettes	10 - 8

10.11	Allégations relatives à l'âge	10 - 8
10.11.1	Eau-de-vie (brandy)	10 - 8
10.11.2	Gin	10 - 9
10.11.3	Rhum	10 - 9
10.11.4	Whisky	10 - 9
10.12	Étiquetage nutritionnel	10 - 9
10.13	Utilisation du terme « sec »	10 - 9
10.13.1	Gin	10 - 10
10.13.2	Liqueurs	10 - 10
10.13.3	Rhum et whisky	10 - 10
10.13.4	Vodka	10 - 10
10.13.5	Vin	10 - 10
10.14	Utilisation du terme « léger »	10 - 10
10.15	Adresses des sociétés des alcools provinciales et territoriales	10 - 11

Chapitre 10

boissons alcoolisées

Ce chapitre présente les exigences relatives à l'étiquetage des boissons alcoolisées. Ces exigences s'appliquent aussi bien aux boissons alcoolisées pour lesquelles le Titre 2 de la section B du *Règlement sur les aliments et drogues* établit des normes que celles pour lesquelles il n'existe aucune norme.

Ce Guide indique les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquette des boissons alcoolisées et explique la façon dont ils doivent être présentés, mais n'explique pas les normes établies par la législation et ne présente pas les exigences relatives à la quantité nette autre que celle de la mention sur l'étiquette. Autrement dit, l'annexe explique la façon de présenter la quantité nette sur l'étiquette des boissons alcoolisées, mais n'explique pas comment cette quantité nette est mesurée.

10.1 Boissons alcoolisées

Une boisson comportant un taux d'alcool par volume de 1,1 % ou plus est considérée comme une boisson alcoolisée et doit satisfaire aux exigences relatives à la composition et à l'étiquetage du RAD (Titre 2). Il faut aussi vérifier les législations provinciales car elles peuvent différer de la législation fédérale.

10.2 Nom usuel

Le nom usuel est défini à B.01.001 et exigé à B.01.006 du RAD. Il est également exigé à l'alinéa 10(b)(ii) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC)] et à l'article 30 de son *Règlement* (REEPC).

Le Titre 2 du RAD comporte des normes d'identité et de composition pour un grand nombre de boissons alcoolisées. Le nom usuel présenté en caractères gras **doit** être utilisé pour les boissons alcoolisées qui répondent à l'une de ces normes.

10.2.1 Bière

Les noms usuels sont également établis par la réglementation sur l'étiquetage. Le tableau ci-dessous indique le nom usuel obligatoire, avec ou sans qualificatif, défini à l'article B.02.132 pour les divers types de bières normalisées, selon leur teneur en alcool.

ARTICLE	POURCENTAGE D'ALCOOL PAR VOLUME	NOM USUEL QUALIFIÉ OU OBLIGATOIRE DEVANT FIGURER SUR L'ÉTIQUETTE OU DANS LA PUBLICITÉ
1.	1,1 à 2,5	Bière extra-légère, ale extra-légère, stout extra-léger, porter extra-léger
2.	2,6 à 4,0	Bière légère, ale légère, stout léger, porter léger
3.	4,1 à 5,5	Bière, ale, stout, porter
4.	5,6 à 8,5	Bière forte, ale forte, stout fort, porter fort, liqueur de malt forte
5.	8,6 ou plus	Bière extra-forte, ale extra-forte, stout extra-fort, porter extra-fort, liqueur de malt extra-forte

10.2.2 Liqueurs

Pour ce qui est des liqueurs, lorsqu'une saveur est indiquée sur l'étiquette, la désignation de la saveur fait partie du nom usuel et doit donc être accolée au terme « **liqueur** ». Lorsque aucune saveur n'est indiquée, le terme « **liqueur** » suffit comme nom usuel [B.02.070].

10.2.3 Boissons alcoolisées non normalisées

Le nom usuel des boissons alcoolisées pour lesquelles il n'existe aucune norme est le nom par lequel elles sont généralement connues ou, s'il n'existe pas de nom connu, un nom qui décrit leur véritable nature. Lorsqu'il faut choisir un nom usuel en l'absence d'un nom connu pour un produit non normalisé, le nom proposé doit tenir compte du paragraphe 5.(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et de l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC), lesquels contiennent des interdictions générales de fournir des renseignements trompeurs.

10.2.4 Emplacement sur l'étiquette

Le nom usuel doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette ou de l'emballage [B.01.006(1); REEPC, 12].

10.2.5 Caractères d'imprimerie

Le nom usuel doit être indiqué en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur, en fonction de la lettre minuscule « o » [A.01.016; REEPC, 14, 15].

10.2.6 Langue

Le nom usuel doit être indiqué en français et en anglais [B.01.012(2); REEPC, 6(2)]. Les noms usuels suivants sont bilingues en vertu du B.01.012(10).

Advocaat ou Advokaat, Akvavit, Americano, Anisette, Apricot Brandy Liqueur, Aquavit, Armagnac, Bourbon, Brandy, Calvados, Campari, Chartreuse, Cherry Brandy Liqueur, Crème de banane, Crème de bleuets, Crème de cacao, Crème de cassis, Crème de menthe, Crème de noyau, Curaçao Orange, Dry Gin, Fior D'alpe, Grappa, Highland Whisky, Irish Whisky, Kirsch, Kummel, Liqueur de fraise, Mandarinette, Manhattan, Marc, Martini, Ouzo, Pastis, Peach Brandy Liqueur, Poire William, Prunelle de Bourgogne, Rye Whisky, Scotch Whisky, Tequila, Triple Sec, Strega, Sake ou Saki, Slivovitz, Sloe Gin.

10.3 Déclaration de la quantité nette

10.3.1 Façon de déclarer la quantité nette

Dans le cas des boissons alcoolisées, la quantité nette en unité de mesure métrique [LEEPC, 4(1)] doit être indiquée en unité de volume [REEPC, 21]. La quantité doit être exprimée en litres lorsque le volume est supérieur ou égal à un litre et en millilitres lorsque le volume est inférieur à un litre. Les quantités de moins d'un litre peuvent être indiquées en toutes lettres, et une quantité nette de 500 millilitres peut être indiquée par 0,5 litre [REEPC, 26, 27].

Les symboles acceptables pour millilitre sont mL, ml et mℓ. Les symboles acceptables pour litre sont L, ℓ et l. Il faut faire attention lorsque la lettre minuscule « l » est employée comme symbole, car, si elle n'est pas utilisée correctement, elle peut être confondue avec le chiffre « un ». Il est à noter que ces symboles ne s'accompagnent d'aucune ponctuation et sont jugés corrects en français comme en anglais.

Exemples de présentations acceptables :

750 mℓ 2 L

10.3.2 Emplacement sur l'étiquette

La quantité nette doit être indiquée sur l'espace principal de l'étiquette; elle doit être clairement formulée et placée bien en vue, facilement lisible et contraster nettement avec les autres renseignements figurant sur l'étiquette [LEEPC, 4(2); et REEPC, 12].

10.3.3 Caractères d'imprimerie

Les données numériques de la déclaration de la quantité nette doivent être en caractères gras; ces derniers doivent avoir une hauteur proportionnelle à la principale surface exposée de l'emballage [REEPC, 2(1), 14]. Plus le contenant est gros, plus les caractères doivent être gros. Le paragraphe (c) de la définition d'espace principal s'applique à la plupart des contenants cylindriques (bouteilles) [REEPC, 2(1)]. Se reporter à 2.6.1 du présent Guide.

Les symboles utilisés pour indiquer la quantité nette doivent figurer en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur, jaugé d'après la lettre « m » minuscule employée comme symbole pour « milligrammes » [REEPC, 14(4)].

10.3.4 Langue

La quantité nette doit être indiquée en français et en anglais [REEPC, 6(2)]. Tous les symboles d'unités métriques sont jugés corrects dans les deux langues.

10.4 Emballages normalisés

Le vin mis en bouteille après le 1^{er} janvier 1979 ne peut être vendu au Canada que dans des bouteilles contenant une quantité nette de 50, 100, 200, 250, 375, 500, ou 750 millilitres ou de 1, 1,5, 2, 3 ou 4 litres [REEPC, 36].

10.5 Déclaration de la teneur en alcool par volume

Dans le cas des boissons alcoolisées qui contiennent 1,1 % ou plus d'alcool en volume, la teneur en alcool en volume du produit doit être précisée.

10.5.1 Façon de déclarer la teneur en alcool

La teneur en alcool doit être indiquée selon la formule complète « **X % alcool par volume** » ou selon la formule abrégée « **X % alc./vol.** » [B.02.003]. Un point doit suivre chacune des deux abréviations.

10.5.2 Emplacement sur l'étiquette

La teneur en alcool en volume doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette [B.01.001, B.02.003].

10.5.3 Caractères d'imprimerie

Les caractères doivent avoir au moins 1,6 mm de hauteur, en fonction de la lettre minuscule « o » en vertu de A.01.016.

10.5.4 Langue

La teneur en alcool en volume doit être indiquée en anglais et en français. La formule de déclaration abrégée « **X % alc./vol.** » est considérée bilingue. La traduction de la formule complète en anglais est « **X % alcohol by volume** » [B.01.012(2)].

10.6 Nom et adresse du fournisseur

10.6.1 Définition

L'identité et l'établissement principal de la personne pour ou par qui le produit est fabriqué en vue de sa vente doivent figurer sur l'étiquette [B.01.007(1.1)a); LEEPC, 10(b)(l)]. L'identité est la raison sociale de l'entreprise. Dans le cas des importations, le nom de la ville et du pays (ou de l'État seulement s'il s'agit des É.-U.) devrait être précisé dans l'adresse de l'établissement principal. Pour ce qui est des entreprises canadiennes, le nom de la province devrait être indiqué.

10.6.2 Emplacement sur l'étiquette

Le nom et l'adresse du fournisseur peuvent figurer n'importe où sur l'étiquette, sauf sur le dessous de l'emballage [B.01.005, B.01.007(1.1)a); REEPC, 13].

10.6.3 Caractères d'imprimerie

Les caractères doivent avoir au moins 1,6 mm de hauteur, en fonction de la lettre minuscule « o » [A.01.016; REEPC, 14, 15].

10.6.4 Langue

Le nom et l'adresse peuvent être indiqués en français ou en anglais [B.01.012(9); REEPC, 6(2)].

10.6.5 Nom et adresse d'un fournisseur canadien figurant sur l'étiquette d'un produit importé

Les produits qui sont entièrement fabriqués à l'extérieur du Canada, qu'ils soient emballés et étiquetés au Canada ou dans un autre pays, et auxquels est apposée une étiquette portant le nom et l'adresse d'un fournisseur canadien doivent satisfaire à l'une des exigences suivantes :

1. le nom et l'adresse du fournisseur canadien doivent être précédés des termes suivants :
 - a) « **importé par/imported by** »; ou
 - b) « **importé pour/imported for** »; ou

2. l'origine géographique du produit est indiquée.

À moins que d'autres lois n'exigent que ces déclarations figurent ailleurs sur l'emballage, elles doivent être à proximité du nom et de l'adresse du fournisseur et en lettres de dimension au moins égale à celles utilisées pour indiquer le nom et l'adresse de l'établissement principal du fournisseur canadien [REEPC, 31].

10.7 Déclaration du pays d'origine

10.7.1 Eau-de-vie (brandy) – Pays d'origine

Lorsqu'une eau-de-vie de vin (brandy) est entièrement distillée dans un pays autre que le Canada, l'étiquette doit indiquer le pays d'origine [B.02.060]. La déclaration doit paraître en français et en anglais [B.01.012(2)], et les caractères doivent avoir au moins 1,6 mm de hauteur, en fonction de la lettre minuscule « o » [A.01.016]. La déclaration du pays d'origine peut figurer sur n'importe quelle partie de l'étiquette, sauf sur le dessous de l'emballage [B.01.005(1)].

Comme les normes relatives à l'armagnac [B.02.051] et au cognac [B.02.053] exigent que ces produits proviennent d'une région précise, leur origine fait partie de leur nom usuel, et une déclaration du pays d'origine n'est pas obligatoire pour ces deux produits.

10.7.2 Vin – Pays d'origine (Cette section est en cours de révision.)

Le pays d'origine doit être indiqué clairement sur l'étiquette de tous les vins normalisés selon B.02.100. et B.02.102. à B.02.107. La déclaration doit figurer en français et en anglais [B.01.012(2)] dans l'espace principal de l'étiquette [B.02.108].

Un vin peut être dit vin d'un pays :

- a) si le vin est fait à partir d'au moins 75 % du jus extrait de raisins cultivés dans ledit pays et est fermenté, traité, mélangé et fini dans ce pays, ou
- b) si, dans le cas de vins mélangés dans ledit pays, au moins 75 % du vin fini est fermenté et traité dans ce pays à partir de jus extrait de raisins cultivés dans ce même pays.

Il faut indiquer « **produit de (nom du pays)** » ou « **vin (adjectif correspondant au nom du pays)** ». Par exemple :

« **Produit de France** », « **Vin de France** » ou « **Vin français** ».

Les étiquettes des produits qui ne satisfont pas aux exigences susmentionnées doivent indiquer les diverses origines sur l'étiquette. Par exemple :

« **Fabriqué au Canada à partir de raisins (ou de jus de raisins) de (nom du ou des pays)** »
ou
« **Mélangé au Canada à partir de vins de (nom du ou des pays)** ».

10.7.3 Noms de vins – Lieu de provenance

Un vin figurant dans la Liste des indications géographiques pour les vins et spiritueux, gérée par l'Office de la propriété intellectuelle du Canada (OPIC), doit provenir de la région géographique dont il tire son nom. On ne peut plus le modifier en lui ajoutant un qualificateur, par exemple, « Champagne canadien » ou « Bourgogne de la Californie ». Une indication géographique définit un produit qui possède une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques qui sont essentiellement attribuables à son origine géographique. Vous trouverez sur le site de l'OPIC la Liste des indications géographiques pour les vins et spiritueux présentant les indications géographiques qui bénéficient d'une protection et le pays de l'autorité responsable. Voici l'adresse :

<http://napoleon.ic.gc.ca/cipo/listgiws.nsf/alpha-f?OpenForm>

10.7.4 Rhum des Antilles

On peut mélanger ju

squ'à 1,5 % de rhum produit au Canada à du rhum produit dans un ou plusieurs pays des Antilles du Commonwealth [B.02.034]. Le produit final peut être décrit comme un produit provenant d'un pays des Antilles du Commonwealth. Le nom et l'adresse du fabricant antillais ou de l'embouteilleur canadien devraient figurer sur l'étiquette du produit.

Après la promulgation de B.02.034 en 1989, le Comité mixte permanent d'examen de la réglementation s'est demandé si, en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*, on pouvait adopter un règlement pour faciliter la commercialisation du rhum des Antilles du Commonwealth au Canada. La consultation de l'Agence des douanes et du revenu du Canada et du ministère des Affaires étrangères et du Commerce international à propos de cette question se poursuit en vue de révoquer ce règlement.

10.7.5 Noms de spiritueux - Produits distinctifs

Conformément aux dispositions de *l'Accord entre le Canada et la Communauté européenne relatif au commerce des vins et des boissons spiritueuses*, le Canada a accepté de restreindre l'utilisation du nom de certains spiritueux qui proviennent uniquement d'un pays particulier. Ces noms de spiritueux jouissent d'une protection au Canada en vertu de la *Loi sur le commerce des spiritueux* (LCS), laquelle est mise en application par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Voici une liste de noms de spiritueux qui peuvent être utilisés uniquement pour décrire un produit provenant de l'un des pays ci-indiqués :

Nom du spiritueux	Pays d'origine
Armagnac	France
Whisky bourbon	États-Unis d'Amérique
Rhum des Caraïbes	Caraïbes
Cognac	France
Grappa	Italie
Grappa di Ticino	Italie
Jägertee, Jagertee, Jagatee	Autriche
Korn, Kornbrand	Allemagne ou Autriche
Mescal	Mexique
Ouzo, Oúζο	Grèce
Pacharán	Espagne
Whisky écossais	Écosse
Whisky Tennessee	États-Unis d'Amérique
Tequila	Mexique

10.8 Liste des ingrédients

10.8.1 Façon de déclarer les ingrédients

Les boissons alcoolisées normalisées (pour lesquelles le Titre 2 du RAD comporte une norme comme la bière, le vin et le rhum) sont exemptées de l'application de cette disposition [B.01.008(2)f)]. Pour ce qui est des boissons alcoolisées non normalisées (pour lesquelles le Titre 2 du RAD ne comporte aucune norme), la liste complète des ingrédients et constituants [B.01.008(1)b)] doit être donnée dans l'ordre décroissant de leur proportion respective selon leur poids avant d'être combinés pour fabriquer le produit [B.01.008(3), et (5)]. Ainsi, la liste des ingrédients du sake, des cocktails (manhattans, martinis), du pernod, de l'aquavit, etc. doit être donnée.

10.8.1.1 Déclaration des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites

Le 16 février 2011, des modifications aux dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* ont été publiées dans la partie II de la *Gazette du Canada*. Cette nouvelle réglementation améliorera l'étiquetage des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés. Les nouvelles exigences entreront en vigueur le 4 août 2012. Même si les entreprises ne sont pas tenues de le faire avant le mois d'août 2012, elles peuvent déjà commencer à modifier les étiquettes en vue de respecter les exigences.

Le bourbon ou whisky bourbon et les boissons alcoolisées régis par des normes de composition qui sont visés à l'alinéa B.01.008(2)f) du Règlement sont exemptés de l'obligation de porter une liste des ingrédients, mais les sources d'allergènes alimentaires et de gluten et les sulfites ajoutés, lorsqu'ils sont présents en quantité égale ou supérieure à 10 ppm, doivent être déclarés. Les nouvelles exigences en matière d'étiquetage ne s'appliquent pas aux produits normalisés suivants : bière, ale, stout, porter ou liqueur de malt. Ces produits seront traités après consultations et discussions menées par Santé Canada.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'étiquetage des allergènes, consulter la section Allergènes alimentaires et L'étiquetage des allergènes du site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml.

10.8.2 Emplacement sur l'étiquette

La liste des ingrédients peut figurer sur n'importe quelle partie de l'étiquette, à l'exception du dessous de l'emballage [B.01.005(1), B.01.008(1)], sauf dans le cas d'un emballage décoratif [B.01.005(3)]. Un emballage décoratif est un emballage qui ne porte aucune mention promotionnelle ou publicitaire visible autre que la marque de commerce ou le nom usuel, sauf en dessous, et dont la forme, la texture ou la présentation en font un objet décoratif. Un tel emballage est vendu à la fois comme objet décoratif et contenant pour aliment [B.01.001].

10.8.3 Caractères d'imprimerie

La liste des ingrédients devrait être en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur, en fonction de la lettre en minuscule « o » [A.01.016].

10.8.4 Langue

La liste des ingrédients doit être donnée en français et en anglais [B.01.012(2)].

10.9 Date limite de conservation

Si la durée de conservation [B.01.001] d'un produit est de 90 jours ou moins, une date limite de conservation [B.01.001] doit être indiquée sur l'étiquette [B.01.007(1.1)b)] de la manière prescrite [B.01.007(4) et (5)]. Il peut être nécessaire d'indiquer la date limite de conservation de certaines bières pression.

10.10 Vignettes

Toute vignette sur l'étiquette ne doit pas suggérer que le produit est de nature ou d'origine autres que sa nature ou son origine véritables. En outre, lorsqu'une vignette suggère un arôme et que cet arôme est, en partie ou en totalité, artificiel, une déclaration bilingue indiquant qu'un arôme artificiel est utilisé doit figurer sur la vignette ou près de celle-ci, en caractères ayant au moins la même taille que celle requise pour les données numériques de la déclaration de la quantité nette [LAD, 5(1); LEEPC, 7; REEPC, 34].

10.11 Allégations relatives à l'âge

Il est reconnu que le vieillissement joue un rôle crucial dans le brassage traditionnel de la bière. Si le fait de consacrer plus de temps à la fabrication de la bière permet d'obtenir un goût mieux défini, certaines allégations relatives à ce procédé de vieillissement peuvent alors être acceptées.

Lorsque les substances ajoutées pendant la fabrication de la bière contribuent à améliorer le goût du produit fini, il est également permis d'en faire mention (par exemple, bière vieillie dans des tonneaux de chêne).

10.11.1 Eau-de-vie (brandy)

Les allégations relatives à l'âge de l'eau-de-vie de vin (brandy) doivent se limiter à la période pendant laquelle l'eau-de-vie a vieilli dans de petits fûts (définis comme des barriques ou des barils d'une capacité d'au plus 700 litres [B.02.001]) ou dans d'autres contenants en bois. Le brandy autre que l'armagnac, le brandy canadien, le cognac, le brandy de fruits secs, le brandy de fruits, la grappa, le brandy de lies et le marc, y compris tout spiritueux domestique ou importé qui a été ajouté comme substance aromatique, doit être vieilli et conservé dans de petits fûts pendant au moins six mois ou dans des contenants en bois

pendant au moins une année [B.02.061].

10.11.2 Gin

Les allégations relatives à l'âge du genièvre sont interdites; toutefois, lorsque le genièvre a été conservé dans des récipients appropriés, l'étiquette peut porter une déclaration à cet effet [B.02.043].

10.11.3 Rhum

Les allégations relatives à l'âge du rhum doivent se limiter à la période pendant laquelle le rhum a vieilli en petits fûts. Le rhum, y compris tout spiritueux domestique ou importé qui a été ajouté comme substance aromatique, doit être vieilli en petits fûts pendant au moins un an [B.02.031].

