



T r o u s s e d e l ' é t i q u e t a g e n u t r i t i o n n e l

Les tableaux de la valeur nutritive, les illustrations et les photographies sont reproduits dans la présente trousse à titre d'exemples seulement. Les valeurs nutritives des tableaux ne représentent aucun aliment ou produit en particulier. Toute ressemblance entre les images et illustrations et un produit quelconque est purement accidentelle et ne représente aucun produit précis disponible sur le marché.

La trousse sur l'étiquetage nutritionnel est un guide pour l'interprétation des exigences en matière d'étiquetage nutritionnel en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Ce guide est destiné aux inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Il peut toutefois être également utilisé par des fabricants, des importateurs et des distributeurs de produits alimentaires ainsi que des experts-conseils.

Les renseignements contenus dans ce document sont diffusés uniquement à des fins éducatives et ne peuvent en aucun cas déroger à la *Loi sur les aliments et drogues* ni à son règlement d'application. En cas de conflit entre la *Loi sur les aliments et drogues* ou le *Règlement sur les aliments et drogues* et la trousse, la *Loi* ou le *Règlement* se substitueront à la trousse.

Table des matières

Nota : Pour aider les lecteurs à obtenir des réponses à leurs questions spécifiques, chaque section débute avec une table des matières agrandie et explicative.

Section A Introduction

Objet de la trousse de l'étiquetage nutritionnel	1
Renvois et abréviations	2
Catégories d'aliments aux fins de l'étiquetage nutritionnel	3

Section B Quels produits peuvent porter un tableau de la valeur nutritive?

Quand les dispositions réglementaires entrent-elles en vigueur?	1
Quels aliments doivent présenter un tableau de la valeur nutritive?	1
Sur quels aliments particuliers est-il <i>interdit</i> de présenter un tableau de la valeur nutritive?	2
Quels aliments préemballés sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire?	2
Perte de l'exemption	4

Section C Contenu du tableau de la valeur nutritive

Portion	2
Éléments nutritifs de base	9
Mention des éléments nutritifs complémentaires	11
Mention des éléments nutritifs à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive	12
Tableaux	14

Section D Le modèle utilisé est-il le bon?

Hierarchie des modèles — Comment choisir le tableau de la valeur nutritive appropriée	1
Autres modes de présentation	5
Surface exposée disponible sur les petits emballages de < 100 cm ²	5
Produits emballés dans le commerce de détail	7
Tableaux de la valeur nutritive de produits préemballés	7
Modèles standard, horizontal et linéaire	9
Modèles simplifiés	15
Modèles doubles et composés	18

Section E Surface exposée disponible (SED)

Calcul de la surface exposée disponible (SED)	1
Calculs – Aire de certaines formes géométriques	6
Indications pour mesurer la SED	8
Méthodes de calcul pour les différents types d'emballage	20

Section F Présentation du tableau de la valeur nutritive (TVN) – Exigences graphiques et techniques

Définitions et éléments prescrits	1
Couleur / Exigences en matière de caractères / Information condensée et utilisation d'un TVN plus étroit	7
Adaptation du rectangle du TVN / Destruction du TVN lors de l'ouverture de l'emballage / Surfaces continues	13
Visibilité du TVN dans des conditions normales de vente / Orientation du TVN	18

Section G Tableau de la valeur nutritive pour les enfants de moins de deux ans

Présentation des renseignements principaux et des renseignements additionnels	1
Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?	2
Principales différences en matière d'étiquetage.....	2
Divers modèles de TVN des aliments destinés aux enfants de moins de deux ans	3

Section H Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments et produits préemballés à portion multiple prêts à servir

Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments	2
Produits préemballés à portion multiple prêts à servir destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles	4

Section I Glossaire

Section J Norme d'évaluation pour l'étiquetage nutritionnel

Introduction : Normes d'évaluation de l'étiquetage nutritionnel	
J-1 : Norme d'évaluation liée au procédé de fabrication	1
J-2 : Norme d'évaluation de l'étiquette	25

Section K Outils et gabarits

Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive (TVN)	1
Tableau de la valeur nutritive : étapes d'une évaluation	2
Quels aliments peuvent porter un TVN	3
Quels aliments peuvent porter un TVN	3
Tableaux pour l'alimentation au détail	5
Est-ce que le modèle du TVN est adapté au produit?	11
Quand peut-on utiliser des modèles différents?	11
Contenu du TVN	13
Portion	
Quantités de référence [annexe M] et portions	13
Éléments nutritifs	
Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions)	22
Tableau C3 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs [B.01.402]	22
Tableau C4 : Renseignements complémentaires – quantité de référence	22
Tableau C5 : Renseignements complémentaires [B.01.402]	23
Tableau C6 : Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés [B.01.402]	24
Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, autres expressions) (C3, C4, C5, C6)	25
Abréviations et symboles utilisés dans le tableau de la valeur nutritive	28
Règles d'arrondissement	29
Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs - Arrondissement	29
Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement	30
Le format et la version (modèle) appropriés ont-ils été sélectionnés?	31
Arbres de décision - modèles TVN	31
Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé?	38

Tableaux – calcul de la surface exposée disponible (SED).....	39
Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED)	39
Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED	40
Tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d’emballages	42
Notes sur la prise des mesures et sur l’utilisation des gabarits.....	47
Notes sur la prise des mesures et sur l’utilisation des gabarits	
Hauteur du caractère	48
Tableaux de mesures pour chaque modèle (Annexe L).....	49
Autres tableaux.....	58
Apports nutritionnels recommandés pondérés d’éléments nutritifs	58
Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d’autres aliments – déclarations des vitamines et des minéraux.....	59
Tableau de référence sur les Allégations relatives à la teneur nutritive.....	60
K-1: Gabarits	63

Section A

Introduction

1. Objet de la trousse de l'étiquetage nutritionnel	1
2. Renvois et abréviations.....	1
3. Catégories d'aliments aux fins de l'étiquetage nutritionnel	2

A

Introduction

Section A

Introduction

1. Objet de la trousse de l'étiquetage nutritionnel

La trousse sur l'étiquetage nutritionnel se veut être un guide pour l'interprétation des dispositions sur l'étiquetage nutritionnel prévues dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. Même si la trousse a été à l'origine conçue à l'intention des inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), vous pourriez la trouver utile si vous vous occupez de production ou d'étiquetage des aliments ou même si vous vous intéressez tout simplement à ce domaine. La trousse ne traite toutefois pas des allégations concernant la valeur nutritive ni des allégations relatives à la santé.

La trousse réunit des outils et renseignements utiles. Elle comprend des renseignements sur tous les aspects de l'étiquetage nutritionnel et devrait répondre aux questions les plus fréquentes :

- Quels produits doivent présenter un tableau de la valeur nutritive et quels sont ceux qui sont exemptés de cette exigence?
- Quelles exigences s'appliquent au tableau de la valeur nutritive? Qu'est-ce qui est acceptable et qu'est-ce qui ne l'est pas?
- Quand les dispositions réglementaires pertinentes entreront-elles en vigueur?
- Quelles sont les exigences techniques et graphiques relatives aux tableaux de la valeur nutritive?

La trousse traite de questions essentielles comme la façon de calculer la surface exposée disponible de différents types d'emballages de produits alimentaires. Ce calcul est essentiel pour choisir la bonne version (grandeur) du tableau de la valeur nutritive.

La trousse contient également la norme d'évaluation de l'étiquetage nutritionnel de l'ACIA. L'ACIA se servira de ce document pour évaluer la conformité au *Règlement sur les aliments et drogues*. Ce document autonome a été inséré dans la trousse pour vous aider. Il comporte les 2 parties suivantes : partie 1, Norme d'évaluation du processus de fabrication; partie 2, Norme d'évaluation de l'étiquette. D'une part, la partie 1 met l'accent sur les moyens grâce auxquels le fabricant détermine les valeurs nutritives et leur validité. Elle évalue également la capacité du fabricant de cerner et de maîtriser tous les aspects du processus de fabrication, afin d'obtenir des produits dont le profil nutritionnel est constant, de la planification et de l'établissement des spécifications à la transformation et à la livraison. D'autre part, la partie 2 est axée sur les aspects techniques du tableau de la valeur nutritive. La partie 2 représente en soi une inspection du produit.

Le chapitre final de la trousse, « Section K – Outils et gabarits », est une section détachable qui contient des tableaux et des listes de vérification. Elle présente brièvement les règles d'arrondissement, résume les exigences relatives à la Surface exposée disponible, énumère les normes de référence et les expressions substitués, examine les principaux éléments déclencheurs

de l'ajout de renseignements et précise le site Internet où est publié le Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel.

2. Renvois et abréviations

Renvois au *Règlement sur les aliments et drogues*

Les exigences concernant l'étiquetage nutritionnel et, par conséquent, les tableaux de la valeur nutritive sont énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. La présente trousse renvoie systématiquement à des dispositions réglementaires particulières. Ces renvois permettent au lecteur de connaître les exigences propres au *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces dispositions réglementaires sont numérotées et désignées de l'une des façons suivantes : article B.01.401, B.01.401 ou [B.01.401].