10.11.4 Whisky

Les allégations relatives à l'âge du whisky doivent se limiter à la période pendant laquelle le whisky a vieilli en petits fûts. Le whisky autre que le bourbon [B.02.022] et le whisky Tennessee [B.02.022.1] doit avoir été vieilli en petits fûts pendant au moins trois ans; pour ce qui est de tout spiritueux domestique ou importé ajouté comme substance aromatique, il doit avoir été vieilli en petits fûts pendant au moins deux ans [B.02.020(2), B.02.023]. Il est permis de compter, dans la déclaration de l'âge du whisky canadien vieilli en petits fûts pendant au moins trois ans, toute période ne dépassant pas six mois pendant laquelle le whisky a été conservé dans d'autres récipients [B.02.020(3)]. Par exemple, du whisky canadien vieilli en petits fûts pendant trois ans et demi, puis dans d'autres contenants en verre pendant huit mois, peut être considéré comme ayant quatre ans.

10.12 Étiquetage nutritionnel [B.01.401, B.01.502, B.01.513]

Les boissons dont la teneur en alcool excède 0,5 % sont exemptées de l'obligation de porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(2)]. Toutefois, l'exemption cesse de s'appliquer lorsque ces boissons portent une allégation relative à la teneur nutritive ou une mention relative à l'énergie ou à tout élément nutritif qui figure aux tableaux des articles B.01.401 et B.01.402, dans lequel cas le tableau de la valeur nutritive ou l'information nutritionnelle applicable devient obligatoire. Toute étiquette de boisson alcoolisée qui porte une allégation relative à la teneur nutritive ou les mots « valeur nutritive » ou « valeurs nutritives » doit également porter un tableau de la valeur nutritive. L'étiquette des boissons alcoolisées non normalisées auxquelles a été ajouté du sucralose, de l'aspartame ou de l'acésulfame-potassium doivent porter un tableau de la valeur nutritive et se conformer aux exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel de ces édulcorants synthétiques. La déclaration de la teneur en alcool par volume n'est pas considérée comme une allégation sur la teneur nutritive et n'oblige pas le fabricant à se conformer aux exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel [B.01.502(2)]).

Pour en savoir davantage sur les règlements sur l'étiquetage nutritionnel, se reporter au chapitre 5 du présent Guide.

10.13 Utilisation du terme « sec »

Dans le cas des boissons alcoolisées, le terme « **sec** » n'est pas considéré comme une allégation relative à la teneur en sucre et n'entraîne pas l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive, pourvu qu'aucune autre mention ou allégation ne soit faite sur la teneur en sucre.

10.13.1 Gin [B.02.041]

Le gin peut être étiqueté ou annoncé comme Dry Gin ou London Dry Gin lorsque aucun agent édulcorant n'a été ajouté [B.02.041(c)]. La norme relative au gin prévoit l'addition d'un agent édulcorant [B.02.041(b)(ii)].

10.13.2 Liqueurs [B.02.070]

Les liqueurs doivent contenir un minimum de 2,5 % d'agent édulcorant [B.02.070(b)]. La teneur de maintes liqueurs étant souvent bien supérieure à ce minimum, on peut se demander s'il est approprié d'utiliser le terme « **sec** ».

10.13.3 Rhum et whisky [B.02.030, B.02.010]

Dans le cas du rhum [B.02.030] et du whisky [B.02.010] auxquels on peut ajouter indirectement du sucre au moyen des substances aromatiques, l'emploi du terme « **sec** » pourrait être considéré comme trompeur, étant donné que la teneur résiduelle en sucre est très faible et difficilement décelable.

10.13.4 Vodka [B.02.080]

Comme il n'existe aucune disposition relative à l'addition de sucre ou autre agent édulcorant dans la vodka, le terme « **sec** » pourrait être considéré comme trompeur et ne devrait pas être employé [B.02.080].

10.13.5 Vin

En ce qui a trait aux vins, le terme « **sec** » s'emploie pour décrire un vin à faible teneur résiduelle en sucre, c'est-à-dire que, au moment de la fermentation, presque tout le sucre a été transformé en alcool. Le terme « **sec** » signifie donc que le produit ne contient pas de sucre ou en contient peu. Toutefois, la teneur en sucre des vins peut varier considérablement. La teneur réelle en sucre d'un vin dit « **sec** » varie suivant le type de vin. Ainsi, un sherry sec contient plus de sucre résiduel qu'un vin de table sec. La mention « **sec** » n'entraîne pas l'obligation de faire figurer le tableau de la valeur nutritive.

10.14 Utilisation du terme « léger »

Depuis toujours, le terme « **léger** » utilisé pour décrire le rhum qualifie la couleur ou la saveur du produit, et il n'est donc pas nécessaire d'ajouter une mention explicative. La mention « **léger** » sur les bouteilles de rhum n'entraîne pas l'obligation de faire figurer le tableau de la valeur nutritive [B.01.513(2)].

Le terme « **léger** » peut être utilisé pour décrire les boissons alcoolisées suivantes dont les teneurs en alcool sont indiquées dans le tableau ci-après.

BOISSON ALCOOLISÉE	TENEUR EN ALCOOL
Bière, ale, porter, stout	2,6 à 4 % alc./vol. [B.02.132]
Cidre	4 % alc./vol. ou moins
Vin	9 % alc./vol. ou moins
Whisky	25 % alc./vol. ou moins

Dans le cas des boissons alcoolisées précitées, on suppose qu'un usage établi depuis longtemps a amené la plupart des consommateurs à interpréter le terme « **léger** » comme indiquant une plus faible teneur en alcool. Il n'est pas nécessaire de préciser davantage le terme « **léger** » sur les étiquettes ou dans les annonces de ces produits pourvu qu'une déclaration du pourcentage d'alcool en volume figure bien en vue sur l'espace principal de l'étiquette et que le terme « **léger** » ne soit pas utilisé pour désigner quelque autre aspect ou caractéristique de ces produits. Si le terme « **léger** » est utilisé pour décrire une réduction d'un constituant autre que l'alcool, il faut alors que soient respectées les conditions établies dans la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel à l'égard de l'utilisation du terme « **léger** » pour décrire la sensation que procure l'aliment ou pour caractériser une réduction de matières grasses ou d'énergie [B.01.502, B.01.513].

10.15 Adresses des sociétés des alcools provinciales et territoriales

La procédure de listage de certaines provinces exige que les étiquettes des boissons alcoolisées soient examinées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, puis que les non-conformités décelées soient corrigées.

NOTA : L'information présentée sur certains sites Web énumérés ci-après n'est pas disponible en français.

Newfoundland Liquor Corporation
 P.O. Box 8750, Station A
 90, Kenmount Road
 St. John's (T.-N.-L.)
 A1B 3V1
 Tél. : 709-724-1112
<http://www.nfliquor.com>

Nova Scotia Liquor Corporation
 93, Chain Lake Drive
 Bayers Lake Business Park
 Halifax (N.-É.)
 B3S 1A3
 Tél. : 902-450-5802
<http://www.nsliquor.ns.ca>

Prince Edward Island Liquor Control
 Commission
 P.O. Box 967
 Charlottetown (Î.-P.-É.)
 C1A 7M4
 Tél. : 902-368-5720
<http://www.peilcc.ca>

Société des alcools du Nouveau-Brunswick
 C. P. 20787
 Fredericton (N.-B.)
 E3B 5B8
 Tél. : 506-452-6826
<http://www.nbliquor.com>

Société des alcools du Québec
905, avenue Delorimier
Montréal (Québec)
H2K 3V9
Tél. : 514-873-3816
<http://www.saq.com>

Régie des alcools de l'Ontario
55, boulevard Lakeshore Est
Toronto (Ontario)
M5E 1A4
Tél. : 416-864-2453
<http://www.lcbo.com>

Société des alcools du Manitoba
C.P. 1023
Winnipeg (Manitoba)
R3C 2X1
Tél. : 204-284-2501
<http://www.mlcc.mb.ca/f/index.shtml>

Saskatchewan Liquor and Gaming Authority
P.O. Box 5054
Regina (Saskatchewan)
S4P 3M3
Tél. : 306-787-1738
<http://www.slga.gov.sk.ca>

Alberta Gaming and Liquor Commission
50, Corriveau Avenue
St-Albert (Alberta)
T8N 3T5
Tél. : 403-447-8600
<http://www.aglc.gov.ab.ca>

British Columbia Liquor Distribution Branch
2625, Rupert Street
Vancouver (C.-B.)
V5M 3T5
Tél. : 604-252-3000
<http://www.bcliquorstores.com>

Société des alcools du Yukon
9031, chemin Quartz
Whitehorse (Territoire du Yukon)
Y1A 4P9
Tél. : 867-667-5245
<http://www.ylc.yk.ca/french/index.htm>

N.W.T. Liquor Commission
31, Capital Drive
Suite 201
Hay River (T.-N.-O.)
X0E 1G2
Tél. : 867-874-2100

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 11

Produits transformés

11.7.2	Emplacement sur l'étiquette	10
11.7.3	Caractères d'imprimerie	10
11.7.4	Langue	10
11.8	Numéro d'agrément	10
11.8.1	Définition	10
11.8.2	Déclaration	11
11.8.3	Emplacement sur l'étiquette	11
11.8.4	Caractères d'imprimerie	11
11.9	Code de production	11
11.9.1	Déclaration	11
11.10	Mentions particulières	12
11.11	Étiquetage nutritionnel	12
11.12	Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et à la santé	12
11.13	Enregistrement des étiquettes	12
11.13.1	Produits de fruits et légumes emballés dans un établissement agréé	12
11.13.1.1	Vendus au Canada	12
11.13.1.2	Exportés	13
11.13.2	Produits de fruits et légumes transformés importés emballés dans leur contenant d'origine	13
11.13.3	Exceptions à l'enregistrement des étiquettes	13
11.13.4	Procédure pour l'enregistrement des étiquettes	13
11.14	Contenants d'expédition	14
Tableau 11-1 Produits assujettis au <i>Règlement sur les produits transformés</i> (RPT)		
	15
Tableau 11-2 Mentions particulières obligatoires relatives aux produits transformés		
	24
Tableau 11-3 Résumé des exigences relatives à l'étiquetage des Contenants D'expédition		29

Chapitre 11 Produits transformés

Introduction

Ce chapitre explique les exigences relatives à l'étiquetage des fruits et des légumes transformés qui sont assujettis au *Règlement sur les produits transformés* (RPT) régis par la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC). Cette loi et son règlement s'appliquent aux fruits et légumes transformés énumérés dans le tableau 11-1 de ce chapitre, qui sont vendus par commerce interprovincial, commerce international ou qui portent une déclaration de catégorie.

Les exigences relatives à l'étiquetage des fruits et légumes transformés régis par le *RPT* figurent à la Partie IV- Marquage du *RPT*. Ces produits sont également assujettis aux lois et règlements suivants:

- *Loi sur les aliments et drogues* (LAD);
- *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD);
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC)*
- *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (REEPC).*

*Pour les produits préemballés destinés à la vente au détail au Canada.

NOTE: Toutes les exigences réglementaires énoncées dans ce chapitre s'appliquent également aux produits destinés aux hôtels, aux restaurants et aux institutions (HRI).

Définitions

La **principale surface exposée de l'emballage (PSE)** correspond dans la plupart des cas à la surface d'un contenant qui est exposée ou visible dans des conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation. Elle ne comprend habituellement pas le ou les côtés, le dessus ni le dessous des contenants. Dans le cas d'un contenant qui n'a pas de côté particulier réservé à l'étiquette (par ex., une boîte de conserve cylindrique), la PSE correspond à 40 p.cent de la surface totale du contenant, excluant le dessus et le dessous. (Pour une définition complète, voir l'article 2 du REEPC)

Comme le nom usuel, la quantité nette et la catégorie doivent être déclarés sur l'« espace principal de l'étiquette », on le définit brièvement comme suit:

L'« **espace principal** » correspond dans la plupart des cas, à l'étiquette qui est appliquée sur la surface exposée et est visible dans des conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

11.1 Nom usuel

Le nom usuel d'un fruit ou d'un légume transformé est:

- le nom prescrit dans le *Règlement sur les produits transformés* (RPT);
- le nom imprimé en gras dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD); ou
- si le nom de l'aliment n'est pas imprimé ni prescrit de la sorte, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu.

Exemples:

1. Le « jus de pommes » en conserve figure spécifiquement au Tableau I de l'annexe I (article 3) du RPT. Le produit doit donc être appelé « jus de pomme ».
2. Le « jus d'orange » ne figure pas spécifiquement dans le RPT. Il est couvert sous la norme d'identité générique « jus de fruit » à l'Annexe II, article 13, du RPT. Étant donné que « jus d'orange » est inscrit en gras dans la section B.11.128 du RAD, le nom usuel de l'aliment doit être déclaré comme étant « jus d'orange ».
3. Les « cœurs de palmier » en conserve ne sont pas spécifiquement énumérés dans le RPT. Le produit est couvert sous la norme d'identité générique « légume en conserve » à l'annexe II, article 23, du RPT. « Cœurs de palmier » n'est pas inscrit en gras dans le RAD. Ainsi, le nom usuel de l'aliment devient le nom habituellement utilisé pour celui-ci, c'est-à-dire, « cœurs de palmier ».

11.1.1 Emplacement sur l'étiquette

Le nom usuel doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette [42(1), RPT; B.01.006(1);12, REEPC].

11.1.2 Caractères d'imprimerie

Le nom usuel doit figurer en caractères d'au moins 1,6 mm selon la lettre minuscule « o » [36 RPT; 14, 15, REEPC].

11.1.3 Langue

Le nom usuel doit figurer en français et en anglais [32, RPT; B.01.012(2); 6(2), REEPC].

11.2 Déclaration de la quantité nette

11.2.1 Façon de déclarer la quantité nette

Selon le produit, la quantité nette est exprimée en volume métrique, en poids métrique ou en nombre, tel que prescrit à l'annexe V, articles 4 et 5 du RPT.

Lorsque la quantité nette est indiquée dans les deux systèmes, (métrique et impérial), la mesure métrique devrait être affichée en premier et l'information doit être regroupée, tout en laissant suffisamment d'espace entre les deux mesures pour éviter la confusion [31(f), RPT ; 21, 22 REEPC].

Il est interdit d'indiquer la quantité nette entre parenthèses ou crochets. Les symboles d'unités métriques et impériales ne doivent pas être suivis d'un point. Ex. " oz. liq." n'est pas acceptable.

Les unités **métriques** doivent être indiquées en:

- millilitres (mL, ml ou mℓ) ou litres (L, l ou ℓ) pour le volume
- grammes (g) ou kilogrammes (kg) pour le poids

Les unités **impériales** doivent être indiquées en:

- onces liquides (oz liq) pour le volume
- onces (oz) et livres (lb) pour le poids

Aux fins de conversion:

1 oz liq américaine = 1,04084 oz liq canadienne = 29,57353 mL

1 oz liq canadienne = 28,413 mL

1 oz = 28,350 g

Certains produits sont vendus dans des contenants sur lesquels une capacité est déjà inscrite (par exemple, en lettres moulées dans des contenants en verre). Comme elle n'est pas clairement indiquée, la quantité nette de produit contenu dans de tels contenants doit quand même figurer sur l'étiquette du produit.

Lorsqu'une quantité de produit est offerte en prime, la quantité nette déclarée sur l'étiquette du produit doit être la quantité nette totale. Par exemple, lorsque 250 mL en prime sont offerts au client à l'achat de 500 mL d'un produit, la quantité nette figurant sur l'étiquette du produit doit être 750 mL. De plus, la quantité nette totale doit être offerte dans un contenant normalisé (s'il en existe) comme l'indique la section 11.2.2 suivante.

L'Annexe IV du RPT contient des exigences précises relatives aux poids minimum nets et égouttés de plusieurs fruits et légumes transformés. Cependant, il n'est pas nécessaire de déclarer cette information sur l'étiquette.

11.2.2 Contenants normalisés

Certains fruits et légumes transformés sont sujets aux contenants normalisés prescrits à l'Annexe III du *RPT*. Le tableau 11-1 du présent chapitre contient une colonne intitulée "contenants normalisés". Cette colonne est divisée en quatre sous-colonnes:

- Les 2 premières sous-colonnes précisent quels tableaux et articles de l'annexe III énumèrent les grosseurs de contenants normalisés pour chaque produit.
- La troisième colonne indique la grosseur du plus gros contenant normalisé (tiré de l'annexe III), et;
- La dernière colonne indique si le produit peut être emballé dans un contenant plus petit que le plus petit contenant normalisé.

Lorsqu'un **produit est sujet aux contenants normalisés**, la quantité nette déclarée sur l'étiquette doit:

- Correspondre à l'un des formats spécifiés à l'annexe III du *RPT*, ou;
- Être supérieure au plus gros contenant normalisé ("LTL"), mais inférieure ou égale à 20 kg ou 20 L, et être un multiple de 500 g ou 500 ml [Article 25(1), *PRT*] ou;
- Être inférieure au plus petit contenant normalisé, si permis [Articles 21(2), 25(2) et 25(3), *RPT*]

Lorsqu'un **produit n'est pas assujéti aux contenants normalisés**, il peut être commercialisé dans n'importe quel format.

11.2.3 Emplacement sur l'étiquette

La quantité nette doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette de façon lisible et bien en vue et se distinguer clairement de tout autre renseignement figurant sur l'étiquette [42, RPT ; 4(2) LEEPC; 12 REEPC].

11.2.4 Caractères d'imprimerie

Tous les renseignements de la quantité nette doivent être déclarés en caractères d'au moins 1,6 mm, à l'**exception des chiffres**, qui doivent figurer en **caractères gras** d'une dimension proportionnelle à la principale surface exposée de l'emballage, prescrite dans le tableau suivant [36 RPT; 14, REEPC] :

Principale surface exposée de l'emballage (PSE)		Hauteur minimale pour les chiffres de la quantité nette et les caractères de la catégorie	
centimètres carrés	pouces carrés	millimètres	pouces
≤ 32	≤ 5	1.6	1/16
> 32 à ≤ 258	> 5 à ≤ 40	3.2	1/8
> 258 à ≤ 645	> 40 à ≤ 100	6.4	1/4
> 645 à ≤ 2580	> 100 à ≤ 400	9.5	3/8
> 2580	> 400	12.7	1/2

11.2.5 Langue

- La quantité nette doit figurer en français et en anglais [32, RPT; 6(2) REEPC]
- Tous les symboles d'unités **MÉTRIQUES** sont considérés bilingues
- L'indication "oz fl" est considérée bilingue

11.3 Catégorie

11.3.1 Indication d'une catégorie [37, 38, RPT]

Une déclaration de catégorie est utilisée dans les circonstances suivantes:

- Le produit est énuméré dans l'Annexe I du RPT*: l'indication de la catégorie est soit obligatoire (pour le « jus de pomme » et les « pêches en conserve » par exemple) ou facultative, c.-à-d. laissée à la discrétion de la compagnie (pour la « pâte de tomates » par exemple)
- la composition du produit satisfait aux critères de la norme; et
- le produit a été fabriqué ou classé et ré-emballé dans un établissement agréé ou est importé et vendu dans son contenant d'origine.

* Les aliments pour lesquels doit figurer une catégorie sont également énumérés au tableau 11-1 du présent Chapitre.

Note: Il est interdit d'indiquer une catégorie canadienne sur un produit pour lequel le Règlement sur les produits transformés ne prescrit aucune norme de catégorie [38, RPT]. Pour connaître les exigences relatives à la catégorie de produits étrangers, consultez la section 11.3.3 du présent chapitre.

11.3.2 Déclaration de la catégorie [31(e), 37, annexe V, RPT]

La catégorie déclarée pour les produits emballés au Canada dans un établissement agréé doit commencer par le mot « CANADA ». La catégorie doit être déclarée en lettres majuscules comme indiqué à l'Annexe V du Règlement sur les produits transformés. Les déclarations de catégorie peuvent aussi être disposées de manière à ce que les mots «DE FANTAISIE», «DE CHOIX» ou «RÉGULIÈRE» ou les lettres «A», «B» ou «C» figurent directement au-dessous du mot «CANADA» plutôt qu'à côté.

Exemples:

- Des pommes du Québec sont transformées en jus de pomme dans un établissement agréé au Canada. Le jus de pommes doit être étiqueté « CANADA DE FANTAISIE » ou « CANADA DE CHOIX ».
- La catégorie pour des cerises provenant de France importées en vrac au Canada, classées et réemballées au Canada dans un établissement agréé doit être « CANADA DE FANTAISIE », « CANADA DE CHOIX » ou « CANADA RÉGULIÈRE ».
- Des pommes sont importées des États-Unis au Canada. Ces pommes sont transformées en purée de pommes dans un établissement agréé. Le produit obtenu sera donc étiqueté «CANADA DE FANTAISIE » ou « CANADA DE CHOIX ».

Les produits importés et **vendus dans leur contenant d'origine** doivent porter la mention d'une catégorie qui commence par le mot « CATÉGORIE » pour les produits en conserve et pour les produits congelés. Les déclarations de catégorie peuvent aussi être disposées de manière à ce que les mots «DE FANTAISIE», «DE CHOIX» ou «RÉGULIÈRE» ou les lettres «A», «B», ou «C» figurent directement au-dessous du mot «CATÉGORIE» plutôt qu'à côté.

	En conserve/ contenant hermétiquement fermé	Congelé
Produits emballés dans un établissement agréé (Canadiens ou importés)	CANADA DE FANTAISIE	CANADA A
	CANADA DE CHOIX	CANADA B
	CANADA RÉGULIÈRE	CANADA C
	mention SOUS-RÉGULIER	mention SOUS-RÉGULIER
Produits importés (vendus dans leur contenant d'origine)	CATÉGORIE DE FANTAISIE	CATÉGORIE A
	CATÉGORIE DE CHOIX	CATÉGORIE B
	CATÉGORIE RÉGULIÈRE	CATÉGORIE C

11.3.3 Catégories étrangères

Un certain nombre de pays ont aussi des normes de catégories pour les aliments. La mention de catégorie étrangère est permise sur l'étiquette du produit importé lorsqu'il est vendu dans son contenant d'origine. Cette pratique est autorisée même lorsque le Canada ne prescrit pas de catégorie pour ledit produit. Toutefois, la déclaration d'une catégorie étrangère doit identifier clairement le pays qui l'exige. De plus, la catégorie étrangère ne doit pas porter à confusion de manière à être perçue comme une catégorie canadienne.