En outre, la trousse renvoie souvent aux annexes L et M du Règlement. L'annexe L est une liste de tous les modèles de tableaux de la valeur nutritive (modèles standard, simplifié, double — aliments à préparer, composés — différentes quantités d'aliments, etc.) et des versions (tailles différentes) de chaque modèle. L'annexe L illustre un ou plusieurs exemples de chaque modèle, en précise les caractéristiques particulières et indique l'ordre de présentation de l'information ainsi que les normes graphiques requises, comme l'emploi de caractères gras, de retraits, de notes en bas de page, de la taille des polices, des lignes (filets) et de l'espacement, pour chaque version du modèle. L'annexe L est située dans la partie B (pages jaunes) de la Codification ministérielle actuelle du *Règlement sur les aliments et drogues*, immédiatement après le titre 1.

Dans l'annexe L, tous les modèles du tableau de la valeur nutritive sont numérotés comme suit : « figure X.Y ». Le premier chiffre, X, représente le numéro du modèle, tandis que le deuxième chiffre, Y, désigne le numéro de version du modèle. Chaque modèle possède de deux à sept versions, dont la taille diminue à mesure que le numéro de version augmente. Par conséquent, la figure 1.1 désigne la première version du modèle 1 (le modèle standard). La figure 1.1 est la version la plus grande du modèle standard, tandis que la figure 1.6 correspond à la plus petite version du modèle standard.

L'annexe M indique les quantités de référence des différentes catégories d'aliments. Les quantités de référence servent à établir et à évaluer les allégations concernant la teneur en éléments nutritifs. Cette annexe est située à la fin de la partie D (pages roses) de la Codification ministérielle actuelle du *Règlement sur les aliments et drogues*, immédiatement après l'annexe K.

Abréviations des titres de loi ou de règlement

<i>Loi sur les aliments et drogues</i>	LAD
<i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	RAD
<i>Loi et Règlement sur les aliments et drogues</i>	LRAD

Autres abréviations

Agence canadienne d'inspection des aliments	ACIA
Tableau de la valeur nutritive	TVN

Surface exposée disponible	SED
Pourcentage de la valeur quotidienne	% VQ
Percent Daily Value	% DV
Lettre d'autorisation de mise en marché temporaire	LAMMT

3. Catégories d'aliments aux fins de l'étiquetage nutritionnel

Le Règlement prévoit que la plupart des produits préemballés doivent porter un tableau de la valeur nutritive, mais les exigences diffèrent selon la catégorie d'aliments considérée. Aux fins de l'étiquetage nutritionnel, il existe trois catégories d'aliments :

- les aliments préemballés destinés aux consommateurs (y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant);
- les aliments préemballés destinés à servir d'ingrédients dans la fabrication d'autres aliments;
- les produits préemballés à portion multiple prêts à servir par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

La trousse met l'accent sur les aliments destinés aux consommateurs. Elle fournit des renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel et souligne les différences qu'il y a pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans. Elle traite aussi des autres catégories d'aliments.

Section B

Quels produits peuvent porter un tableau de la valeur nutritive?

- 1. Quand les dispositions réglementaires entrent-elles en vigueur? 1**
- 2. Quels aliments doivent présenter un tableau de la valeur nutritive? 1**
- 3. Sur quels aliments particuliers est-il interdit de présenter un tableau de la valeur nutritive? 2**
- 4. Quels aliments préemballés sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire? 2**
 - Perte de l'exemption4**

Section B

Quels produits peuvent porter un tableau de la valeur nutritive?

1. Quand les dispositions réglementaires entrent-elles en vigueur?

Selon les modifications du *Règlement sur les aliments et drogues* portant sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations concernant la valeur nutritive et les allégations reliées à la santé, tous les aliments préemballés, à quelques exceptions près, doivent montrer un tableau de la valeur nutritive. Le Règlement fixe également les exigences en ce qui concerne les allégations concernant la valeur nutritive et les allégations reliées à la santé.

- Les nouvelles dispositions réglementaires sont immédiatement déclenchées lorsque l'étiquette ou la publicité d'un aliment, est faite ou placée par le fabricant renferment ce qui suit :
 - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts »;
 - des allégations concernant la valeur nutritive portant sur l'absence de matières grasses (100 % ou [pourcentage] sans lipides), les acides gras *trans* (sans, teneur réduite ou moins de), les acides gras oméga-3 (source d'), les acides gras oméga-6 (source d') [articles 15, 16 et 22 à 26 du tableau suivant B.01.513]; et
 - des allégations relatives à la santé prévues au tableau suivant l'article B.01.603.
- Les exigences applicables à la plupart des autres aliments assujettis au Règlement entrent en vigueur le 12 décembre 2005 (i.e., ces aliments devraient montrer un tableau de la valeur nutritive).
- Pour les aliments produits par de petits fabricants dont les ventes annuelles totales sont inférieures à un million de dollars pour la période de 12 mois précédant le 12 décembre 2002, le Règlement entre en vigueur le 12 décembre 2007.

2. Quels aliments doivent présenter un tableau de la valeur nutritive? [B.01.401(1)]

- Le tableau de la valeur nutritive (TVN) est obligatoire pour la plupart des aliments préemballés.
- Il existe certaines exceptions et exemptions.
- Le tableau de la valeur nutritive peut figurer volontairement sur les aliments qui ne sont pas préemballés ou sur les aliments préemballés qui sont exemptés de porter le TVN.

3. Sur quels aliments particuliers est-il *interdit* de montrer un tableau de la valeur nutritive?

[B.01.401(4)et(5)]

Les aliments suivants **ne doivent pas** montrer de tableau de la valeur nutritive :

- préparations pour régimes liquides;
- préparations pour nourrissons;
- aliments contenant des préparations pour nourrissons;
- substituts de repas;
- suppléments nutritifs (qui respectent les exigences de la partie B.24.201);
- aliments présentés comme pouvant convenir aux régimes à très faible teneur en énergie.

Ces aliments ont leurs propres conditions d'étiquetage nutritionnel qui sont différentes de ceux du tableau de la valeur nutritive. En conséquence, ils sont interdits d'employer le tableau de la valeur nutritive et les titres "Valeur nutritive", "Valeurs nutritives" ou "Nutrition Facts". Cependant, ils peuvent adopter le format du TVN pour montrer leur information nutritive.

4. Quels aliments préemballés sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire?

[B.01.401(2)]

(Extrait du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, section 5.3)

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

- a) 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 » ;
- b) les boissons dont la teneur en alcool dépasse 0,5 % ;
- c) 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), 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, 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 prémélanges 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 prémélange 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 ils sont emballés, si l'étiquette du produit est un autocollant et que la surface exposée disponible du produit est de moins de 200 cm² ;
- 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.

Perte de l'exemption

[B.01.401(3)]

(Extrait du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, section 5.3.1)

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 ;
- 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 toute autre marque concernant la santé,
 - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Section C

Contenu du tableau de la valeur nutritive

1.	Portion.....	2
	▪ Exigences de base	2
	▪ Mesures domestiques	2
	▪ Portions en unités métriques.....	3
	▪ Lorsque la mesure domestique et l'unité métrique sont identiques.....	3
	▪ Produits sans forme précise.....	3
	▪ Charcuterie	4
	▪ Spaghetti.....	4
	▪ Aliments qui doivent être préparés et pour lesquels l'information nutritionnelle est la même que pour les aliments « tels que vendus » et « tels que préparés ».....	4
	▪ Abréviations des unités de mesure	5
	▪ Portion raisonnable	5
	▪ Emballages à portion individuelle	5
	▪ Déclaration de la portion pour les emballages à portion individuelle.....	6
	▪ Exemples de portions déterminés (erreurs y compris)	7
2.	Éléments nutritifs de base	9
3.	Mention des éléments nutritifs complémentaires	11
	▪ Déclencheur : Lorsque les renseignements complémentaires sont obligatoires	12
4.	Mention d'éléments nutritifs à l'extérieur du tableau de la valeur nutritive	12
5.	Tableaux	
	Tableau C1 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs – Arrondissement (colonne 4 du tableau de B.01.401)	14
	Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement (colonne 4 du tableau de B.01.402)	15
	Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions)	16
	Tableau C3 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs : Liste des éléments de base [B.01.401]	16
	Tableau C4 : Renseignements complémentaires lorsque la valeur quotidienne est également une quantité de référence	16
	Tableau C5 : Renseignements complémentaires [B.01.402]	17
	Tableau C6 : Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés [B.01.402]	18
	Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, autres expressions)	
	Tableaux C3, C4, C5, C6	19

Nota :

Les six tableaux du présent chapitre, qui résument les renseignements relatifs à l'arrondissement, aux valeurs quotidiennes et aux autres expressions, sont répétés dans la section à tirette de la présente trousse, soit la Section K – Outils et gabarits.