Exemple:

« Mandarines du Maroc ». Le Maroc possède des normes de catégories pour ce produit. Par conséquent, « Maroc n° 1 » peut figurer sur l'étiquette, même si le Canada ne prescrit aucune catégorie pour ce produit. Toutefois, l'indication «Catégorie n° 1 » est interdite puisqu'elle pourrait porter les consommateurs à croire que le produit satisfait à une norme de catégorie canadienne alors qu'il n'en existe pas. Il est également possible de déclarer des catégories de divers pays sur la même étiquette, par exemple, « USA Catégorie A - Espagne n° 1 ».

11.3.4 Emplacement sur l'étiquette

La catégorie doit figurer sur l'espace principal de l'étiquette [42, RPT]

11.3.5 Caractères d'imprimerie [36, RPT]

La catégorie doit figurer en caractères proportionnels à la principale surface exposée de l'emballage (se reporter au tableau de la section 11.2.4 de ce chapitre). Les lettres doivent être majuscules, tel qu'illustré à l'Annexe V du RPT.

11.3.6 Langue

La catégorie doit figurer en français et en anglais [32, RPT].

11.4 Calibrage des légumes [31(g), 40, RPT]

11.4.1 Indication du calibre

Les légumes suivants devraient être classés selon leur calibre afin de donner une indication de leur taille:

- Asperges (pointes ou turions) - **en conserve ou congelées**;
- Carottes coupées (carottes coupées en forme de mini-carottes entières, carottes coupées en forme de carottes entières, mini-carottes entières et carottes entières) - **congelées**
- Haricots (verts ou beurre) - **en conserve ou congelés**
- Haricots de Lima - **en conserve ou congelés**
- Pois - **en conserve ou congelés**
- Pommes de terre (blanches entières) - **en conserve ou congelées**
- Choux de Bruxelles **congelés** : l'indication du calibre est facultatif

11.4.2 Déclaration du calibre

Le calibre des légumes doit être déclaré sur l'étiquette de l'une des façons suivantes :

- le numéro de la grosseur ou la désignation figurant à l'Annexe VI du RPT;
- lorsque le produit est une combinaison ou un mélange d'au moins deux grosseurs, les expressions « GROSSEURS ASSORTIES » ou « GROSSEURS MIXTES » doivent désigner le calibre du produit; ou
- lorsque le produit n'est pas classé selon son calibre, l'expression «non calibré » doit figurer sur l'étiquette (ne s'applique pas aux choux de Bruxelles congelés) [40(1)(c), RPT]

11.4.3 Emplacement sur l'étiquette

Le calibre peut être indiqué n'importe où sur l'étiquette, sauf sous le contenant [42(2), RPT].

11.4.4 Caractères d'imprimerie

Le calibre doit être indiqué en caractères d'au moins 1,6 mm selon la lettre minuscule «o» [36(1), RPT].

11.4.5 Langue

Le calibre doit être indiqué en français et en anglais [32, RPT].

11.5 Liste des ingrédients

11.5.1 Façon de déclarer les ingrédients

Les ingrédients et les composantes des ingrédients doivent être déclarés par leur nom usuel et dans l'ordre décroissant de leurs proportions respectives de poids [B.01.008(3), (5)]. Se reporter à la section 2.8 du présent *Guide*.

11.5.2 Emplacement sur l'étiquette

La liste des ingrédients peut figurer n'importe où sur l'étiquette, sauf sous le contenant [42(2), RPT; B.01.005].

11.5.3 Caractères d'imprimerie

La liste des ingrédients doit figurer en caractères d'au moins 1,6 mm selon la lettre minuscule « o » [36(1), RPT].

11.5.4 Langue

La liste des ingrédients doit figurer en français et en anglais [32, RPT; B.01.012(2)].

11.6 Nom et adresse

11.6.1 Façon de déclarer le nom et l'adresse

Le nom légal de la personne (individu, corporation, entreprise, distributeur, importateur) pour qui et/ou par qui le produit a été confectionné doit figurer sur l'étiquette [31(a), RPT; B.01.007(1.1)(a); 10(b)(i), LEEPC].

Lorsque le nom et l'adresse déclarés sont ceux du *premier commerçant**, une mention comme « **Préparé pour...** », « **Distribué par...** », « **Emballé pour...** », « **Importé par...** » ou « **Importé pour...** » est **obligatoire** et doit précéder le nom et adresse.

Conformément au paragraphe 31(2) du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, si un produit préemballé a été entièrement fabriqué ou produit dans un pays autre que le Canada, et si le nom et l'adresse du principal établissement de la personne au Canada pour qui le produit préemballé a été fabriqué ou produit à des fins de revente figurent sur l'étiquette, le nom et l'adresse du principal établissement seront précédés des mots « **importé par** » ou « **importé pour** », à moins que l'origine géographique du produit ne soit regroupée avec le nom et l'adresse canadienne, ou accolée à ceux-ci.

Lorsque le nom et l'adresse déclaré sur l'étiquette sont ceux du fabricant, une mention comme « **Emballé par...** », « **Préparé par...** » est **facultative**.

**Premier commerçant:* signifie toute personne exploitant un commerce de gros, de détail ou de distribution et qui achète et vend sous sa propre étiquette particulière tout produit alimentaire mis en conserve pour son compte par une autre personne; (first dealer)

L'adresse doit être suffisamment complète pour permettre aux consommateurs de communiquer par écrit avec la partie responsable. L'adresse doit comporter les renseignements suivants :

- **Adresse canadienne:** Ville, province, code postal **ou** ville, Canada, code postal.
- **Adresse étrangère:** Pays et tous les renseignements nécessaires pour acheminer le courrier.

L'adresse qui figure sur l'étiquette peut être celle de l'établissement principal. L'indication du lieu de fabrication et du numéro de téléphone est laissé à la discrétion de la partie responsable. Cependant, le numéro d'agrément de l'établissement ou le code d'identification de l'opérateur doit être déclaré.

11.6.2 Emplacement sur l'étiquette

Le nom et l'adresse de la partie responsable peuvent être déclarés n'importe où sur l'étiquette, sauf sous le contenant. [42(2), RPT; B.01.005, B.01.007(1.1)(a); 13, REEPC].

11.6.3 Caractères d'imprimerie

Les lettres doivent figurer en caractères d'au moins 1,6 mm en fonction de la lettre minuscule « o » [36(1), RPT; 14, 15, REEPC].

11.6.4 Langue

Le nom et l'adresse peuvent être déclarés en français, en anglais ou dans les deux langues [32, RPT; B.01.012 (9); 6(2), REEPC].

11.7 Pays d'origine

11.7.1 Déclaration du pays d'origine

Il faut indiquer le pays d'origine en toutes lettres, sauf dans le cas des États-Unis, pour lequel on peut utiliser l'abréviation USA étant donné que celle-ci est reconnue dans le monde entier.

11.7.1.1 Fruits et légumes transformés *entièrement préparés** dans un autre pays que le Canada

Le pays d'origine **doit obligatoirement** figurer sur l'étiquette de ces produits.

Le paragraphe 41(1) du RPT s'applique à tous les produits alimentaires importés, qu'ils soient vendus dans leur contenant d'origine ou ré-emballés au Canada. Le pays d'origine peut être déclaré dans le nom et l'adresse de l'emballleur étranger (transformateur) ou faire l'objet d'une déclaration distincte comme suit:

- Dans le nom et l'adresse de l'emballleur étranger (transformateur):
 - A.B.C. Cannery, Cleveland, Ohio, USA.
 - Préparé par : Mauna Loa Macadamia Nut Corp., Hilo, Hawaii 96720, USA.
- Déclaration distincte:
 - "Produit des États-Unis"

*Un produit est « *entièrement préparé dans un autre pays que le Canada* [...] » s'il n'a pas été transformé au Canada et si sa nature demeure inchangée. Par exemple, ré-emballer et étiqueter un produit ne change pas sa nature.

Exemples:

1. Des carottes congelées sont importées de Belgique et ré-emballées au Canada; le ré-emballage ne modifie pas la nature du produit. Il est donc nécessaire que la mention suivante figure sur l'étiquette du produit : « **Produit de Belgique** »
2. Des olives sont importées d'Espagne et ré-emballées au Canada dans leur *saumure d'origine*; elles demeurent un « **Produit d'Espagne** ».

11.7.1.2 Produits entièrement préparés au Canada à partir de fruits et de légumes récoltés et transformés au Canada

11.7.1.3 Produits de fruits et légumes préparés au Canada à partir de fruits et de légumes importés

11.7.1.4 Produits de fruits et légumes préparés au Canada à partir d'un mélange de fruits et de légumes importés et domestiques

Pour les situations 11.7.1.2 à 11.7.1.4 énumérées ci-haut, la déclaration du pays d'origine est **facultative**.

Un emballer canadien qui souhaite indiquer que son produit est d'origine canadienne doit veiller à ne pas induire les consommateurs en erreur. Des lignes directrices ont été élaborées en fonction des attentes des consommateurs et de l'industrie quant à la définition de ce qui constitue un produit canadien. Les lignes directrices ont pour objectif de favoriser la conformité au paragraphe 5(1) de la *Loi sur les aliments et drogues* et au paragraphe 7(1) de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en exigeant des allégations véridiques et non trompeuses qui sont claires, simples et sans ambiguïté.

L'utilisation de ces allégations est facultative; le cas échéant, elles seront évaluées selon les critères décrits dans le Chapitre 4, section 4.19 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*:
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch4af.shtml#a4.19>

Veuillez vous référer à ces lignes directrices pour déterminer si l'allégation "Produit du Canada" ou "Fait au Canada" peut être déclarée.

11.7.2 Emplacement sur l'étiquette

Le pays d'origine peut figurer n'importe où sur l'étiquette, sauf sous le contenant. [42(2), RPT]

11.7.3 Caractères d'imprimerie

Si le produit alimentaire importé a été préparé pour un **importateur canadien sous son étiquette particulière**, le pays d'origine doit être déclaré clairement et dans un endroit bien en vue sur l'étiquette, en lettres [41(2), RPT]:

1. d'au moins 1/4 de pouce (6,4 mm) de hauteur sur les contenants de plus de dix onces (> 284 g) (> 284 mL);
2. d'au moins 1/8 de pouce (3,2 mm) de hauteur sur les contenants de dix onces et moins (≤ 284 g) (≤ 284 mL)

Toutefois, si le pays d'origine fait partie **du nom et de l'adresse de l'emballer étranger**, il doit figurer en caractères d'au moins 1/16 de pouce ou 1,6 mm. [41(1), RPT].

11.7.4 Langue

Le pays d'origine doit être déclarés en français et en anglais (par exemple, « Produit d'Espagne », « Product of Spain »[32, RPT]), sauf s'il fait partie du nom et de l'adresse de l'entreprise étrangère (par exemple, « Entreprise A.B.C. [...], Espagne »).

11.8 Numéro d'agrément [33, RPT]

11.8.1 Définition

Les établissements agréés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) possèdent un numéro d'agrément unique qui les identifie. Les produits régis par le RPT et destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation, ou dont l'étiquette porte une déclaration de catégorie canadienne doivent être préparés dans un établissement agréé.

11.8.2 Déclaration

Lorsque le produit a été emballé au Canada, le numéro d'agrément de l'établissement (où le produit a été préparé) *ou* le code d'identification de l'opérateur doit figurer:

1. sur l'étiquette, ou apparaît en relief sur le contenant, si le nom et l'adresse de la partie responsable sont ceux du premier commerçant [33, RPT];
2. sur l'étiquette de tous les contenants d'expédition [46(e) RPT].

Le numéro d'agrément attribué à un établissement ne doit pas figurer sur l'étiquette d'un produit préparé ou emballé dans un autre établissement [47, RPT].

Aucun numéro d'agrément ne doit être inscrit sur les étiquettes de produits importés qui sont vendus dans leur contenant d'origine, puisqu'ils n'ont pas été préparés ou emballés dans un établissement agréé par l'ACIA.

Il n'y a pas d'objection à avoir un numéro d'agrément sur un produit préparé dans un établissement agréé, mais qui n'est pas assujéti au *Règlement sur les produits transformés*.

11.8.3 Emplacement sur l'étiquette

Le numéro d'agrément peut figurer n'importe où sur l'étiquette/contenant, excepté sous le contenant. Toutefois, il est recommandé de l'indiquer près du nom et de l'adresse de la partie responsable. [42 & 46, RPT]

11.8.4 Caractères d'imprimerie

Le numéro d'agrément doit être inscrit en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur [36(1), RPT].

11.9 Code de production

11.9.1 Déclaration

Chaque contenant hermétiquement scellé de **produits de fruits et légumes pour lesquels des catégories** sont établies dans le *Règlement sur les produits transformés* doit être identifié avec un code. Celui-ci peut être inscrit en relief ou à l'encre indélébile sur le contenant et doit permettre l'identification des renseignements suivants [31(aa), RPT]:

- l'établissement où le produit a subi le traitement thermique;
- la date de fabrication (jour, mois, année ou jour et année selon le type de code utilisé).

Chaque contenant de **produits alimentaires peu acide hermétiquement scellé** doit être identifié avec un code. Celui-ci peut être inscrit en relief ou à l'encre indélébile sur le contenant et doit permettre l'identification des renseignements suivants [30.3(d), RPT]:

- l'établissement où le produit a subi le traitement thermique;
- le produit lui-même;
- la date de fabrication (jour, mois, année ou jour et année selon le type de code utilisé).

Un **produit alimentaire peu acide** désigne un produit dont une des composantes possède un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau (A_w) supérieure à 0,85, après traitement thermique [2(1), RPT; B.27.001].

En dépit de ces exigences réglementaires, il est fortement recommandé d'attribuer un code à **tous les produits et contenants d'expédition** afin d'assurer l'efficacité du processus de rappel, le cas échéant.

11.10 Mentions particulières

La réglementation exige divers types de mentions particulières sur les étiquettes de produits contenant des fruits et des légumes transformés. Veuillez consulter le tableau 11-2 du présent chapitre.

11.11 Étiquetage nutritionnel

Les modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* ont rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la plupart des aliments préemballés, à compter du 12 décembre 2005. Un fabricant dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à un million de dollars pour la période de douze mois précédent le 12 décembre 2002, avait jusqu'au 12 décembre 2007 pour se conformer. Ces règlements affectent les produits transformés. Les détails sur les exigences d'étiquetage nutritionnel figurent dans les chapitres 5 et 6 du présent *Guide*.

11.12 Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et à la santé

Des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs et à la santé peuvent figurer sur certains produits transformés. Pour plus d'information sur les conditions dans lesquelles ces allégations peuvent être faites, veuillez vous référer aux chapitres 7 et 8 du présent *Guide*.

11.13 Enregistrement des étiquettes

Pour qu'une étiquette soit enregistrée, elle doit satisfaire aux exigences du RPT.

11.3.1 Produits de fruits et légumes emballés dans un établissement agréé

11.13.1.1 Vendus au Canada

1. Produits préemballés dans des contenants destinés aux consommateurs: Les étiquettes de ces produits doivent être enregistrées à Ottawa [44(1), RPT].
2. Contenants destinés aux institutions (y compris les "LTL" (c'est-à-dire les contenants plus grands que le plus grand normalisé) et ceux de toutes autres dimensions): Les étiquettes de ces produits doivent être enregistrées à Ottawa [25(1)(d) et 44(1), RPT].

Remarque: Les LTL se traduisent par les dimensions destinées aux institutions et vont jusqu'à 20 kg ou 20 litres pour les produits assujettis aux contenants normalisés à l'Annexe III du RPT. Ils incluent les emballages en vrac et les emballages destinés à des utilisations institutionnelles qui contiennent des aliments préemballés, mais non étiquetés et dont les dimensions sont plus petites (exemple: une caisse de carottes congelées non étiquetées et dont les dimensions sont de 10 x 2 kg).

3. Contenants plus petits que le plus petit normalisé: Les étiquettes de ces produits doivent être enregistrées à Ottawa [25(2), 25(3) et 44(1), RPT].

4. Contenants d'expédition: Les étiquettes de ces contenants NE SONT PAS assujetties à l'enregistrement.

Remarque: Il s'agit des emballages externes qui contiennent des contenants dûment étiquetés destinés aux consommateurs. Ils sont exemptés de l'enregistrement, puisqu'ils sont à l'extérieur du champ d'application des articles 25 et 44 du RPT.

11.13.1.2 Exportés

Ces étiquettes sont assujetties aux mêmes conditions d'enregistrement que ceux des produits vendus au Canada, à moins que la section 57 du RPT puisse être utilisée. Cette section permet d'exporter des produits, sous certaines conditions, qui ne rencontrent pas les exigences du RPT en ce qui concerne la catégorie, les normes, l'emballage et/ou le marquage.

11.13.2 Produits de fruits et légumes transformés importés emballés dans leur contenant d'origine

1. Produits préemballés dans des contenants destinés aux consommateurs: Les étiquettes de ces produits importés ne sont pas assujetties à l'enregistrement.

Remarque: Ces étiquettes peuvent être présentées volontairement à un bureau local de l'ACIA à des fins d'évaluation, selon la disponibilité des ressources. Cette vérification n'est pas un processus d'approbation.

2. LTL (contenants plus grands que le plus grand normalisé): Les étiquettes de ces produits importés doivent être enregistrées. [25(1)(e), RPT].
3. Contenants plus petits que le plus petit normalisé: Les étiquettes de ces produits importés ne sont pas assujetties à l'enregistrement.

Remarque: Ces étiquettes peuvent être présentées volontairement à un bureau local de l'ACIA à des fins d'évaluation, selon la disponibilité des ressources. Cette vérification n'est pas un processus d'approbation.

4. Contenants d'expédition: Ne sont pas assujettis à l'enregistrement.

11.13.3 Exceptions à l'enregistrement des étiquettes

Les étiquettes exemptées d'être enregistrées à Ottawa comprennent les étiquettes de produits pour lesquels on a accordé :

- un Essai de mise en marché [9.1, RPT];
 - les essais de mise en marché sont accordés en fonction d'une déviation réglementaire (par exemple, un format de contenant non normalisé, la présence d'un additif non permis, etc.).
- une Exemption ministérielle [63, RPT (commerce d'importation)];
 - cette mesure vise à rétablir une pénurie au Canada.

11.13.4 Procédure pour l'enregistrement des étiquettes

Sans égard aux exigences liées à l'enregistrement des étiquettes, toutes les étiquettes font l'objet d'une mesure d'application de la loi en cas d'infraction en matière d'étiquetage.

Les étiquettes sont enregistrées (et les demandes de modification sont traitées) par l'unité d'enregistrement des étiquettes et des recettes de l'ACIA. L'entreprise doit présenter une demande écrite, en utilisant le formulaire 1478, accompagnée de trois (3) copies de l'étiquette à enregistrer à l'adresse suivante :

Commis / Section d'enregistrement des étiquettes et des recettes
Agence Canadienne d'Inspection des Aliments
8 rue Colonnade
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Le formulaire 1478 est disponible sur le site Web de l'ACIA:
<http://www.inspection.gc.ca/francais/for/mpppf.shtml>

Le directeur enregistre alors l'étiquette ou indique toutes modifications nécessaires pour qu'elle satisfasse aux exigences applicables.

11.14 Contenants d'expédition (voir définition dans le RPT, article 2)

Pour obtenir des renseignements concernant l'étiquetage des contenants d'expédition, veuillez consulter le tableau 11-3 du présent chapitre.

Tableau 11-1
Produits assujettis au Règlement sur les produits transformés (RPT)

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
Abricots (entiers ou en moitiés)	7		1	-	2.84 L	Non	A-3	1(1)	-
Achards (Relishes)	-	38	-	17	4 L	Oui	-	-	-
Aliments pour bébés et/ou pour jeunes enfants	-	-	-	2	213 mL	Non	-	-	-
Ananas	-	11*	-	6	2.84 L	Non	E-1	2(7)	-
Asperges (pointes ou turions)	8	-	4	-	2.84 L	Non	C-1	-	IV
Asperges (morceaux)	9	-	4	-	2.84 L	Non	C-1	-	-
Betteraves (coupées ou en quartiers)	15	-	2	-	2.84 L	Non	B-6	-	-
Betteraves (en dés ou en cubes)	14	-	2	-	2.84 L	Non	B-6	-	-
Betteraves (entières)	12	-	2	-	2.84 L	Non	B-6	-	-
Betteraves (paille ou à la française)	16	-	2	-	2.84 L	Non	B-6	-	-
Betteraves (tranchées)	13	-	2	-	2.84 L	Non	B-6	-	-
Bleuets	18	-	1	-	2.84 L	Non	A-5	1(15)	-
Canneberges, Sauce aux canneberges	-	10	-	-	-	Non	-	-	-
Cantaloups, Melons	-	11*	-	-	-	Non	-	2(1)	-
Carottes (en dés ou en cubes)	22	-	2	-	2.84 L	Non	B-7	-	-
Carottes (entières)	20	-	2	-	2.84 L	Non	B-7	-	-
Carottes (paille ou à la française)	23	-	2	-	2.84 L	Non	B-7	-	-
Carottes (tranchées)	21	-	2	-	2.84 L	Non	B-7	-	-
Catsup aux tomates (catégorie facultative)	60	-	13	-	1.5 L	Non	-	-	-
Cerises (douces)	25	-	1	-	2.84 L	Non	A-7	1(16)	-
Cerises (au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail)	26	-	10	-	4 L	Non	A-8	3(1)	-
Cerises (rouges, sures,	24	-	1	-	2.84 L	Non	A-6	1(4)	-

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
dénoyautées)									
Champignons en sauce (entiers, tranchés, hachés)	-	35	-	9	2.84 L	Non	-	-	-
Champignons (entiers, en boutons, en boutons tranchés, tranchés)	35	-	7	-	2.84 L	Non	B-11	-	-
Champignons, pieds et morceaux	-	34	-	9	2.84 L	Non	B-11	-	-
Choucroute	48	-				Non	B-18	-	-
Choucroute avec agent de conservation	-	42	-	19	2.84 L	Non	-	-	-
Chutneys	-	38	-	17	4 L	Oui	-	-	-
Citrouilles	46	-	2	-	2.84 L	Non	-	-	-
Cocktail aux fruits	30	-	1	-	2.84 L	Non	A-9	2(2)	-
Confitures	-	2	-	14	4 L	Oui	-	-	-
Conserves	-	6	-	14	4 L	Oui	-	-	-
Courges	47	-	2	-	2.84 L	Non	-	-	-
Épinards	50	-	2	-	2.84 L	Non	F-1	-	-
Fèves au lard, Fèves au lard à la sauce aux tomates	-	28	-	1	2.84 L	Non	-	-	-
Fraises	19	-	1	-	2.84 L	Non	A-21	1(12)	-
Framboises	-	11*	-	-	-	Non	A-19	1(10)	-
Fruits en conserve (autres)	-	11	-	-	-	Non	-	-	-
Fruits à salade	31	-	1	-	2.84 L	Non	A-10	2(4)	-
Fruits à tarte, en conserve compacte ou en conserve épaisse	-	22	-	11	2.84 L	Non	A-1 à A-20	-	-
Fruits glacés, Fruits mélangés coupés	-	18	-	12	450 g	Non	-	-	-
Garniture de tarte	-	21	-	11	2.84 L	Non	-	-	-
Gelée aux canneberges, Canneberges en gelée	-	9	-	-	-	Non	-	-	-
Gelées	-	3	-	14	4 L	Oui	-	-	-
Groseilles	-	11*	-	-	-	Non	A-11	1(7)	-
Haricots de Lima	11	-	2	-	2.84 L	Non	B-2	-	III
Haricots de Lima (mûrs, trempés)	-	31	-	-	-	Non	-	-	-

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
secs, secs ou secs cuits)									
Haricots germés	-	27	-	10	2.84 L	Non	B-5	-	-
Haricots: verts ou beurre avec ou sans assaisonnement (coupés, coupés courts, en gousses bottelés ou genre asperge, paille ou genre français ou coupés à la française)	10	-	2	-	2.84 L	Non	B-1	-	I
Haricots, Haricots végétariens	-	29	-	1	2.84 L	Non	-	-	-
Jus de fruits (autres)	-	13	-	8	2 L	Oui	-	-	-
Jus de légumes (autres)	-	26	-	-	-	Non	-	-	-
Jus de pommes	3	-	3	-	2 L	Oui	-	-	-
Jus de pommes concentré	4	-	-	-	-	Non	-	-	-
Jus de pommes fait de concentré	5	-	3	-	2 L	Oui	-	-	-
Jus de raisins	-	14	-	16	2 L	Oui	-	-	-
Jus de raisins concentré ou Concentré de jus de raisins	-	15	-	16	2 L	Oui	-	-	-
Jus de raisins fait de concentré	-	16	-	16	2 L	Oui	-	-	-
Jus de tomates	54	-	3	-	2 L	Oui	-	-	-
Jus de tomates concentré	55	-	9	-	3.58 L	Oui	-	-	-
Légumes à chop suey	-	27	-	10	2.84 L	Non	B-23	-	-
Légumes en conserve (autres)	-	23	-	-	-	Non	-	-	-
Légumes en conserve avec sauce, beurre, sauce au beurre, sauce au fromage ou sauce aux tomates	-	24	-	-	-	Non	-	-	-

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
Légumes mixtes ou macédoine (catégorie facultative)	33	-	2	-	2.84 L	Non	B-10	-	-
Légumes verts feuillus (autres que les épinards)	-	23*	-	-	-	Non	B-9	-	-
Maïs (à grains entiers ou à grains coupés avec ou sans assaisonnement)	27	-	2	-	2.13 L	Non	B-8	-	-
Maïs (à grains entiers) conservé sous vide	27	-	5	-	540 mL	Non	-	-	-
Maïs (crème)	28	-	-	-	-	Non	-	-	-
Maïs en épis	29	-	-	-	-	Non	-	-	-
Maïs lessivé	-	32	-	-	-	Non	B-8	-	-
Marinades	-	38	-	17	4 L	Oui	-	-	-
Marmelade aux agrumes	-	4	-	14	4 L	Oui	-	-	-
Mincemeat, Fruits hachés	-	20	-	-	-	Non	-	-	-
Mûres de Boysen	-	11*	-	-	-	Non	A-4	1(3)	-
Mûres Lawton	-	11*	-	-	-	Non	A-14	1(8)	-
Mûres Logan	-	11*	-	-	-	Non	A-14	1(9)	-
Mûres noires	-	11*	-	-	-	Non	A-4	1(2)	-
Mûres Thimble	-	11*	-	-	-	Non	-	1(13)	-
Nectar d'abricot	-	40	-	-	-	Non	-	-	-
Nectar de pêche	-	40.1	-	-	-	Non	-	-	-
Nectar de poire	-	40.1	-	-	-	Non	-	-	-
Nectar de pruneaux	-	41	-	-	-	Non	-	-	-
Oignons	-	37	-	-	-	Non	B-12	-	-
Olives (noires, mûres, mûres California)	-	36	-	-	-	Non	-	-	-
Olives (vertes)	-	36	-	18	2 L	Oui	-	-	-
Orange Mandarines	-	11*	-	15	2.42 L	Non	-	2(8)	-
Oranges (sections)	-	11*	-	7	2.84 L	Non	-	-	-
Pamplemousse (sections)	-	11*	-	7	2.84 L	Non	A-12	1(18)	-
Pamplemousse et oranges (sections)	-	11*	-	7	2.84 L	Non	A-13	-	-

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
Patates douces (coupées)	45	-	11	-	2.84 L	Non	D-1	2(9)	-
Patates douces (entières)	45	-	12	-	597 mL	Non	D-1	2(9)	-
Pâte de tomates, pâte concentrée de tomates (catégorie facultative)	59	-	8	-	3.58 L	Non	-	-	-
Pêches (entières, en moitiés, tranchées, en dés ou en quartiers)	36	-	1	-	2.84 L	Non	A-15	2(5)	-
Pelures de fruits, pelures mélangées coupées	-	19	-	12	450 g	Non	-	-	-
Poires (entières, en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers)	37	-	1	-	2.84 L	Non	A-16	2(6)	-
Pois	39	-	2	-	2.84 L	Non	B-13	-	II
Pois et carottes (ou carottes et pois)	40	-	2	-	2.84 L	Non	B-15	-	-
Pois mûrs, pois trempés secs, pois secs, pois secs cuits	-	30	-	-	-	Non	B-14	-	-
Pommes (tranchées)	2	-	1	-	2.84 L	Non	A-1	1(14)	-
Pommes de terre blanches (en dés ou en cubes)	43	-	2	-	2.84 L	Non	B-16	-	-
Pommes de terre blanches (entières)	41	-	2	-	2.84 L	Non	B-16	-	V
Pommes de terre blanches (paille, à la française, morceaux réguliers ou ondulés)	44	-	2	-	2.84 L	Non	B-16	-	-
Pommes de terre blanches (tranchées)	42	-	2	-	2.84 L	Non	B-16	-	-
Pommettes	-	11*	-	-	-	Non	A-1	1(5)	-
Prunes et prunes à pruneaux	38	-	1	-	2.84 L	Non	A-18	1(17)	-
Purée de pommes	6	-	1	-	2.84 L	Non	A-2	-	-

Produits EN CONSERVE	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés				Poids net égoutté Annexe IV	% Solides solubles Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III						
	Tableau I Article #	Article #	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau I Article #	Tableau III Article #	Tableau #
Pulpe de tomates (catégorie facultative)	58	-	9	-	3.58 L	Non	-	-	-
Purée de tomates (catégorie facultative)	57	-	9	-	3.58 L	Non	-	-	-
Raifort préparé et raifort en crème	-	-	-	20	4 L	Oui	-	-	-
Rhubarbe	-	11*	-	-	-	Non	A-20	1(11)	-
Salade aux fruits	32	-	1	-	2.84 L	Non	A-10	2(3)	-
Sauce Chili aux tomates (catégorie facultative)	61	-	-	-	-	Non	-	-	-
Sections d'oranges	-	11*	-	7	2.84 L	Non	-	-	-
Sections de pamplemousses	-	11*	-	7	2.84 L	Non	A-12	1(18)	-
Sections de pamplemousses et d'oranges	-	11*	-	7	2.84 L	Non	A-13	-	-
Soupe aux légumes, condensée	-	-	-	3	2.84 L	Non	-	-	-
Soupe aux légumes, prête à servir	-	-	-	4	2.84 L	Non	-	-	-
Spaghetti dans de la sauce tomates	-	-	-	5	2.84 L	Non	-	-	-
Tomates assaisonnées	53	-	2	-	2.84 L	Non	-	-	-
Tomates (entières, entières et en morceaux, en quartiers, tranchées, en dés ou hachées)	52	-	2	-	2.84 L	Non	B-22	-	-

*11 Norme d'identité générique pour les fruits en conserve

*23 Norme d'identité générique pour les légumes en conserve

Tableau 11-1
Produits CONGELÉS au Règlement sur les produits transformés (RPT)

Produits CONGELÉS	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés			% Solides solubles Annexe IV	% de Sucre Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III					
	Tableau II Article #	Article #	Tableau II Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau III Article #	Tableau IV Article #	Tableau #
Abricots congelés	5	-	1 & 2	2 kg		1(1)	-	-
Ananas congelés	-	12*	-	-		2(7)	-	-
Asperges congelées (pointes, turions)	6	-	7	2 kg	√	-	-	IV
Asperges congelées (morceaux)	7	-	7	2 kg	√	-	-	-
Bleuets congelés	11	-	1 & 2	2 kg		1(15)	5	-
Brocolis congelé (pousses, coupés ou hachés)	14	-	7	2 kg	√	-	-	-
Cantaloups, Melons congelés	-	12*	-	-		2(1)	-	-
Carottes congelées (carottes coupées en forme de mini-carottes entières, carottes coupées en forme de carottes entières, mini-carottes entières et carottes entières)	16	-	5	2 kg	√	-	-	VII
Carottes congelés (coupées en dés et tranchées)	16	-	5	2 kg	√	-	-	-
Cerises douces congelées	19	-	1 & 2	2 kg		1(16)	2	-
Cerises rouges, sures, dénoyautées congelées	18	-	1 & 2	2 kg		1(4)	1 & 12	-
Champignons congelés (entiers, tranchés, en dés, hachés, pieds et morceaux, morceaux et pieds)	-	33	-	-		-	-	-
Choux de Bruxelles congelés	15	-	7	2 kg	√	-	-	VI
Choux-fleurs congelés	17	-	7	2 kg	√	-	-	-
Cocktail aux fruits congelé	23	-	1 & 2	2 kg		2(2)	-	-

Produits CONGELÉS	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés			% Solides solubles Annexe IV	% de Sucre Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III					
	Tableau II Article #	Article #	Tableau II Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau III Article #	Tableau IV Article #	Tableau #
Courges non cuites congelées (en dés ou cubes)	33	-	8	2 kg	√	-	-	-
Courges congelées (cuites)	32	-	8	2 kg	√	-	-	-
Épinards congelés (à feuilles entières, coupées ou hachées)	35	-	4	2 kg	√	-	-	-
Fraises entières congelées	12	-	1 & 2	2 kg		1(12)	3	-
Fraises tranchées congelées	13	-	1 & 2	2 kg		1(12)	3	-
Framboises congelées	-	12*	-	-		1(10)	4	-
Fruits congelés (autres)	-	12	-	-		-	-	-
Fruits à salade congelés	24	-	1 & 2	2 kg		2(4)	-	-
Groseilles congelées	-	12*	-	-		1(7)	-	-
Haricots de Lima congelés	9	-	3	2 kg	√	-	-	III
Haricots verts ou beurre congelés	8	-	7	2 kg	√	-	-	I
Jus de pommes concentré congelé	4	-	11	1.36 L		-	-	-
Jus d'orange concentré congelé	27.2	-	-	-		-	-	-
Jus d'orange concentré congelé sucré	-	44	-	-		-	-	-
Légumes congelés (autres)	-	25	-	-		-	-	-
Légumes mixtes congelés	27	-	5	2 kg	√	-	-	-
Maïs à grains entiers congelé	20	-	3	2 kg	√	-	-	-
Maïs en épis congelé	22	-	10	-		-	-	-
Mandarines congelées	-	12*	-	-		2(8)	-	-
Mélange spécial de légumes congelés	27.1	-	6	2 kg	√	-	-	-
Mûres de Boysen congelées	-	12*	-	-		1(3)	6	-
Mûres de Lawton congelées	-	12*	-	-		1(8)	-	-

Produits CONGELÉS	Catégorie	Norme d'identité Annexe II	Contenants normalisés			% Solides solubles Annexe IV	% de Sucre Annexe IV	Calibrage Annexe VI
	Annexe I		Annexe III					
	Tableau II Article #	Article #	Tableau II Article #	Plus gros contenant normalisé	Permis dans un contenant plus petit que le plus petit normalisé	Tableau III Article #	Tableau IV Article #	Tableau #
Mûres de Logan congelées	-	12*	-	-		1(9)	7	-
Mûres sauvages congelées	-	12*	-	-		1(2)	8	-
Mûres de Thimble congelées	-	12*	-	-		1(13)	-	-
Oignons congelés	-	37	-	-		-	-	-
Pamplemousses congelés	-	12*	-	-		1(18)	-	-
Patates douces congelées	-	25*	-	-		2(9)	-	-
Pêches congelées (en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers)	28	-	1 & 2	2 kg		2(5)	10	-
Poires congelées	-	12*	-	-		2(6)	-	-
Pois congelés	29	-	3	2 kg	√	-	-	II
Pois mange-tout congelés	-	25*	-	-		-	-	-
Pois et carottes congelés (en dés, tranchés ou entiers)	30	-	5	2 kg	√	-	-	-
Pommes congelées (tranchées)	3	-	1 & 2	2 kg		1(14)	-	-
Pommes de terre blanches entières congelées	-	25*	-	-		-	-	V
Pommes de terre frites congelées (coupe droite ou coupe régulière, paille ou julienne, coupe ondulée, paille en coupe ondulée, ou julienne en coupe ondulée)	31	-	9	20 kg	√	-	-	-
Pommettes congelées	-	12*	-	-		1(5)	-	-
Prunes et Prunes à pruneaux congelées	-	12*	-	-		1(17)	-	-
Rhubarbe congelée (coupée)	34	-	1 & 2	2 kg		1(11)	9	-
Salade de fruits congelée	25	-	1 & 2	2 kg		2(3)	-	-

*12 Norme d'identité générique pour les fruits congelés

*25 Norme d'identité générique pour les légumes congelés

Tableau 11-2
Mentions particulières obligatoires relatives aux produits transformés

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>préemballés destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Produits	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Référence (RPT)
MENTIONS PARTICULIÈRES Les mentions particulières (lorsque applicable) doivent figurer en français et en anglais.	non applicable	non applicable	non applicable	32
« Brand / Marque » S'il s'agit d'un nom géographique ou d'un autre nom descriptif.	non applicable	minimum de 1,6 mm	au-dessus de la marque de commerce	31c) 42(2)
« ...% du contenant non rempli » ou « contient ...% de moins que le poids indiqué » Si le contenant n'est pas rempli à pleine capacité ou contient moins que le poids minimum net égoutté prescrit par le <i>RPT</i> .	non applicable	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31w) 42(2)
« maïs en crème », « conservé sous vide » « mis en conserve dans la saumure » « conservé dans la saumure » « conservé dans un liquide »	maïs en conserve	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31t) 42(2)
« à noyau non adhérent » ou « à noyau adhérent »	pêches en conserve	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31nn) 42(2)
« garder congelé »	aliments peu acides en conserve qui doivent continuellement être gardés au congélateur	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	30.1(2)b) 42(2)

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>préemballés destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Produits	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Référence (RPT)
« garder réfrigéré »	<p>jus de pommes fait de concentré (dans un contenant non hermétiquement scellé) avec benzoate de sodium ajouté</p> <p>jus de raisins fait de concentré (dans un contenant non hermétiquement scellé) avec benzoate de sodium ajouté</p> <p>choucroute avec agent de conservation</p>	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	Annexe I, 5(1)e). Annexe II, 16k) 31pp) 31oo) 42 (2)
« Séville » « amer » ou « extra-amer »	marmelade d'oranges	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31p) 42(2)
« pétillant » ou « carbonaté »	jus de pommes ou jus de raisins (jus ou jus fait de concentré) auquel on a ajouté du dioxyde de carbone	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31rr) 42(2)
« consERVE compacte », « consERVE épaisse » consERVE compacte : si le produit contient très peu ou pas de liquide libre consERVE épaisse : si le produit est emballé de façon à contenir le poids égoutté maximum permis pour le conditionnement	fruits à tarte pommes tranchées citrouille	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31h), 31i), 42(2) 2(1) (Annexe I) 22 (Annexe II) 46(2) (Annexe I, tableau 1)

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>préemballés destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Produits	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Référence (RPT)
«...% de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose ajouté »	fruits congelés auxquels on a ajouté un édulcorant (Annexe IV, tableau IV)	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	35(2) 42(2)
« sucré »	jus d'orange concentré sucré congelé	même taille que les mots « jus d'orange concentré »	espace principal du contenant	31s) 42(2)
« pointes enlevées » ou « sans pointes »	asperges de catégorie Canada de choix, sans pointes	minimum de 1,6 mm	sous le nom du produit	31s) 42(1)
Variété du fruit ou du légume Variété authentique et exacte si celle-ci est nommée sur l'étiquette.	non applicable	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	31d) 42(2)
« sirop très épais » ou « sirop de jus de fruit très épais » « sirop épais » ou « sirop de fruit épais » « sirop léger » ou « sirop de jus de fruit léger » « eau légèrement sucrée » ou « jus de fruit légèrement sucré » « emballé dans du jus de (nom du ou des fruit(s)) » « emballé dans du jus de (nom du ou des fruit(s)) fait de concentré »	liste des fruits dans le tableau III du <i>RPT</i> et Annexe IV	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	35(1) 42(2) Annexe IV

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS				
préemballés destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation				
Exigences	Produits	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Référence (RPT)
<p>« vitaminé » ou « additionné de vitamine C »</p> <p>RPT article 31 : “ ...le contenant de tout produit alimentaire doit être étiqueté de façon à indiquer :</p> <p>u) l'expression « vitaminé » ou « additionné de vitamine C » si le produit est du jus de pommes auquel on a ajouté de l'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C;</p> <p>v) l'expression « vitaminé » ou « additionné de vitamine C » si le produit est du jus de légumes mixtes, du nectar de pruneaux ou d'abricots ou du jus de raisins ou du jus de raisins fait de concentré, auquel on a ajouté de l'acide ascorbique pour en augmenter la teneur en vitamine C.”</p> <p>La vitamine C doit être ajoutée en fonction des niveaux prescrits :</p> <p>jus de pommes : minimum 35 mg/100 mL et maximum 60 mg/114 mL</p> <p>jus de raisins : minimum 18 mg/100 mL et maximum 60 mg/114 mL</p> <p>les nectars doivent se conformer aux normes prescrites dans le Règlement sur les aliments et drogues(c.-à.-d. minimum 20 mg/114 mL et maximum 60 mg/114 mL.</p> <p>(D.01.009 à D.01.011)</p>	<p>nectar de pruneaux nectar d'abricots jus de légumes mixtes jus de pommes jus de raisins jus de raisins fait de concentré</p>	<p>minimum de 1,6 mm</p>	<p>sur n'importe quelle surface sauf sous l'emballage</p>	<p>31u) 31v) 42(2) 3(2)g)* 14(1)l)** 15k)** 16j)** 40** 41**</p> <p>* Annexe I, tableau I **Annexe II</p>

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>préemballés destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Produits	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Référence (RPT)
« extrait aqueux de pruneaux secs »	nectar de pruneaux	minimum de 1,6 mm	après le nom du produit	31mm) 42(1)
« entiers » « coupés » « entiers, emballage vertical » « genre asperges » ou « à la française »	Haricots verts ou au beurre en conserve ou congelés	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface sauf sous l'emballage	31r) 42(2)
« de type sauvage » ou « de type cultivé » et « surgelé » ou « non individuellement congelé »	bleuets congelés	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface sauf sous l'emballage	31qq) 42(2)
« avec pectine »	confitures gelées marmelades	minimum de 1/8 pouces pour les contenants >10 onces minimum 3/32 pouces pour les contenants < 10 onces	sous le nom du produit	31o) 42(1)

Tableau 11-3
Résumé des exigences relatives à l'étiquetage des CONTENANTS D'EXPÉDITION

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>emballés dans des contenants d'expédition destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Référence (RPT)
Nom usuel Le nom du produit doit être conforme aux normes prescrites.	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	français OU anglais	46a) obligatoire
Catégorie Même catégorie que celle indiquée sur l'étiquette des contenants.	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	français OU anglais	46c) obligatoire
Nombre et taille des contenants	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	non applicable	46d) obligatoire
Mention : « garder au froid » Aliments peu acides en conserve qui doivent être continuellement gardés au réfrigérateur	minimum de 1,6 mm	sur l'espace principal	français OU anglais	30.1(2)a) B.27.002 (2)a) RAD
Mention : « garder congelé » Aliments peu acides en conserve qui doivent être continuellement gardés au congélateur.	minimum de 1,6 mm	sur l'espace principal	français OU anglais	30.1(2)b) B.27.002 (2)b) RAD
Numéro d'agrément Numéro d'agrément de l'établissement où le produit a été emballé.	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	non applicable	46e) obligatoire pour les produits canadiens
Pays d'origine Produit importé : « Produit de ... » ou mention du pays d'origine dans le nom et l'adresse du commerçant étranger.	minimum de 1,6 mm	sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage	français OU anglais	41 obligatoire pour les produits importés

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS <i>emballés dans des contenants d'expédition destinés au marché national, à l'importation et à l'exportation</i>				
Exigences	Caractères d'imprimerie	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Référence (RPT)
<p>Nom et adresse</p> <p>Produits canadiens : a) nom et adresse du fabricant ou b) nom et adresse du premier commerçant précédé par les mots : « préparé pour » ou « distribué par »...</p> <p>Produits importés : (tout en respectant les exigences indiquées ci-haut pour le pays d'origine) : a) nom et adresse du fabricant; b) nom et adresse du premier commerçant ou c) nom et adresse de l'importateur canadien précédé des mots : « préparé pour », « distribué par », « importé par » ou groupé avec la déclaration du pays d'origine.</p>	<p>minimum de 1,6 mm</p>	<p>sur n'importe quelle surface, sauf sous l'emballage</p>	<p>français OU anglais</p>	<p>46b) obligatoire</p>

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 12

Miel

Chapitre 12

Miel

Table des matières

12.1	Nom usuel	12 - 1
12.1.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 1
12.1.2	Caractères d'imprimerie	12 - 1
12.1.3	Langue	12 - 2
12.2	Déclaration de la quantité nette	12 - 2
12.2.1	Contenants normalisés pour le miel	12 - 2
12.2.2	Emplacement sur l'étiquette	12 - 2
12.2.3	Caractères d'imprimerie	12 - 2
12.2.4	Langue	12 - 2
12.3	Catégorie du miel	12 - 2
12.3.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 3
12.3.2	Caractères d'imprimerie	12 - 3
12.3.3	Langue	12 - 3
12.4	Couleur du miel	12 - 3
12.4.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 4
12.4.2	Caractères d'imprimerie	12 - 4
12.4.3	Langue	12 - 4
12.4.4	Taille minimale des caractères pour les déclarations de quantité nette, de catégorie et de couleur	12 - 4
12.5	Autres mentions requises	12 - 4
12.5.1	Le cas échéant	12 - 5
12.5.2	Emplacement sur l'étiquette	12 - 5
12.5.3	Caractère d'imprimerie	12 - 5
12.5.4	Langue	12 - 5
12.5.5	Marque ou marque du commerce	12 - 5
12.6	Nom et adresse	12 - 5
12.6.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 5
12.6.2	Caractère d'imprimerie	12 - 6
12.6.3	Langue	12 - 6
12.7	Pays d'origine	12 - 6
12.7.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 6
12.7.2	Caractères d'imprimerie	12 - 6
12.7.3	Langue	12 - 7
12.8	Liste des ingrédients	12 - 7
12.8.1	Emplacement sur l'étiquette	12 - 7
12.8.2	Caractères d'imprimerie	12 - 7
12.8.3	Langue	12 - 7
12.9	Étiquetage nutritionnel	12 - 7
12.10	Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs	12 - 7
12.11	Exemptions	12 - 7

12.12	Exigences relatives à l'étiquetage des emballages et des gros contenants de miel	
	12 - 8
12.12.1	Nom usuel	12 - 8
12.12.2	Déclaration de la quantité nette	12 - 8
12.12.3	Contenants normalisés pour le miel emballé en vrac	12 - 8
12.12.4	Nombre de contenants	12 - 8
12.12.5	Catégorie et classification de la couleur du miel	12 - 8
12.12.6	Classification de la couleur du miel emballé dans des gros contenants	12 - 9
12.12.7	Mentions des mots applicables	12 - 9
12.12.8	Numéro de lot	12 - 9
12.12.9	Nom et adresse	12 - 10
12.12.10	Pays d'origine	12 - 10
12.12.11	Caractères d'imprimerie	12 - 10
12.12.12	Emplacement sur l'étiquette	12 - 10
12.12.13	Langue	12 - 10
12.12.14	Exemptions : exportation	12 - 11
12.12.15	Exemptions: importation	12 - 11
	Tableau des exigences relatives à l'étiquetage du miel pré-emballé	
	Tableau 12-1	12 - 12
	Tableau des exigences relatives à l'étiquetage du miel - contenants d'expédition et des gros contenants	
	Tableau 12-2	12 - 15

Chapitre 12

Miel

Chapitre 12 du présent *Guide* s'applique au miel pur (en crème, liquide ou pasteurisé) produit dans des établissements de conditionnement du miel agréés, destiné à l'importation, à l'exportation ou au commerce interprovincial et assujéti au *Règlement sur le miel*. Nous avons inclus certains commentaires à l'égard de certains miels qui ne sont pas assujétis à ce règlement parce qu'ils ne sont destinés ni au commerce interprovincial, ni à l'importation ou à l'exportation ou parce qu'ils ne correspondent pas à la norme de composition du miel (c.-à-d. le miel aromatisé à la fraise). Nous avons également inclus des commentaires sur les produits de miel, comme les rayons de miel, auxquels aucune norme du *Règlement sur le miel* ne s'applique.

Tous les produits susmentionnés sont également assujétis aux lois et règlements suivants :

- *Loi sur les aliments et drogues* (LAD);
- *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD);
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC);
- *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (REEPC);

12.1 Nom usuel [RM, 35(1)(a)(i), 47(1)(c)(i), tableau IV de l'annexe 1; B.01.001, B.01.006; LEEPC, 10(b)(ii)]

Miel assujéti au *Règlement sur le miel*

Les noms usuels du miel sont précisés au paragraphe 35(1) du *Règlement sur le miel*. Il s'agit de miel de « miellat », de « miel de lavande », de « miel de robinier », de « miel de luzerne », de « miel de *Banksia menziesii* » ou du mot « miel » seul ou accompagné du nom de la fleur mellifère (p. ex., miel de trèfle). Les normes de composition applicables à chacune des variétés sont définies dans le tableau IV de l'annexe I du *Règlement sur le miel*.

Miel et produits de miel non assujétis au *Règlement sur le miel*

Les noms usuels du miel sont précisés dans les articles B.18.025 à B.18.027 du *Règlement sur les aliments et drogues*. Les produits présentés comme étant du miel doivent se conformer à ces normes d'identité.

Le nom usuel d'un miel additionné d'un autre ingrédient tel un arôme ou de la gelée royale doit indiquer la différence qui le distingue du miel normalisé (c.-à-d. miel aromatisé à la fraise, miel additionné de gelée royale, etc.). Le nom usuel de tous les autres produits comme la gelée royale doit décrire adéquatement le produit.

12.1.1 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(a), 47(1)(c); B.01.006(1); REEPC, 12(b)]

Le nom usuel doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette.

12.1.2 Caractères d'imprimerie [RM, 35(3); REEPC, 14(1), 15]

Le nom usuel doit figurer en caractères d'au moins 1,6 mm.

12.1.3 Langue [RM, 35(2); B.01.012(2); REEPC, 6(2)]

Le nom usuel doit figurer en français et en anglais.

12.2 Déclaration de la quantité nette [RM, 35(1)(a)(iv), 47(1)(c)(iv); LEEPC, 4; REEPC, 22(1)]

La quantité nette de miel doit être déclarée en unité de poids métrique, à savoir en grammes (g) ou en kilogrammes (kg). Le miel classé dans l'une des catégories définies par le *Règlement sur le miel* doit être vendu dans des contenants normalisés dont la liste suit.

12.2.1 Contenants normalisés pour le miel [RM, 35(1)(a), 47(2); B.01.006(1); REEPC, 12(a)]

Les contenants normalisés doivent être utilisés pour le miel classé dans l'une des catégories définies par le *Règlement sur le miel* et commercialisé par un établissement agréé – 150 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg ou 5 kg

Le Ministre peut autoriser la vente de miel emballé dans des contenants de fantaisie dont la capacité n'est pas conforme aux normes. Il peut autoriser l'emploi expérimental de contenants de grosseurs non énumérées à l'article 29. [RM, 29(4), 31]

12.2.2 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(a), 47(2); B.01.006(1); REEPC, 12(a)]

La quantité nette doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette.

12.2.3 Caractères d'imprimerie [RM, 35(4), 47(3); REEPC, 14, 15]

Pour connaître les exigences concernant la taille des chiffres dans la déclaration de la quantité nette, se reporter à 12.4.4 ci-après. Les symboles kg ou g doivent être d'au moins 1,6 mm.

12.2.4 Langue [RM, 35(2), 47(4); B.01.012(2); REEPC, 6(2)]

La déclaration de la quantité nette doit figurer en français et en anglais.

12.3 Catégorie du miel [RM, 5.(1), 5.1(a) and (b), 7, 35(1)(a)(ii), 47(1)(c), tableau III de l'annexe 1]

La catégorie doit être indiquée sur l'emballage de tout miel assujéti au *Règlement sur le miel*. Il est interdit de mentionner une catégorie de miel sur un emballage d'un produit qui ne satisfait pas aux exigences relatives aux catégories du *Règlement*.

La catégorie « **sous-régulière** » doit être indiquée sur le miel assujéti au *Règlement sur le miel* qui est sain, salubre et propre à la consommation humaine, mais qui ne satisfait pas aux exigences des catégories Canada n° 1, Canada n° 2 ou Canada n° 3. La catégorie sous-régulière n'est pas permise pour les produits de miel importés.

Une catégorie peut être mentionnée dans les circonstances suivantes :

- lorsque le *Règlement* précise que la catégorie du produit doit figurer sur son étiquette;

- lorsque le produit est fabriqué, classé et réemballé dans un établissement agréé [RM, 5.1(a) et (b)] ou lorsque le produit est importé et vendu dans son contenant original [RM, 47(1)(c)(ii)].

Seules les entreprises canadiennes agréées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments peuvent indiquer une catégorie sur un produit assujéti aux normes relatives aux catégories.

Miel canadien	Canada n° 1 Canada n° 2 Canada n° 3 substandard/sous-régulière (voir la section ci-dessus)
Miel importé	GRADE No. 1/CATÉGORIE N° 1 GRADE No. 2/CATÉGORIE N° 2 GRADE No. 3/CATÉGORIE N° 3

Nota : Il est interdit de présenter une déclaration combinée indiquant le pays d'origine et la catégorie.

La déclaration « Produit du Canada N° 1 », par exemple, est interdite.

12.3.1 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(a), 47(1)(c), 47(2)]

La désignation de la catégorie doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette.

12.3.2 Caractères d'imprimerie [RM, 35(3), 47(2)]

Pour connaître les exigences relatives à la taille minimale des caractères pour désigner la catégorie, se reporter à 12.4.4 ci-après.

12.3.3 Langue [RM, 35(2), 47(4); B.01.011 FDR]

La catégorie doit figurer en français et en anglais.

12.4 Couleur du miel [RM, 35(1)(a)(ii), 47(1)(c)(ii), tableau I de l'annexe 1]

La couleur déterminée doit figurer sur l'étiquette de tout miel assujéti au *Règlement sur le miel*. Il est interdit de faire figurer cette couleur sur les produits qui ne satisfont pas aux exigences du *Règlement*.

Classement du miel préemballé selon la couleur

Couleur	Désignation sur le classeur à miel	Relevé du classeur à miel Pfund
Blanc	pas plus foncé que le Blanc	pas plus de 30 millimètres
Doré	plus foncé que le Blanc mais pas plus foncé que le Doré	plus de 30 millimètres, mais pas plus de 50 millimètres
Ambré	plus foncé que le Doré mais pas plus foncé que le Ambré	plus de 50 millimètres, mais pas plus de 85 millimètres
Foncé	plus foncé que le Ambré	plus de 85 millimètres

12.4.1 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(a)(ii)]

La couleur déterminée doit figurer immédiatement à la suite de la catégorie dans l'espace principal de l'étiquette.

12.4.2 Caractères d'imprimerie [RM, 35(3) 47(2)]

Pour connaître les exigences relatives à la taille minimale des caractères pour désigner la couleur, se reporter à 12.4.4 ci-après.

12.4.3 Langue [RM, 35(2), 47(4)]

La catégorie doit figurer en français et en anglais.

12.4.4 Taille minimale des caractères pour les déclarations de quantité nette, de catégorie et de couleur

Colonne I Dimension de l'espace principal	Colonne II Taille minimale des caractères	
	en pouces	en millimètres
	1. Pas plus de 5 po ² (32 cm ²)	1/16
2. Plus de 5 po ² (32 cm ²) et pas plus de 40 po ² (258 cm ²)	1/8	3,2
3. Plus de 40 po ² (258 cm ²) et pas plus de 100 po ² (645 cm ²)	1/4	6,4
4. Plus de 100 po ² (645 cm ²) et pas plus de 400 in ² (25,8 dm ²)	3/8	9,5
5. Plus de 400 po ² (25,8 dm ²)	1/2	12,7

12.5 Autres mentions requises

12.5.1 Le cas échéant [RM, 35(1)(a)(v), 47(1)(c)(vii)]

Les mentions suivantes doivent aussi figurer sur l'étiquette du miel assujetti au *Règlement sur le miel*, le cas échéant :

- le mot « liquide » (liquid);
- les mots « en crème » (creamed) ou toute autre expression indiquant que le contenu est granuleux;
- le mot « pasteurisé » (pasteurized);
- les mots « de presse » (pressed).

12.5.2 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(a), 47(2)]

Cette information doit figurer dans l'espace principal de l'étiquette.

12.5.3 Caractère d'imprimerie [RM, 35(3), 47(2)]

La taille minimale des caractères utilisés pour cette information est de 1,6 mm.

12.5.4 Langue [RM, 35(2), 47(4)]

L'information doit figurer en français et anglais.

12.5.5 Marque ou marque du commerce [RM, 35(1)(b)(ii), 47(4)]

La **marque** ou la **marque de commerce** doit aussi figurer n'importe où sur le contenant, sauf sous celui-ci.

12.6 Nom et adresse [RM, 35(1)(b)(i), 47(1)(c)(vi)]

12.6.1 Emplacement sur l'étiquette [RM, 35(1)(b), 47(1)(c)(vi), 47(2); REEPC, 13]

En ce qui concerne le miel domestique assujetti au *Règlement sur le miel*, les renseignements suivants doivent figurer n'importe où sur le contenant, sauf sous celui-ci:

- le nom et l'adresse de l'emballleur,
ou
- le nom et l'adresse du premier commerçant et le numéro d'agrément de l'emballleur.

En ce qui concerne le miel importé assujetti au *Règlement sur le miel*, les renseignements suivants doivent être indiqués clairement et bien en vue sur l'espace principal de l'étiquette:

- le nom et adresse au complet de l'emballleur ou de l'importateur.

En ce qui concerne le miel et les produits de miel qui **ne sont pas** assujettis au *Règlement sur le miel*, ces nom et adresse doivent respecter les exigences qui s'appliquent à tous les autres produits préemballés, c.-à-d. qu'ils doivent figurer n'importe où sur le contenant, sauf sous celui-ci. Il existe trois façons de présenter cette information pour les produits importés :

- faire figurer le nom et l'adresse du producteur étranger sur l'étiquette;

- faire figurer le nom et l'adresse de l'importateur canadien précédés des mots « imported by/ importé par »;
- faire figurer le nom et l'adresse de l'importateur canadien suivi du pays d'origine.

12.6.2 Caractère d'imprimerie [RM, 35(3), 47(2)]

La taille minimale des caractères utilisés pour cette information est de 1,6 mm.

12.6.3 Langue [RM, 35(2), 47(4)]

L'information doit figurer en français et anglais.

12.7 Pays d'origine [RM, 37, 47(1)(c)(vi)]

Il n'y a aucune exigence relative à la déclaration du pays d'origine pour les produits qui ne sont pas assujettis au *Règlement sur le miel*, autre que celle relative au nom et à l'adresse mentionnée à 12.6.1 qui précède.

Pour le miel assujetti au *Règlement*, se reporter aux exigences ci-après.

Miel domestique [RM, 37(1)]

Lorsqu'un miel produit au Canada est classé conformément au *Règlement sur le miel*, les mots « Product of Canada/Produit du Canada » ou « Canadian Honey/Miel canadien » doivent figurer sur le contenant.

Miel importé [RM, 37(2), 47(1)(c)(v), 52(2)]

Lorsqu'un miel importé est réemballé de manière à l'offrir en vente à titre de miel préemballé et classé conformément au *Règlement sur le miel*, le pays d'origine doit figurer sur le contenant précédé des mots « Produit de/Product of ».

Mélange de miel domestique et importé [RM, 37(3), 52.(1)]

Lorsqu'un miel importé est mélangé à un miel canadien et est classé conformément au *Règlement sur le miel*, les mots « A Blend of Canadian and (nom de la ou des sources) » ou « mélange de miel canadien et de miel (nom de la ou des sources) » ou encore des mots « A blend of (nom de la ou des sources) Honey and Canadian Honey ou « mélange de miel (nom de la ou des sources) et de miel canadien ». Les sources doivent être indiquées en ordre décroissant d'importance.

12.7.1 Emplacement sur l'étiquette [REEPC, 13, 31(4); RM, 35(1)(b)]

La déclaration du pays d'origine doit suivre immédiatement la déclaration du nom et de l'adresse du commerçant (se reporter à 12.6.1 ci-avant).

12.7.2 Caractères d'imprimerie [RM, 35(3); REEPC, 14(4)]

La taille minimale des caractères utilisés pour cette information est de 1,6 mm.

12.7.3 Langue [RM, 35(2), 47(4)]

L'information doit figurer en français et anglais.

12.8 Liste des ingrédients

Le nom usuel des aliments qui ne contiennent qu'un seul ingrédient comme le miel pur est considéré être la liste des ingrédients.

Pour ce qui est des produits de miel contenant plus d'un ingrédient comme le miel aromatisé, la liste des ingrédients doit figurer n'importe où sur le contenant, sauf sous celui-ci. Elle doit figurer en français et en anglais et se conformer aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues*. Pour en savoir davantage sur la façon de présenter la liste des ingrédients, se reporter au chapitre 2, Exigences fondamentales relatives à l'étiquetage, du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments. *Nota : Dans certains cas, le nom usuel peut être considéré une liste des ingrédients suffisante s'il s'agit d'un nom descriptif.*

12.8.1 Emplacement sur l'étiquette [B.01.005]

La liste des ingrédients peut figurer n'importe où sur le contenant, sauf sous celui-ci.

12.8.2 Caractères d'imprimerie [RM, 35(3); REEPC, 14(4)]

La taille minimale des caractères utilisés pour cette information est de 1,6 mm.

12.8.3 Langue [B.01.012(2)]

L'information doit figurer en français et anglais.

12.9 Étiquetage nutritionnel

Les modifications au Règlement sur les aliments et drogues ont rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la plupart des aliments préemballés, à compter du 12 décembre 2007. D'autres détails concernant les exigences pour l'étiquetage nutritionnel peuvent être retrouvés dans les chapitres 5, 6 du présent *Guide*.

12.10 Allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs

Des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs peuvent figurer sur certains produits transformés. Pour plus d'information concernant les conditions dans lesquelles ces allégations peuvent être faites, veuillez vous référer au chapitre 7 du présent *Guide*.

12.11 Exemptions [RM, 54]

L'article 54 du *Règlement sur le miel* autorise l'exportation de miel non conforme aux dispositions qu'il contient si :

- le numéro d'agrément de l'établissement où le miel a été emballé est indiqué sur le contenant;

- le numéro de lot du code d'expédition est indiqué sur l'étiquette ou marqué en relief sur le contenant;
- les mentions sur l'étiquette ou sur le contenant ne présentent pas de façon inexacte la qualité, la quantité, la couleur, la composition, les caractéristiques, le pays d'origine, la salubrité ou la valeur du miel;
- l'expéditeur fournit à l'inspecteur une déclaration signée certifiant que le contenant et l'étiquette sont conformes aux exigences du pays importateur;
- les documents d'exportation comportent cette déclaration signée.

12.12 Exigences relatives à l'étiquetage des emballages et des gros contenants de miel (assujettis au *Règlement sur le miel*)

12.12.1 Nom usuel [RM, 36(1)(a), 47(1)(d)(I)]

Voir les noms usuels pour le miel préemballé.

12.12.2 Déclaration de la quantité nette [RM, 36(1)(e)(i), 36(1)(e.I), 47(1)(d)(IV)]

La quantité nette doit être indiquée en kilogrammes (kg) ou en grammes, si ce poids est inférieur à 1 kilogramme.

12.12.3 Contenants normalisés pour le miel emballé en vrac [RM, 30(2), 31, 47(1)(b)]

Les contenants normalisés pour le miel emballé en vrac sont de 7 kg, de 15 kg, de 30 kg ou contenants de plus de 30 kg dont le poids net est exprimé en multiples de 1 kg.

Le ministre peut autoriser l'emploi expérimental de contenants de grosseurs non énumérées à l'article 30.

12.12.4 Nombre de contenants [RM, 36(1)(d), 47(1)(d)(iv)]

Le nombre de contenants par emballage doit être indiqué.

12.12.5 Catégorie et classification de la couleur du miel [RM, 36(1)(b), 47(1)(d)(ii), tableau II de l'annexe 1]

La catégorie du miel doit être immédiatement suivie par la couleur de celui-ci. La classification de la couleur du miel emballé dans des gros contenants diffère de celle du miel préemballé. Les catégories sont toutefois les mêmes que pour le miel préemballé.

12.12.6 Classification de la couleur du miel emballé dans des gros contenants [RM, 36.(1)(b), 47(1)(d)(ii), tableau II de l'annexe 1]

Couleur	Désignation sur le classeur à miel	Relevé du classeur à miel Pfund
Extra blanc	pas plus foncé que l'Extra blanc	pas plus de 13 millimètres
Blanc	plus foncé que l'Extra blanc mais pas plus foncé que le Blanc	pas plus de 13 millimètres, mais pas plus de 30 millimètres
Doré	plus foncé que le Blanc mais pas plus foncé que le Doré	plus de 30 millimètres, mais pas plus de 50 millimètres
Ambré clair	plus foncé que le Doré mais pas plus foncé que le Ambré clair	plus de 50 millimètres, mais pas plus de 85 millimètres
Ambré foncé	plus foncé que le Ambré clair mais pas plus foncé que le Foncé	plus de 85 millimètres, pas plus de 114 millimètres
Foncé	plus foncé que le Foncé	plus de 114 millimètres

12.12.7 Mentions des mots applicables

Les mots suivants doivent figurer sur l'étiquette, le cas échéant. [RM, 36(1)(g), 47(1)(d)(vii)] :

- « liquide » ou « liquid »;
- « en crème » ou « creamed » ou toute autre expression indiquant que le contenu est granulé;
- « pasteurisé » ou « pasteurized »;
- « de presse » ou « pressed ».

12.12.8 Numéro de lot [RM, 36(1)(f)]

Le numéro de lot doit figurer sur les gros contenants de miel assujetti au *Règlement sur le miel*. Il doit avoir une hauteur minimale de 9,5 mm.

12.12.9 Nom et adresse [RM, 36(1)(c), 47(1)(d)(v)]

Miel domestique

Le nom, l'adresse et le numéro d'agrément de l'emballleur ou le nom et l'adresse du premier commerçant et le numéro d'agrément de l'emballleur.

Miel importé [RM, 47(1)(d)(vi)]

Le nom et l'adresse complets de l'emballleur ou de l'importateur.

12.12.10 Pays d'origine [RM, 37, 47(1)(d)(v)]**Le miel domestique** [RM, 37(1)]

Lorsque le contenant de miel produit au Canada est classé selon le présent règlement, le contenant doit porter la mention «Produit du Canada» ou «Product of Canada» ou «Miel canadien» ou «Canadian Honey».

Le miel importé [RM, 47(1)(c)(v), 52(2)]

Le miel importé doit porter sur chaque gros contenant le nom du pays d'origine précédé des mots «Produit de» ou «Product of» clairement indiqués et en lettres moulées. [RM, 47(1)(d)(v)]

Mélange du miel domestique et importé [RM, 37(3), 52.(1)]

Lorsque le miel importé est mélangé avec du miel canadien et est classé selon le présent règlement, le contenant doit porter la mention «mélange de miel canadien et de miel (indication du pays d'origine)» ou «A Blend of Canadian and (naming the source or sources) Honey» ou «mélange de miel (indication du pays d'origine) et de miel canadien» ou «A Blend (naming the source or sources) Honey and Canadian Honey»; les pays d'origine doivent être indiqués par ordre décroissant des proportions des divers miels.

12.12.11 Caractères d'imprimerie [RM, 36(2), 47(1)(d)]

Les mentions doivent figurer en caractères d'imprimerie lisibles d'au moins 3/8 de pouce (9,5 mm)

:

- nom usuel
- du nom de la catégorie (domestique) / la désignation de la catégorie (importé) et classement selon la couleur
- du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément de l'emballeur, ou du nom et de l'adresse du premier commerçant et du numéro d'agrément de l'emballeur; (produit domestique seulement) ; du nom et adresse au complet de l'emballeur ou importateur (produit (importé seulement))
- du nombre de contenants par emballage; (domestique)
- Quantité nette
- numéro de lot (domestique)
- les mentions - " liquide", "en crème" "pasteurisé" (produit domestique seulement) or "de presse" - le cas échéant
- pays d'origine (produit importé)

12.12.12 Emplacement sur l'étiquette [RM, 36(2), 47(1)(d); B.01.005]

L'information doit figurer au moins sur un côté ou une extrémité de la caisse, sauf en ce qui concerne les demi-barils, les barils ou les contenants plus gros (Sauf sous le contenant).

12.12.13 Langue [RM, 47(4); B.01.012(11)]

Produit domestique : Ces renseignements doivent être indiqués dans l'une des langues officielles.
Produit importé : Ces renseignements doivent être indiqués en Français et en Anglais.

12.12.14 Exemptions : exportation [RM, 54]

Le paragraphe 54 du *Règlement sur le miel* dispense le miel qui ne répond pas aux exigences du présent règlement peut être exporté si les conditions suivantes sont respectées :

- le numéro d'agrément de l'établissement dans lequel le miel a été emballé figure sur l'étiquette du contenant;
- le numéro de lot ou le code d'expédition figure sur l'étiquette ou est imprimé en relief sur le contenant;
- les inscriptions qui figurent sur l'étiquette ou sur le contenant ne constituent pas une fausse déclaration quant à la qualité, la quantité, la classe de couleur, la composition, la nature, l'origine, l'innocuité ou la valeur du miel;
- l'expéditeur fournit à l'inspecteur une déclaration signée attestant que le contenant et l'étiquetage sont conformes aux exigences du pays de destination;
- la déclaration visée à l'alinéa d) accompagne les documents d'exportation.

12.12.15 Exemptions: importation [RM, 54.2(2)(c)]

Le paragraphe 54.2 du *Règlement sur le miel* dispense le miel destiné au commerce interprovincial de se conformer aux exigences relatives au conditionnement dans un établissement agréé; ainsi qu'aux exigences de la catégorie ou de la norme applicable prévues par le présent règlement dans les circonstances suivantes :

- il est emballé dans de gros contenants;
- le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballleur figurent sur l'étiquette;
- le miel est acheminé à un établissement agréé en vue de déterminer sa catégorie et sa couleur, d'être ré-emballé ou de subir une nouvelle transformation.

Tableau des exigences relatives à l'étiquetage du miel pré-emballé
Tableau 12-1

Miel préemballé <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34, 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53, 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Nom usuel du produit</p> <p>« Miel » et « Honey » seuls ou accompagnés du nom des fleurs mellifères</p>	1,6 mm	espace principal	français et anglais	35(1)(a)(i), 35(2), 35(3), 47(1)(c)(i), 47(2), 47(4), tableau IV de l'annexe I obligatoires
<p>Quantité nette g ou/or kg</p> <p>Des formats normalisés sont prescrits pour le miel préemballé au paragraphe 29(2), <i>RM</i>.</p> <p>Au plus 150 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg</p> <p>Le ministre peut autoriser la vente de miel emballé dans des contenants de fantaisie dont la capacité n'est conforme aux normes.</p>	minimum 1,6 mm (voir 12.4.4 du présent <i>Guide</i>)	espace principal	français et anglais à moins que des symboles bilingues soient utilisés	29(2), 29(4) 31, 35(1)(a)(iv), 35(2), 35(3), 35(4), 47(1)(b), 47(1)(c)(iv), 47(2), 47(3), 47(4) obligatoires
<p>Catégorie</p> <p>Emballé au Canada : Canada n° 1; Canada n° 2; Canada n° 3</p> <p>sous-régulière/substandard</p> <p>Si le produit est importé : la désignation de catégorie se fait en utilisant l'expression :</p> <p>« CATÉGORIE no X /Grade no. X » ou « No 1 », « No 2 », « No 3 » Il n'y a pas de « sous-régulière » pour le miel importé.</p>	minimum 1,6 mm (voir 12.4.4 du présent <i>Guide</i>)	espace principal	français et anglais	5(1), 7, 35(1)(a)(ii), 35(2), 35(3), 47(1)(c)(ii), 47(2), 47(4), tableau III de l'annexe I obligatoires

Miel préemballé <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34, 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53, 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Couleur</p> <p>- blanc/white, doré/golden, ambré/amber, foncé/dark</p>	<p>minimum 1,6 mm</p> <p>(voir 12.4.4)</p>	<p>espace principal</p>	<p>français et anglais</p>	<p>35(1)(a)(ii), 35(2), 35(3), 47(1)(c)(ii), 47(2), 47(4), tableau I de l'annexe 1</p> <p>obligatoires</p>
<p>Mentions</p> <p>« liquide/liquid » le cas échéant - Seulement si le miel a été traité à la chaleur pour éviter une cristallisation précoce.</p> <p>« en crème/creamed » le cas échéant - ou une autre expression indiquant que le contenu a une consistance granuleuse</p> <p>le cas échéant « de presse /pressed »</p> <p>« pasteurisé/ pasteurized »</p> <p>- Seulement si le miel a été traité à la chaleur par un établissement agrée de pasteurisation jusqu'au point où il est exempt de levures viables tolérantes au sucre. - Pas applicable au produit importé pré-emballé</p>	<p>minimum 1,6 mm</p>	<p>espace principal</p>	<p>français et anglais</p>	<p>35(1)(a)(v), 35(2), 35(3), 47(1)(c)(vii), 47(2), 47(4),</p> <p>obligatoires</p>
<p>Nom et Adresse</p> <p>Produit domestique Nom et adresse de l'emballleur ou Nom et adresse du premier commerçant et numéro d'agrément de l'emballleur</p> <p>Produit importé Nom et adresse de l'emballleur ou de l'importateur</p>	<p>minimum 1,6 mm</p>	<p>n'importe où sauf sous le contenant</p>	<p>français et anglais</p>	<p>35(1)(b)(i), 35(3), 47(1)(c)(vi), 47(2), 53; REEPC, 6(2)</p> <p>obligatoires</p>

Miel préemballé <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34, 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53, 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Pays d'origine</p> <p>Miel canadien « Produit du Canada/Product of Canada » ou « Miel canadien/Canadian honey »</p> <p>Miel importé « Produit de .../Product of ... »</p> <p>Mélange de 2 pays « Mélange de miel canadien et de miel de .../A blend of canadian and ... honey » ou « Mélange de miel ... et de miel canadien/A blend of ... honey and canadian honey »</p>	minimum 1,6 mm	n'importe où sauf sous le contenant	français et anglais	35(2), 37(1), 37(2), 37(3), 47(1)(c)(v), 47(2), 47(4), 53 obligatoires
<p>Marque de commerce (produit emballé au Canada)</p>	minimum 1,6 mm	n'importe où sauf sous le contenant	français et anglais	35(1)(b)(ii), 35(2), 35(3), le cas échéant

Tableau des exigences relatives à l'étiquetage du miel - contenants d'expédition et des gros contenants
Tableau 12-2

<i>Miel préemballé</i> <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34 et 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53 et 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Nom usuel du produit</p> <p>« Miel » ou « Honey » seul ou accompagné du nom des fleurs mellifères.</p>	<p>minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles</p>	<p>sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse</p>	<p>français ou anglais (produit domestique)</p> <p>français et anglais (produit importé)</p>	<p>36(1)(a), 36(2), 47(1)(d)(i), 47(4), tableau IV de l'annexe I;</p> <p>RAD, B.01.012(11)</p> <p>obligatoires</p>
<p>Quantité nette en kg</p> <p>Contenants normalisés</p> <p>7 kg, 15 kg, 30 kg ou plus de 30 kg en kilogrammes entiers.</p> <p>Le ministre peut autoriser l'emploi expérimental de contenants.</p> <p>Du nombre de contenants par emballage marqué sur les contenants d'expédition du miel préemballé (domestic)</p>	<p>minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles</p>	<p>sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse</p>	<p>français ou anglais (produit domestique)</p> <p>français et anglais à moins que des symboles bilingues soient utilisés (produit importé)</p>	<p>30(2), 31, 36(1)(d), 36(1)(e.1), 36(2), 47(1)(b), 47(1)(d)(iv), 47(4);</p> <p>RAD, B.01.012(11)</p> <p>obligatoires</p>

Miel préemballé <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34 et 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53 et 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Catégorie</p> <p>Emballé au Canada Canada n° 1; Canada n° 2; Canada n° 3 sous-régulière/substandard</p> <p>Si le produit est importé, la désignation de catégorie se fait en utilisant l'expression :</p> <p>« CATÉGORIE no X/Grade no X » ou « No 1 », « No 2 », « No 3 » Il n'y a pas de catégorie « sous-régulière » pour le miel importé.</p>	<p>minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles</p>	<p>sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse</p>	<p>français ou anglais (produit domestique)</p> <p>français et anglais (produit importé)</p>	<p>5(1), 7, 36(1)(b), 36(2), 47(1)(d), 47(1)(d)(ii), 47(4), tableau III de l'annexe I;</p> <p>RAD, B.01.012(11)</p> <p>obligatoires</p>
<p>Couleur</p> <p>extra blanc/extra white, blanc/white, doré/golden, ambré clair/light amber, ambré foncé /dark amber, foncé/dark</p>	<p>minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles</p>	<p>sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse</p>	<p>français ou anglais (produit domestique)</p> <p>français et anglais (produit importé)</p>	<p>36(1)(b), 36(2), 47(1)(d), 47(1)(d)(ii), 47(4), tableau II de l'annexe 1;</p> <p>RAD, B.01.012(11)</p> <p>obligatoires</p>

Miel préemballé Importation (RM, 47) Exportation (RM, 34 et 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53 et 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Mentions</p> <p>« liquide/liquid » selon le cas - Seulement si le miel a été traité à la chaleur pour éviter une cristallisation précoce</p> <p>« en crème/creamed » selon le cas - ou une autre expression indiquant que le contenu a une consistance granuleuse</p> <p>« de presse/pressed » selon le cas</p> <p>« pasteurisé/ pasteurized » - Seulement si le miel a été traité à la chaleur par un établissement agréé de pasteurisation jusqu'au point où il est exempt de levures viables tolérantes au sucre. (Produit domestique seulement)</p>	minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles	sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse	français ou anglais (produit domestique) français et anglais (produit importé)	36(1)(g), 47(1)(d)(viii), 47(4); RAD, B.01.012(11) obligatoires
<p>Numéro de Lot (produit emballé au Canada)</p>	minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles	sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse	_____	36(1)(f), 36(2) obligatoires
<p>Nom et Adresse</p> <p>Produit domestique Nom, adresse et numéro d'agrément de l'emballleur ou Nom et adresse du premier commerçant et numéro d'agrément de l'emballleur</p> <p>Produit importé Nom et adresse de l'emballleur ou de l'importateur</p>	minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles	Sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse	français ou anglais (produit domestique) français et anglais (produit importé)	36(1)(c), 36(2), 47(1)(d), 47(1)(d)(vi), 47(4); RAD, B.01.012(11) obligatoires

Miel préemballé <i>Importation (RM, 47)</i> Exportation (RM, 34 et 53) ~ Commerce interprovincial (RM, 53 et 54.2)				
Exigences	Hauteur des caractères	Emplacement sur l'étiquette	Langue	Références (RM)
<p>Pays d'origine</p> <p>Miel canadien « Produit du Canada/Product of Canada » ou « Miel canadien/Canadian honey »</p> <p>Miel importé « Produit de .../Product of ... »</p> <p>Mélange de 2 pays « Mélange de miel canadien et de miel de ... /A blend of canadian and ... honey » ou « Mélange de miel ... et de miel canadien/A blend of ... honey and canadian honey »</p>	minimum 9,5 mm en caractères d'imprimerie lisibles	sur au moins un côté ou une extrémité de la caisse	français ou anglais (produit domestique) français et anglais (produit importé)	37(1), 37(2), 37(3), 47(1)(d), 47(1)(d)(v), 52(1), 52(2); RAD, B.01.005 obligatoires

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Table des matières

14.1	Simili-produits de viande et volaille	14-1
14.2	Allongeurs de produits de viande ou de volaille	14-1
14.3	Produits de viande et de volaille avec allongeurs	14-2
14.4	Produits de viande et de volaille contenant des sels de phosphate, de l'eau ou les deux	14-2
14.4.1	Exigences sur la composition	14-3
14.4.2	Nom usuel des viandes auxquelles des sels de phosphate et/ou de l'eau sont ajoutés	14-4
14.4.3	Liste des ingrédients	14-4
14.4.4	Tableau de la valeur nutritive	14-5
14.4.5	Tableaux sommaires des exigences relatives à l'étiquetage	14-5
14.4.6	Produits de viande additionnés de sels de phosphate et/ou d'eau utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments	14-7
14.5	Politique de conformité aux normes relatives aux protéines des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés	14-8
14.5.1	Plan d'échantillonnage	14-9
14.5.2	Tolérances	14-10
14.5.2.1	Norme relative à la teneur minimale en protéines de la viande ...	14-10
14.5.2.2	Déclaration de la teneur en protéines de la viande	14-10
	Produits de viande pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est prescrite	
	Tableau 14-1	14-11

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Nota : Le chapitre 7 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* accessible sur le site Web de l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/meavia/mmopmmhv/table7f.shtml>) renferme d'autres exigences relatives à l'étiquetage de toutes les viandes, de toute la volaille et de leurs produits qui sont produits dans un établissement agréé et assujettis au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV, 1990).

14.1 Simili-produits de viande et volaille

Les simili-produits de viande et de volaille ne contiennent ni viande ni volaille, mais possèdent les caractéristiques physiques et nutritives de la viande ou de la volaille. Le consommateur ne doit pas être induit en erreur quant à la nature véritable de ces produits. Par conséquent, la publicité sur ces produits doit toujours utiliser le nom usuel complet « **simili (nom de la viande ou de la volaille)** ».

Le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) [B.14.085 à B.14.088, B.22.029] précise la quantité de vitamines et de minéraux nutritifs qui doit être ajoutée aux produits de similiviande et de similivolaille. Ces vitamines et minéraux, exprimés en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée, doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7), 14 du tableau de B.01.402].

Le préfixe « simili » doit faire partie du nom usuel de ces produits, et l'expression « **ne contient pas de viande** » ou « **ne contient pas de volaille** » doit aussi figurer dans l'espace principal, à proximité du nom usuel. Ces deux mentions doivent être indiquées en caractères aussi gros et aussi en vue que ceux utilisés pour le nom usuel du produit [B.01.100].

14.2 Allongeurs de produits de viande ou de volaille

« **Allongeur de produit de viande** désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de viande » [B.01.001].

« **Allongeur de produit de volaille** désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de volaille » [B.01.001].

Les allongeurs de viande et de volaille doivent satisfaire aux exigences de composition définies dans le RAD en ce qui a trait à la teneur en protéines, en vitamines et en minéraux nutritifs [B.14.073, B.22.027]. Ces produits servent à allonger divers mélanges de viande ou de volaille tels que la saucisse fraîche, la saucisse cuite, le pain de viande, la viande à lunch, etc.

14.3 Produits de viande et de volaille avec allongeurs

« **Produit de viande avec allongeur** désigne un produit de viande auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté [B.01.001].

« **Produit de volaille avec allongeur** » désigne un produit de volaille auquel un allongeur de produit de volaille a été ajouté [B.01.001].

Les produits de viande et de volaille avec allongeurs doivent avoir une teneur en éléments nutritifs similaire à celle de la viande ou de la volaille à laquelle l'allongeur est ajouté [B.14.074 à B.14.079, B.22.028]. Ce résultat est obtenu par l'enrichissement obligatoire des allongeurs de produits de viande et de volaille. Par exemple, la saucisse de porc allongée avec du soja a environ la même valeur nutritive, à poids égal, que la saucisse de porc non allongée.

14.4 Produits de viande et de volaille contenant des sels de phosphate, de l'eau ou les deux

Les articles B.01.090, B.01.091, B.14.021 et B.22.012 du RAD prescrivent les exigences qui régissent la composition et l'étiquetage des produits de viande, y compris des produits de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux. Ces dispositions prévoient les normes minimales pour la teneur en protéines ainsi que les exigences sur l'étiquetage. Ces derniers permettent aux consommateurs de comparer les prix et la qualité d'après la teneur en protéines de viande. Les normes de composition établies dans le RAD et dans le RIV, 1990 comportent des dispositions relatives à l'ajout de sels de phosphate, d'eau ou des deux à la viande.

Produits additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux

Les produits auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux peuvent être groupés en trois catégories qui, pour faciliter la lecture de l'annexe, s'appelleront produits de viande de type 1, 2 ou 3.

Type 1 – Produit de viande coupée solide : Un produit de viande coupée solide est un morceau de viande entier ou un produit composé d'au moins 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g chacun avant l'addition de tout ingrédient et la réalisation de toute autre activité de transformation. Cette catégorie inclurait des produits comme les ailes de poulet, les carcasses de volaille, les steaks, les queues de porc, les langues, les jambons de haut d'épaule ou autres, etc. [B.14.020, B.22.011].

Type 2 – Produit de viande hachée et formée : Cette catégorie inclut les produits comme le rôti de bœuf haché, le jambon haché et les poitrines de poulet (hachées et formées), qui contiennent moins de 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g.

Type 3 – Produit de viande préparé normalisé et produit de viande contenant un agent de remplissage : La teneur minimale en protéines de viande doit correspondre à celle qui est prescrite dans le RIV, 1990 ou dans les titres 14 ou 22 dans le RAD qui est présentée dans un tableau à la fin du chapitre.

Exemptions :

- a) Le bacon de flanc, le bacon Wiltshire et les bajoues de bœuf ou de porc salé sont exemptés de se conformer à la norme sur la teneur minimale en protéines ainsi qu'à l'exigence relative à la déclaration sur l'étiquette du % en protéines de viande décrite aux 14.2 et 14.3 du présent Guide [B.01.092].
- b) L'eau absorbée par les carcasses de volaille pendant le refroidissement suivant l'abattage n'est pas considérée comme étant un ingrédient pour autant que la quantité d'eau accumulée ne dépasse pas les seuils de tolérance prescrits. Toutefois, quand l'eau est ajoutée à titre d'ingrédient à la volaille déjà refroidie, le produit qui en résulte est assujéti à la norme sur la teneur minimale en protéines ainsi qu'aux exigences additionnelles sur l'étiquetage, mentionnées ci-haut.

14.4.1 Exigences sur la composition [B.14.021, tableau 12 de B.16.100, B.22.012]

- a) **Sels de phosphate** : La quantité maximale de sels de phosphate qu'il est permis d'ajouter aux produits de viande correspond à 0,5 % du phosphate total ajouté, calculé sous forme de phosphate disodique. Afin de respecter cette règle, l'ajout de sels de phosphate ou d'eau ou des deux correspond à l'ajout direct dans les ingrédients carnés, soit par injection, pompage, barattage, trempage dans une marinade ou mélange [B.14.021, B.22.012].
- b) **Protéines de viande**
Produit de viande coupée solide (type 1) : À moins qu'il n'en soit précisé autrement dans la réglementation, lorsque l'on ajoute des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux à un produit de viande coupée solide, la teneur minimale en protéines de viande du produit doit être d'au moins 12 % quand le produit est cuit* et d'au moins 10 % quand il ne l'est pas [B.14.021, B.22.012].

Produit de « viande hachée » et « hachée formée » (type 2) : À moins qu'il n'en soit précisé autrement dans la réglementation, ces produits doivent contenir au moins 12 % de protéines de viande lorsqu'ils sont cuits et au moins 10 % quand ils ne le sont pas.

Produit de viande préparé normalisé et produit de viande contenant un agent de remplissage (type 3) : La teneur minimale en protéines d'un produit de viande préparé normalisé est précisée dans le RIV, 1990 (annexe 1) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD.

La teneur en protéines de viande des produits carnés contenant un agent de remplissage et pour lesquels il n'existe pas de normes présent dans RIV, 1990 doit être d'au moins :

- a) 9,5 % protéine de produit de viande et 11 % protéine totale quand le produit est cuit*, ou
- b) 11,5 % protéine de produit de viande et 13 % protéine totale quand il ne l'est pas (RIV, 1990, 7).

(* Par « cuit », on entend que le produit a été soumis à la chaleur pendant une période suffisamment longue pour qu'il acquiert les caractéristiques d'un produit de viande cuit en termes de friabilité, de couleur, de texture et de saveur.)

14.4.2 Nom usuel des viandes auxquelles des sels de phosphate et/ou de l'eau sont ajoutés

Un produit de viande doit être identifié sur l'étiquette sous son nom usuel. Lorsque des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux ont été incorporés dans un produit de viande, le nom usuel du produit doit refléter cette addition, à moins que le produit soit également conservé ou saumuré, ou qu'il soit assujéti à une composition normalisée précisée dans le RIV, 1990 (annexe I).

Comme tel, le nom usuel des produits de viande coupée solide doit préciser si le produit contient des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux. L'utilisation du terme « **assaisonné** » avec le nom du produit est jugée acceptable quand des sels de phosphate seuls ou avec de l'eau sont ajoutés au produit. De même, l'utilisation de ce terme est également acceptable lorsque l'on ajoute des épices et de l'eau. Toutefois, si l'on n'ajoute **seulement de l'eau** au produit (c.-à-d. si l'eau est le seul ingrédient non carné), il faut alors utiliser une expression comme « additionné d'eau » à côté du nom du produit.

Déclaration de la teneur minimale en protéines de viande avec le nom usuel du produit

L'étiquette des produits préemballés de type 1 ou 2 doit déclarer le « **% de protéines de viande** » avec le nom usuel du produit sur l'espace principal de l'emballage sans matériel intermédiaire. Les caractères doivent être au moins aussi lisibles et visibles que tous les autres caractères figurant sur le même espace, être de dimensions au moins égales à la moitié de la taille des lettres utilisées pour le nom usuel du produit et être d'au moins 1,6 mm de hauteur [B.01.090(2)]. Les déclarations comme « **minimum meat protein xx % / au moins xx % de protéines de viande** » ou « **meat protein xx % de protéines de viande** » seraient acceptables.

Exemples

« **Poitrine de poulet additionnée d'eau xx % de protéines de viande minimums** » : Dans le cas d'une poitrine de poulet à laquelle on n'a ajouté **que de l'eau**.

« **Poitrine de poulet assaisonnée xx % de protéines de viande minimums** » : Ce nom usuel serait approprié pour décrire une poitrine de poulet à laquelle on a ajouté de l'eau et des sels de phosphate.

14.4.3 Liste des ingrédients [B.01.008(3) à (6), B.01.091]

Produits emballés par le fabricant :

La liste des ingrédients doit figurer sur l'étiquette des produits de viande de type 1, 2 et 3 emballés par le fabricant.

Produits emballés par le détaillant :

La liste des ingrédients doit figurer sur l'étiquette de produits de viande **non conservés** additionnés de sels de phosphate ou d'eau, ou des deux, de type 1 ou 2 emballés par le détaillant qui les vend. Le produit de viande peut être cuit, tranché ou coupé. La législation fédérale n'exige pas que la liste des ingrédients figure sur l'étiquette des produits de viande de type 1 et 2 conservés emballés par le détaillant. Nous recommandons de consulter les lois provinciales applicables.

14.4.4 Tableau de la valeur nutritive

Le tableau de la valeur nutritive doit figurer sur l'étiquette des produits de viande ou de volaille additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux, qu'ils soient emballés par le fabricant ou le détaillant. L'exemption relative à la viande crue composée d'un seul ingrédient du RAD ne s'applique pas aux viandes additionnées de sels de phosphate ou d'eau ou des deux. L'obligation de déclarer le pourcentage de protéines de viande entraîne l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive, même lorsque s'appliquent d'autres exemptions, notamment celles relatives à une surface d'étiquetage disponible de moins de 200 cm² et à la fabrication sur les lieux de la vente du produit [B.01.401(3)(e)(i)]. Pour en savoir davantage sur ces exigences, consulter le chapitre 5 du présent Guide.

14.4.5 Tableaux sommaires des exigences relatives à l'étiquetage

Les tableaux suivants fournissent un sommaire des exigences relatives à l'étiquetage qui s'appliquent aux aliments emballés par les fabricants et par les détaillants qui sont destinés à la vente au détail.

a)

**Exigences relatives à l'étiquetage de
 produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux.**

**Produits préemballés
 domestiques ou importés autres que les produits emballés par le détaillant.**

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 1 Produits de viande coupée solide (p. ex., jambons, rôti)	Oui	Oui	Oui	Oui
Type 2 Produits de viande coupée non solide (c.-à-d. hachée ou formée) (p. ex., rôti de bœuf haché et formé)	Oui	Oui	Oui	Oui

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 3 Produits pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est établie dans le RIV, 1990 (Article 7, Annexe I) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD	Non	Non	Oui	Oui

b) Le tableau suivant résume les exigences relatives à l'étiquetage des produits préemballés domestiques ou importés emballés par le détaillant à partir du vrac.

Exigences relatives à l'étiquetage de produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou les deux.

Produits préemballés domestiques ou importés emballés par le détaillant à partir de viande en vrac.

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 1 et 2 Produits de viande coupée solide qui sont conservés et qui peuvent être cuits, tranchés ou coupés	Oui	Non	Non	Oui
Type 1 et 2 Produits de viande coupée solide qui ne sont pas conservés et qui peuvent être cuits, tranchés ou coupés	Oui	Oui	Oui	Oui

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 3 Produits pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est établie dans le RIV, 1990 (Article 7, Annexe I) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD	Non	Non	Non	Oui

Remarques :

Il n'est pas nécessaire de se conformer aux exigences additionnelles relatives à l'étiquetage (c.-à-d. celles qui visent la teneur minimale en protéines de viande et l'information nutritionnelle) dans l'un ou l'autre des cas suivants :

(i) quand un produit de viande contenant des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux est utilisé comme ingrédient pour la préparation d'un autre aliment; ou

(ii) quand des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux n'ont pas été ajoutés à des ingrédients carnés et sont présents dans l'aliment en raison de l'ajout d'ingrédients non carnés (p. ex. sauce, glaçage, bouillon, marinade, etc.).

14.4.6 Produits de viande additionnés de sels de phosphate et/ou d'eau utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments

Lorsqu'un produit de viande additionné de sels de phosphate ou d'eau ou des deux est utilisé comme ingrédient dans la préparation d'un autre aliment, la réglementation n'exige pas que le **nom usuel** de ce produit de viande de seconde génération (le produit résultant) indique que le produit de viande utilisé comme ingrédient a été additionné de sels de phosphate ou d'eau ou des deux ni le pourcentage de protéines de viande. Toutefois, la liste des ingrédients doit décrire adéquatement les produits de viande utilisés comme ingrédients (p. ex., « poitrine de poulet assaisonnées ») et énumérer les constituants des ingrédients lorsque l'exige B.01.009 du RAD. Se reporter à 14.3 du présent Guide pour des exemples de noms usuels.

Le tableau ci-après donne des exemples de noms usuels et de listes des ingrédients d'aliments qui contiennent des produits de viande additionnés de sels de phosphate à titre d'ingrédients.

Exemples de produits pour lesquels l'indication du pourcentage de protéines de viande n'est pas requise	
Nom du produit	Liste des ingrédients
« Pizza au jambon fumé »	« Sauce aux tomates (tomates, eau, ...), jambon (porc, eau, phosphate de sodium, nitrite de sodium, ...), etc. »
« Quiche lorraine »	« Œufs, jambon (porc, eau, phosphate de sodium, nitrite de sodium) »
« Salade de poulet »	« Laitue, poulet assaisonné (poulet, eau, sel, ...), etc. »
« Sandwich au poulet »	« ..., poulet assaisonné (poulet, eau, phosphate de sodium), etc. »
« Fajitas au bœuf/mélange pour sauté de ... »	« ..., bœuf assaisonné (bœuf, eau, phosphate de sodium), etc. »
« Ailes de poulet glacées »	« Poulet, glaçage (eau, gélatine, ..., phosphate de sodium, ...), etc. »

Même si les fournisseurs (abattoirs ou autres) ne sont pas tenus d'étiqueter les contenants d'expédition au moyen de déclarations sur la teneur en protéines, ils doivent toutefois fournir cette information aux détaillants. Une bonne façon pour les fournisseurs de s'assurer que les détaillants ont l'information, est de leur transmettre sur l'étiquette même du **contenant d'expédition**.

14.5 Politique de conformité aux normes relatives aux protéines des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés

Les seuils de tolérance à partir desquels l'énergie et les éléments nutritifs doivent figurer au tableau de la valeur nutritive sont décrits à la rubrique sur la vérification de la conformité du chapitre 6 du présent Guide.

La politique de conformité s'applique :

- aux normes relatives à la teneur minimale en protéines de la viande et de la volaille [RIV, 1990];
- aux exigences relatives aux produits de viande et de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau [B.14.021, B.22.012];
- aux exigences en matière d'étiquetage des produits de viande et de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau [B.01.090, B01.091].

Pour en savoir davantage sur les exigences relatives à la teneur minimale en protéines et à l'étiquetage, se reporter aux 14.4.5 et au tableau 14.5.2.2 du présent Guide.

La politique de conformité vise à fournir de l'information sur les plans d'échantillonnage et les seuils de tolérance en vue de faciliter l'étiquetage des produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux.

Principes

1. Il incombe au secteur de s'assurer que la composition en protéines de l'aliment réponde aux exigences du règlement applicable et que l'information sur l'étiquette reflète avec exactitude la teneur en éléments nutritifs du produit.
2. Les fabricants devraient exercer un bon contrôle de la qualité de la formulation du produit pour réduire le plus possible la variabilité.
3. Les résultats obtenus par le biais d'un plan d'échantillonnage facilitent la vérification des renseignements qui figurent sur les étiquettes et la vérification de la formulation.

14.5.1 Plan d'échantillonnage

Pour les besoins de la présente rubrique, les mots « lot » et « échantillon » ont été définis comme suit :

Un **lot** comprend un ensemble de contenants ou d'unités primaires ayant une taille, un type et un style identiques et qui sont produits dans des conditions aussi uniformes que possible. Ces derniers doivent porter le même code ou la même marque ou, sinon, avoir été produits le même jour.

Un **échantillon** constitue l'unité d'analyse. Il doit comprendre cinq portions alimentaires individuelles prélevées de façon aléatoire dans un lot; on peut réunir les portions alimentaires individuelles et les analyser comme un seul échantillon ou les analyser séparément et faire la moyenne des résultats.

Nota 1 : Ni les os, ni la couenne, ni la couche de gras visible (c.-à-d., le gras sous-cutané ou le gras intermusculaire) ne doivent être inclus dans un échantillon servant à déterminer la teneur en protéines aux fins de contrôle de la teneur minimale en protéines de la viande [B.14.021, B.22.012] et de la déclaration de cette même valeur sur l'espace principal [B.01.090].

Un échantillon de cinq portions alimentaires individuelles est utilisé dans tous les cas. Le plan d'échantillonnage permet de choisir soit un échantillon composite, soit la moyenne des échantillons individuels. Peu importe la méthode, on obtient des valeurs unitaires qui sont représentatives du lot. L'analyse des échantillons individuels permet cependant de calculer la variabilité de la teneur en éléments nutritifs d'un contenant à l'autre.

Le lot produit devrait être échantillonné et analysé comme il se doit par du personnel compétent qui utilise des méthodes de mesure reconnues telles que les méthodes de l'AOAC*. L'analyste peut déterminer la meilleure façon de recueillir et d'analyser les produits et garantir ainsi l'exactitude des valeurs déclarées.

(* Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 16th Edition, AOAC, Arlington, Virginia 22209, U.S.A.)

14.5.2 Tolérances

Les tolérances touchant la teneur en protéines/éléments nutritifs sont établies à trois niveaux :

- i) teneur minimale en protéines des produits carnés – égale à la valeur exigée;
- ii) teneur en protéines déclarée sur l'espace principal – 10 p. 100 de la valeur déclarée sur l'étiquette.

En ce qui concerne la mention de la teneur en « % en protéines » de la viande incorporée au nom usuel du produit sur l'espace principal de l'emballage, une tolérance correspondant à 10 p. 100 de la valeur déclarée sur l'étiquette est appliquée lorsque la teneur mentionnée est supérieure à la valeur minimale. Cette valeur fait l'équilibre entre le besoin de valeurs fiables pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés et celui d'une gamme de valeurs qui peut techniquement être atteinte. On peut observer une grande variabilité de la teneur en protéines des produits de viande et de volaille auxquels ont été ajoutés des phosphates ou de l'eau à cause de la variabilité dans les systèmes de fabrication et de transformation des aliments et de la variabilité inhérente des protéines dans les aliments.

14.5.2.1 Norme relative à la teneur minimale en protéines de la viande [RIV, 1990; B.14.021, B.22.012]

Le lot serait jugé non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon composite ou si la teneur moyenne en protéines des échantillons simples est inférieure à la valeur minimale exigée **ou** si la teneur en protéines d'un seul échantillon est inférieure à 90 p. 100 de la valeur minimale.

14.5.2.2 Déclaration de la teneur en protéines de la viande [B.01.090]

- a) Dans le cas où la teneur en protéines déclarée, en pourcentage, est égale à **la valeur minimale exigée** :

Le lot serait considéré comme étant non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon (composite ou moyenne) est inférieure à la valeur minimale exigée ou si la teneur en protéines d'un seul échantillon est inférieure à 90 p. 100 de la valeur minimale.

- b) Dans le cas où la teneur en protéines de la viande déclarée est **supérieure à la valeur minimale exigée** :

Le lot est considéré comme étant non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon (composite ou moyenne) est inférieure à 90 p. 100 de la valeur déclarée.

Des teneurs en protéines de viande dépassant les valeurs déclarées sont jugées acceptables pourvu que de bonnes pratiques de fabrication aient été respectées.

Produits de viande pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est prescrite

Tableau 14-1

[RIV, 1990, annexe 1; RAD, titres 14 et 22]

Le tableau ci-après indique la teneur minimale en protéines de viande de produits spécifiques. Il est à noter que les colonnes 1 et 2 se répètent dans le tableau.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 1	Colonne 2
Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**	Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**
Galette de viande*** hachée	15 % (non cuit)	Saucisse Saucisse à déjeuner Saucisse à dîner Chair à saucisse	7,5 % (non cuit)
Cru : Boulettes de viande*** Burger de viande*** Chopette de viande*** Croquette de viande*** Escalope de viande*** Steakette de viande***	11,5 % (non cuit)	Saucisse conservée ou (si on y a ajouté du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux, ou de l'érythorbate de sodium ou de l'acide érythorbique) saucisse saumurée	7,5 % (non cuit)
Cuit : Boulettes de viande*** Burger de viande*** Chopette de viande*** Croquette de viande*** Escalope de viande*** Steakette de viande***	13,5 %	Terrine de viande*** Viande*** en pâte Viande à tartiner*** Pâté de viande***	7,5 %
Flocons de viande***	15 %	Foie en pâte Foie à tartiner Pâté de Foie	7,5 %
Saucisse (prête à manger) Salami Saucisse fumée Saucisse de Francfort Bologne Pepperoni Saucisse de foie Liverwurst Mortadelle Salametti Cervelas	9,5 %	Pain de viande*** Viande*** à lunch Viande*** à sandwich	9,5 %

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 1	Colonne 2
Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**	Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**
Boudin	9,5 %	Jambon haché	12 %
Bœuf salé	21 % (si emballé dans un contenant hermétiquement fermé)	Cretons	11,5 %
Roulé de viande***	15 %	Cretons de campagne	12 %
Tourtière	11,5 %	Boudin noir	9,5 %
Boudin de langue	9,5 %		

** À moins qu'il n'en soit précisé autrement, les teneurs en protéines (%) sont établies pour les produits cuits.

*** Le mot « viande » peut être remplacé par le nom de l'espèce animale ou le morceau de viande de l'espèce animale.



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

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 liées 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/fispo/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/fispo/manman/fpimip/toctdmf.shtml>)
- *Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/sammem/toctdmf.shtml>)
- *Manuel d'inspection des produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/fimmii/toctdmf.shtml>)
- *Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/manman/cssppccsm/toctdmf.shtml>)
- *Guide des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/product/additi/guiddef.shtml>)
- *Liste des poissons canadiens*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/fishlist/canadahomef.shtml>)
- *Questions et réponses*
(<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/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 l'Avis à l'industrie de 3 septembre 2011, « Noms des espèces de poissons commercialisées ou transformées au Canada ».

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 [Avis à l'industrie, 14 novembre 2008, « Étiquetage des produits de poisson crus qui ont l'apparence d'un produit cuit et qui peuvent être pris par erreur pour un produit prêt-à-manger ».] :
- l'information selon laquelle il s'agit d'un produit cru et qu'il doit être cuit correctement avant sa consommation doit être clairement visible et présente dans les deux langues officielles dans l'espace principal de l'étiquette.
 - il est interdit d'inscrire sur l'étiquette des énoncés du type « prêt-à-manger », « réchauffer et servir », « filets grillés », « poissons frits » et autres énoncés semblables qui donnent l'impression que le produit peut être consommé sans préparation supplémentaire.
 - il n'est pas obligatoire d'inscrire le mode de cuisson sur l'étiquette; le cas échéant, le mode de cuisson indiqué doit être suffisant pour assurer l'innocuité du produit.
 - si l'étiquette porte une vignette qui peut donner l'impression que le produit peut être prêt-à-manger, un énoncé du genre « Suggestions de présentation » doit être apposé sur la vignette ou à proximité, et ce dans les deux langues officielles.
 - les conditions d'entreposage pour assurer l'innocuité du produit doivent être inscrites sur l'étiquette (« garder congelé » sur les produits congelés et « garder réfrigéré » et « meilleur avant le (date) » sur les produits vendus réfrigérés).

- (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, 31, 32 et 33; 6(2)(a); 6(3)]

- (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

Les modifications au Règlement sur les aliments et drogues ont rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la plupart des aliments préemballés, à compter du 12 décembre 2007. 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.



Glossaire

A

A proximité

Appliqué au nom usuel, signifie adjacent au nom usuel sans qu'aucun texte imprimé ou écrit, ni aucun signe graphique, ne soit intercalé entre les deux. [B.01.001]

Acides gras monoinsaturés, graisses monoinsaturées, gras monoinsaturés, lipides monoinsaturés ou monoinsaturés

Désigne les acides gras cis-monoinsaturés. [B.01.001]

Acides gras polyinsaturés

Acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique. [B.01.001]

Acides gras polyinsaturés oméga-3, graisses polyinsaturées oméga-3, gras polyinsaturés oméga-3, lipides polyinsaturés oméga-3, polyinsaturés oméga-3 ou oméga-3

Selon le cas :

- a) acide 9-cis, 12-cis, 15-cis octadécatriénoïque ou acide alpha-linolénique;
- b) acide 8-cis, 11-cis, 14-cis, 17-cis éicosatétraénoïque;
- c) acide 5-cis, 8-cis, 11-cis, 14-cis, 17-cis éicosapentaénoïque ou AEP;
- d) acide 7-cis, 10-cis, 13-cis, 16-cis, 19-cis docosapentaénoïque;
- e) acide 4-cis, 7-cis, 10-cis, 13-cis, 16-cis, 19-cis docosahexaénoïque ou ADH.

[B.01.001]

Acides gras polyinsaturés oméga-6, graisses polyinsaturées oméga-6, gras polyinsaturés oméga-6, lipides polyinsaturés oméga-6, polyinsaturés oméga-6 ou oméga-6

Selon le cas :

- a) acide 9-cis, 12-cis octadécadiénoïque ou acide linoléique;
- b) acide 6-cis, 9-cis, 12-cis octadécatriénoïque;
- c) acide 8-cis, 11-cis, 14-cis éicosatriénoïque ou acide di-homo-gamma-linolénique;
- d) acide 5-cis, 8-cis, 11-cis, 14-cis éicosatétraénoïque ou acide arachidonique;
- e) acide 7-cis, 10-cis, 13-cis, 16-cis docosatétraénoïque;
- f) acide 4-cis, 7-cis, 10-cis, 13-cis, 16-cis docosapentaénoïque.

[B.01.001]

Acides gras saturés, graisses saturées, gras saturés, lipides saturés ou saturés

Acides gras ne contenant aucune liaison double. [B.01.001]

Acides gras trans, graisses trans, gras trans, lipides trans ou trans

Acides gras insaturés qui contiennent une ou plusieurs liaisons doubles isolées ou non conjuguées de configuration trans. [B.01.001]

Adjuvant de traitement

Substance ou ingrédient ajouté à un aliment dans le but d'exercer un effet technologique au cours de la transformation et qui n'est pas présent dans l'aliment transformé ou qui s'y trouve en quantité négligeable ou non fonctionnelle.

Âge

Période durant laquelle une boisson alcoolique est conservée dans les conditions d'emmagasinage nécessaires pour développer sa saveur et son bouquet caractéristiques. [B.02.002]

Agent édulcorant

Visent notamment tout aliment qui fait l'objet d'une norme énoncée dans le titre 18, mais non les additifs alimentaires visés aux tableaux du titre 16. [B.02.002]

Alcool

Alcool éthylique. [B.02.002]

Aliment

Notamment tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain, la gomme à mâcher ainsi que tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit. [2, LAD]

Aliment à usage diététique spécial

Désigne un aliment qui a été spécialement transformé ou formulé pour satisfaire les besoins alimentaires particuliers d'une personne

- a) manifestant un état physique ou physiologique particulier suite à une maladie, une blessure ou un désordre fonctionnel, ou
- b) chez qui l'on cherche à obtenir un résultat particulier, y compris, sans s'y limiter, une perte de poids, grâce au contrôle de sa ration alimentaire. [B.24.001]

Aliment de référence du même groupe alimentaire

Aliment qui peut être substitué, dans l'alimentation, à l'aliment auquel il est comparé et qui appartient, selon le cas :

- a) au même groupe alimentaire que l'aliment auquel il est comparé, tel que le fromage comme aliment de référence pour le lait, ou le poulet comme aliment de référence pour le tofu;
- b) à la catégorie des autres aliments, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que les bretzels comme aliment de référence pour les croustilles;
- c) à la catégorie des aliments composés, si l'aliment auquel il est comparé appartient aussi à cette catégorie, tel que la pizza comme aliment de référence pour la lasagne. [B.01.500]

Aliment de référence similaire

Aliment du même type que l'aliment auquel il est comparé et qui n'a pas été transformé, formulé, reformulé ou autrement modifié de manière à augmenter ou à diminuer la valeur énergétique ou la teneur en l'élément nutritif qui fait l'objet de la comparaison, tel que le lait entier comme aliment de référence similaire pour le lait partiellement écrémé, ou les biscuits aux brisures de chocolat ordinaires comme aliment de référence similaire pour les biscuits aux brisures de chocolat à teneur réduite en matières grasses. [B.01.500]

Aliment non normalisé

Désigne tout aliment pour lequel la présente partie ne prescrit pas de norme. [B.01.001]

Aliments composés

Catégorie comprenant les aliments qui contiennent, comme ingrédients, des aliments appartenant à plus d'un groupe alimentaire ou appartenant à un ou plusieurs groupes alimentaires et mélangés avec des aliments provenant de la catégorie des autres aliments, tels que la pizza ou la lasagne. [B.01.500].

Allégation comparative

Énoncé qui compare directement ou indirectement les propriétés nutritives de deux ou de plusieurs aliments.

Allégation concernant la valeur nutritive ou allégation nutritionnelle

Mention ou une expression qui décrit, directement ou indirectement, la teneur en un ou plusieurs éléments nutritifs d'un aliment ou d'une catégorie d'aliments.

Allégation relative à la santé reliée au régime alimentaire

Déclaration qui relie un aliment ou une composante alimentaire à la réduction des risques de développer une maladie ou une condition reliée au régime alimentaire, par exemple l'ostéoporose ou le cancer.

Allégation relative au rôle biologique

Énoncé ou allégation quant à la valeur énergétique ou nutritionnelle autorisées qui sont généralement reconnues comme pouvant contribuer au maintien des fonctions de l'organisme.

Allongeur de produit de volaille

Désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de volaille. [B.01.001]

Allongeurs de produits de viande

Désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de viande. [B.01.001]

Animal

Comprend les animaux utilisés comme aliments, mais ne comprend ni les animaux marins ni les animaux d'eau douce. [B.14.001]

Animaux marins et animaux d'eau douce

Comprend

- a) le poisson,
- b) les mollusques et crustacés, et autres invertébrés marins,
- c) les mammifères marins, et
- d) les grenouilles. [B.21.002]

Apport quotidien recommandé

Relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif figurant à la colonne I du tableau II du titre 1 de la partie D ou à la colonne I du tableau I du titre 2 de cette partie :

- a) dans le cas d'un produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, la quantité indiquée dans la colonne III;
 - b) dans les autres cas, la quantité indiquée dans la colonne II.
- [B.01.001]

Approbaton d' un tiers

Approbaton ou sanction d'un aliment par un professionnel de la santé, un organisme de santé ou toute personne ou tout organisme représenté en tant que tel.

Autres aliments

Catégorie comprenant les aliments qui n'appartiennent à aucun des groupes alimentaires, notamment :

- a) les aliments contenant surtout des matières grasses, tels que le beurre, la margarine, l'huile ou le saindoux;
 - b) les aliments contenant surtout des sucres, tels que les confitures, le miel, le sirop ou les confiseries;
 - c) les grignotines, telles que les croustilles ou les bretzels;
 - d) les boissons, telles que l'eau, le thé, le café ou les boissons gazeuses;
 - e) les fines herbes, épices et condiments, tels que les marinades, la moutarde ou le ketchup.
- [B.01.500]

B

Boisson isotonique

Solution ayant la même concentration en électrolytes et en non-électrolytes que la solution à laquelle on la compare.

C

Caractéristiques sensorielles

Caractéristiques de l' aliment comme la couleur, le goût ou la saveur.

Comparaison boiteuse

Utilisation de mots comme « meilleur » et « plus riche » qui laissent habituellement supposer une comparaison mais sans en indiquer le fondement.

Concentré

Qualité d' un produit qui demeure à l'état liquide après qu'une importante quantité d'eau lui ait été enlevée.

Constituant

Désigne une unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire individuel, à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient. [B.01.001]

D

Date limite de conservation

Désigne la date où la durée de conservation d'un produit préemballé prend fin. [B.01.001]

Date limite d'utilisation

Relativement à une préparation pour régime liquide, un aliment présenté comme étant conçu pour un régime à très faible teneur en énergie, un substitut de repas ou un supplément nutritif, la date :

- a) après laquelle le fabricant n'en recommande plus la consommation;
- b) jusqu'à laquelle le produit conserve sa stabilité microbiologique et physique de même que la valeur nutritive indiquée sur l'étiquette. [B.24.001]

Distributeur

ou « distributeur » Toute personne, y compris une association ou une société de personnes, qui, sous son propre nom ou sous une marque de commerce, un dessin-marque, un logo, un nom commercial ou un autre nom, dessin ou marque soumis à son contrôle, vend un aliment ou une drogue. [A.01.010]

Données nutritionnelles fondamentales

Information obligatoire contenue dans les tableaux de la valeur nutritive tel qu' il est indiqué au tableau de B.01.40.

Drogue

Sont compris parmi les drogues les substances ou mélanges de substances fabriqués, vendus ou présentés comme pouvant servir :

- a) au diagnostic, au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal ou de leurs symptômes, chez l'être humain ou les animaux;
- b) à la restauration, à la correction ou à la modification des fonctions organiques chez l'être humain ou les animaux;
- c) à la désinfection des locaux où des aliments sont gardés.

[2, LAD]

Durée de conservation

Désigne la période, commençant le jour de l' emballage pour la vente au détail, pendant laquelle un produit préemballé qui est en stockage dans des conditions qui conviennent audit produit conservera, sans détérioration appréciable, la nature saine, le caractère agréable au goût et la valeur nutritive que possède ordinairement ce produit, ainsi que toute autre qualité revendiquée par le fabricant.

[B.01.001]

E

Eau gazéifiée

Eau qui contient du dioxyde de carbone (CO₂) ajouté.

Édulcorant

Additif alimentaire désigné comme édulcorant au tableau IX de l'article B.16.100. [B.01.001]

Emballage

Notamment récipient, emballage ou autre conditionnement contenant, en tout ou en partie, un aliment, une drogue, un cosmétique ou un instrument. [2, LAD]

Emballage décoratif

Désigne un emballage sur lequel ne figure, sauf sur le dessous, aucune indication promotionnelle ou publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, à cause d'un dessin

figurant sur sa surface ou à cause de sa forme ou de son apparence, semble être décoratif et est vendu à titre d'objet décoratif en plus d'être vendu comme emballage du produit. [B.01.001]

Espace principal

Malgré la définition de ce terme à l'article A.01.010, vise :

- a) 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
 - b) 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
 - c) 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]

Étiquette

Sont assimilés aux étiquettes les inscriptions, mots ou marques accompagnant les aliments, drogues, cosmétiques, instruments ou emballages. [2, LAD]

F

Fabricant

ou « distributeur » Toute personne, y compris une association ou une société de personnes, qui, sous son propre nom ou sous une marque de commerce, un dessin-marque, un logo, un nom commercial ou un autre nom, dessin ou marque soumis à son contrôle, vend un aliment ou une drogue. [A.01.010]

Faire de la publicité

Signifie faire de la publicité auprès du grand public
[D.01.001]

Fait à la maison

Aliment qui n'est pas fabriqué dans un établissement commercial et qui ne requiert aucune autre préparation avant sa consommation.

Fibres alimentaires

Constituants endogènes du matériel végétal dans l' alimentation qui résistent à la digestion par les enzymes produites par les humains.

Fibres ou sources de fibres nouvelles

Aliments qui sont fabriqués de façon à constituer une source de fibres alimentaires et qui n' ont pas été employés par le passé, de manière significative, pour l' alimentation humaine ou qui ont subi un traitement chimique ou physique de nature à modifier leurs propriétés ou qui ont été extraits de leur source végétale et fortement concentrés.

G H

Glucides

Groupe alimentaire qui englobe les sucres, l' amidons, les fibres alimentaires, les itols et le polydextrose.

Groupe d' aliments

L'une des catégories d'aliments suivantes:

- a) les produits laitiers et leurs substituts dont les boissons végétales enrichies;
- b) la viande, la volaille et le poisson ainsi que leurs substituts, dont les légumineuses, les œufs, le tofu et le beurre d'arachide;
- c) le pain et les produits céréaliers;
- d) les légumes et les fruits. [B.01.500]

Guide alimentaire canadien pour manger sainement

Document qui aborde l' alimentation dans son ensemble et qui procure aux consommateurs des renseignements détaillés sur la manière d' adopter de saines habitudes dans leurs choix alimentaires quotidiens.

Habitudes alimentaires recommandées

Désigne les trois documents suivants : *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* (GACMS), *Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et Canadiennes* (RASCC) et *Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens et les Canadiennes* (RNC).

I

Imitation alimentaire

Une imitation ressemble à l'aliment imité par sa saveur, sa texture, son apparence et sa valeur nutritive.

Importé

Signifie que le produit alimentaire dans sa totalité est importé d'un autre pays et vendu au Canada sans qu'il ne soit modifié d'aucune façon.

Impressions

Les expressions et les représentations visuelles employées dans une annonce publicitaire.

Indice de masse corporelle

Outil d' évaluation du poids santé.

Ingrédient

Désigne un unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire, à une ou plusieurs unités alimentaires pour former une denrée alimentaire intégrale vendue comme produit préemballé. [B.01.001]

Ingrédient édulcorant

Désigne le sucre, le sucre inverti, le miel, le dextrose, le glucose ou les solides du glucose, ou un mélange quelconque de ces produits, à l'état sec ou liquide. [B.11.001]

Itols

Comprennent l' isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol le xylitol et l'érythritol,

J K L

Kasher

Définit un aliment qui répond pas aux prescriptions du « kashruth » qui s'y applique, le mot « kascher » une lettre de l'alphabet hébreu ou tout autre mot, expression, illustration, signe, symbole, marque, véhicule ou autre représentation indiquant ou risquant de donner l'impression que ce produit est « kascher » lorsque employé sur l'étiquette ou l'emballage, dans la réclame ou pour la vente d'un produit alimentaire. [B.01.049]

Laboratoire

Évoque l'idée de chercheurs, d'appareils et de travaux scientifiques.

LAD

Acronyme de la *Loi sur les aliments et drogues*.

LEEPC

Acronyme de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

Lignes directrices canadiennes pour manger sainement

Messages aux consommateurs canadiens sous forme de choix alimentaires précis dont le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* fait la promotion.

LIP

Acronyme de la *Loi sur l'inspection du poisson*.

Lipides

Tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides, dans les articles B.01.401 à B.01.603 [B.01.400]

LIV

Acronyme de la Loi sur l'inspection des viandes.

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Loi qui assure l'uniformité de la méthode d'étiquetage et d'emballage des produits de consommation (produits vendus au détail) (LEEPC).

Loi sur l'inspection des viandes

Loi concernant l'importation, l'exportation et le commerce interprovincial de la viande et des produits de la viande.

Loi sur l'inspection du poisson

S'applique au poisson et à ses produits sujets à l'importation, à l'exportation et au commerce interprovincial.

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi relative à l'échange et au commerce qui régleme les produits de base suivants: les produits laitiers, les œufs et les œufs transformés, les fruits et les légumes frais et transformés, le miel, les carcasses de bétail et de volaille et les produits de l'érable.

LPAC

Acronyme de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

M

Malté

Signifie que les glucides ont été modifiés par un traitement approprié à la diastase du malt.

Médicamenté

Terme qui sert à décrire des produits auxquels on a ajouté une substance médicinale afin de traiter ou de prévenir une maladie.

N

Nom usuel

En ce qui a trait à un aliment, désigne

- le nom de l'aliment imprimé en caractères gras dans le *Règlement sur les aliments et drogues*,
- le nom prescrit par un autre règlement, ou
- si le nom de l'aliment n'est pas ainsi imprimé ou prescrit, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu. [B.01.001]

Norme de référence

Relativement à un élément nutritif figurant à la colonne 1 du tableau de l'article B.01.001.1, la quantité indiquée dans la colonne 2. [B.01.001]

Numéro de lot

Désigne toute combinaison de lettres, de chiffres ou de lettres et de chiffres au moyen de laquelle tout aliment ou une drogue peut être retracé au cours de la fabrication et identifié au cours de la distribution. [A.01.010]

O P

Point

Unité de mesure de la force du corps des caractères connu comme point anglo-américain et qui équivaut à 0,3514598 mm. [B.01.400]

**Police sans empattement
(Sans Serif Font)**

Police de caractères qui n' ont aucun trait horizontal en tête et en pied de jambage.

Polyalcools

Comprennent l' isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol le xylitol et l'érythritol,

Portion déterminée

Quantité raisonnable d'aliment pouvant être consommée par un adulte au cours d'un repas.

Préparation pour régime liquide

Désigne un aliment qui

a) est vendu pour consommation sous forme liquide, et

b) est vendu ou présenté comme régime alimentaire complet pris par voie orale ou administré à la sonde stomacale à une personne visée à l'alinéa a) de la définition d'« aliment à usage diététique spécial » . [B.24.001]

Prescrit

Signifie prescrit par le *Règlement sur les aliments et drogues*.

Produit de viande coupée solide

Morceau de viande entier ou un produit composé d'au moins 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g chacun.

Produit de viande hachée et de viande hachée et formée

Catégorie incluant les produits comme le rôti de bœuf haché, le jambon haché et les poitrines de poulet (hachées et formées), qui contiennent moins de 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g.

Produit de volaille

Désigne de la viande de volaille, de la viande de volaille préparée, des sous-produits de viande de volaille ou des sous-produits de viande de volaille préparée. [B.01.001].

Produit du Canada

Voir la définition du terme « Fabriqué au Canada » .

Produit préemballé

Désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne. [B.01.001].

Produits de viande avec allongeur

Désigne un produit de viande auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté. [B.01.001]

Publicité ou annonce

Présentation, par tout moyen, d' un aliment, d' une drogue, d' un cosmétique ou d' un instrument en vue d' en stimuler directement ou indirectement l' aliénation, notamment par la vente. [2, LAD]

Pur, Pur à 100 %

Aliment qui ne soit pas contaminé, ni falsifié et ne contienne que des substances ou des ingrédients dont la présence serait normalement prévue dans l'aliment ainsi décrit.

Q R**Qualités organoleptiques**

Caractéristiques du produit telles que sa saveur, sa texture, son apparence et son odeur.

Quantité de référence

Relativement à un aliment figurant à la colonne 1 de l'annexe M, la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne 2. [B.01.001]

RAD

Acronyme du Règlement sur les aliments et drogues.

Ration quotidienne raisonnable

Appliquée à un aliment énuméré à un poste de la colonne I de l'annexe K, désigne la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne II de ladite annexe. [B.01.001]

Recommandations alimentaires pour la santé des Canadiens et des Canadiennes (RASCC)

Un guide dans le choix d'un régime alimentaire qui apporterait les quantités recommandées de tous les aliments nutritifs essentiels tout en réduisant le risque de maladies chroniques.

Remplissage

Désigne toute substance végétale, (à l'exception de la tomate et de la pulpe de betterave), le lait, les œufs, la levure, ou tout dérivé ou combinaison de ces produits qui serait acceptable comme aliment; [B.14.001, B.22.008] ----- désigne a) de la farine ou une semoule de céréales ou de pommes de terre, mais non de légumineuses,
b) de la farine de blé conditionnée, qui renferme au moins l'équivalent de 80 pour cent de dextrose, déterminé selon la méthode officielle FO-32, Détermination des remplissages, des liants et de l'équivalent de dextrose, 15 octobre 1981,
c) du pain, des biscuits ou autre produit de boulangerie, mais non des produits qui renferment une légumineuse ou sont fabriqués à base de légumineuses,
d) du lait en poudre, du lait écrémé en poudre, du babeurre en poudre et du petit-lait en poudre; et
e) de l'amidon. [B.21.002]

Repas préemballé

Choix préemballé d'aliments destiné à une seule personne, qui ne requiert aucune autre préparation que le réchauffage et qui contient au moins les portions suivantes, selon la description qui en est donnée dans la publication intitulée *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, autorisée par le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social et publiée en 1992 par le ministère des Approvisionnement et Services :

- a) une portion de viande, poisson, volaille, légumineuses, noix, graines, oeufs ou lait ou produits du lait autres que le beurre, la crème, la crème sure, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet laitier;
- b) une portion de légumes, fruits ou produits céréaliers. [B.01.001]

S

Sans gluten

Aliment qui ne contient ni blé, dont l' épeautre et le kamut, ni avoine, ni orge, ni seigle, ni triticales ni aucun élément de ces grains. [B.24.018]

Simili-produit de viande

Désigne un aliment qui ne contient aucun produit de viande, produit de volaille ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de viande. [B.01.001]

Simili-produit de volaille

Désigne un aliment qui ne contient aucun produit de volaille, produit de viande ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de volaille. [B.01.001]

Source souterraine

Nappe phréatique sous la zone de saturation dont la partie supérieure s' appelle la zone d' eau de surface.

Substitut de repas

Préparation alimentaire qui, à elle seule, peut remplacer au moins un repas quotidien. [B.01.001]

Sucre

Désigne tous les monosaccharides et les disaccharides.[B.01.001]

Supplément nutritif

Aliment vendu ou présenté comme supplément à un régime alimentaire dont l'apport en énergie et en éléments nutritifs essentiels peut ne pas être suffisant. [B.01.001]

Surface exposée disponible

Relativement à un produit préemballé, les surfaces suivantes :

- a) le dessous de tout emballage décoratif ou la totalité de la surface des deux côtés d'une étiquette mobile attachée à l'emballage décoratif, la plus grande surface étant à retenir;
- b) la totalité de la surface des deux côtés de toute étiquette mobile attachée à un emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
- c) la totalité de la surface de tout autre emballage, à l'exclusion de son dessous si son contenu fuit ou est endommagé lorsque l'emballage est retourné. **Sont toutefois exclus :**
- d) toute surface de l'emballage sur lequel aucune étiquette ne peut être apposée ou sur lequel les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que l'acheteur ou le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
- e) toute partie d'un emballage, autre que l'emballage d'un aliment destiné à être consommé par une personne en une seule fois, qui est conçue pour être détruite lors de l'ouverture de celui-ci;
- f) tout espace occupé par le code universel des produits. [B.01.001]

T

Tableau de la valeur nutritive

Tableau que porte l'étiquette d'un produit préemballé conformément au paragraphe B.01.401(1). [B.01.001]

U V W X Y Z

Valeur énergétique

S'entend, dans le cas d'un aliment, de la quantité d'énergie que peut recevoir une personne lorsqu'elle ingère l'aliment et que les constituants chimiques de cet aliment, dont les protéines, les matières grasses, les glucides et l'alcool, sont métabolisés. [B.01.001]

Valeur quotidienne

Selon le cas :

- a) relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif mentionné dans la définition de « apport quotidien recommandé », l'apport quotidien recommandé de cette vitamine ou de ce minéral nutritif;
- b) relativement à un élément nutritif mentionné dans la définition de « norme de référence », la norme de référence de cet élément. [B.01.001]

Vente

Est assimilé à l'acte de vendre le fait de mettre en vente, ou d'exposer ou d'avoir en sa possession pour la vente, ou de distribuer, que la distribution soit faite ou non pour une contrepartie. [2, LAD].

Vin sec

S'emploie pour décrire un vin à faible teneur résiduelle en sucre.

Date de modification : 2010-06-05