Section C

Contenu du tableau de la valeur nutritive

Renseignements de base

Figure 1.1, annexe L

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
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 %

Ces exemples de tableaux « Valeur nutritive » tirés de l'annexe L du *Règlement sur les aliments et drogues* illustrent les renseignements de base qui sont obligatoires pour la plupart des tableaux, ainsi que les renseignements complémentaires qui peuvent être mentionnés. On trouvera plus loin dans le présent chapitre des versions bilingues de ces tableaux.

Renseignements complémentaires

Figure 18.1, annexe L

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monosaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibres alimentaires 12 g	48 %
Fibres solubles 0 g	
Fibres insolubles 11 g	
Sucres 6 g	
Polyalcools 0 g	
Amidon 9 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 35 %
Vitamine D 0 %	Vitamine E 6 %
Vitamine K 10 %	Thiamine 55 %
Riboflavine 4 %	Niacine 25 %
Vitamine B ₆ 10 %	Folate 10 %
Vitamine B ₁₂ 0 %	Biotine 30 %
Pantothénate 8 %	Phosphore 30 %
Iodure 0 %	Magnésium 50 %
Zinc 25 %	Sélénium 6 %
Cuivre 20 %	Manganèse 10 %
Chrome 10 %	Molybdène 10 %
Chlorure 10 %	
* 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
Total des 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
Total des glucides	300 g 375 g
Fibres alimentaires	25 g 30 g
Calories par gramme :	
Lipides 9	Glucides 4 Protéines 4

Nota : Le présent chapitre présente les exigences de base relatives au contenu du tableau de la valeur nutritive (TVN). Cependant, la nature et la présentation de l'information peuvent varier selon la classe et la sous-classe d'aliments (aliments préemballés; aliments préemballés pour enfants âgés de moins de deux ans; aliments préemballés utilisés pour fabriquer d'autres aliments; portions multiples, aliments préemballés prêts à manger qui sont servis par une entreprise commerciale ou industrielle ou par une institution. (Se reporter au Chapitre A, *Classes d'aliments aux fins de l'étiquetage*.) Pour obtenir de plus amples détails, consultez les chapitres pertinents.

1. Portion

La déclaration de la portion est fondée sur la **partie comestible de l'aliment tel que vendu**.

Certaines présentations font l'objet de critères supplémentaires. Dans le cas du modèle double – Aliments à préparer, par exemple, la portion déterminée est celle du produit tel que vendu **et** tel que préparé. En outre, dans le cas du modèle double ou du modèle composé - Différentes quantités d'aliments, on utilise deux portions distinctes.

Exigences de base

[tableau de B.01.401, B.01.002A(1)]

La portion est une quantité d'aliments qui peut être consommée raisonnablement en une seule fois. (Se reporter au Chapitre K de la présente trousse pour la liste des portions raisonnables (*tirée du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*.)

La portion est déterminée en fonction de la partie comestible des **aliments offerts en vente**. Elle est exprimée en mesure domestique au consommateur (1^{er}) **et** en unités métriques (2^e) (entre parenthèses, dans les mêmes unités que la déclaration de la quantité nette.) Voir les exceptions ci-dessous.

Mesures domestiques

Aux fins de la présente trousse, l'expression « mesure domestique » signifie :

- une fraction d'aliment – p. ex. 1/8 pizza
- une mesure visuelle connue – p. ex. des mesures utilisées à la maison comme des tasses, des cuillères à soupe et à thé, les unités 250 ml, 125 ml, 15 ml, 5 ml, etc.
- une unité alimentaire – p. ex. un carré de chocolat; une tranche de pain, un biscuit, une plaquette de beurre, une tranche de X mm, etc.
- un contenant complet – pour une portion alimentaire unique

Portions en unités métriques

La plupart des formats du tableau de la valeur nutritive prévoient que la portion soit mentionnée en une mesure domestique et en unités métriques. Ces dernières sont exprimées en grammes (g) ou en millilitres (ml).

- Les grammes (g) sont employés lorsque la quantité nette du produit est déclarée selon le poids ou à l'unité, et lorsque le produit est un fruit utilisé comme garniture ou pour sa saveur (p. ex. cerises au marasquin), olives ou marinades.
- On utilise les millilitres (ml) lorsque la quantité nette du produit est déclarée par volume.

Lorsque la mesure domestique et l'unité métrique sont identiques

Certaines unités métriques sont visiblement mesurables et sont considérées comme des mesures connues du consommateur. Dans le cas d'aliments liquides, ces mentions remplissent l'obligation de déclarer une portion tant en mesure domestique qu'en unités métriques.

Les mesures métriques qui suivent sont considérées comme des mesures domestiques.

Remarquez que ces mesures sont des multiples de la cuillère à thé métrique (5 ml) et de la cuillère à table métrique (15 ml) ainsi que des fractions et des multiples de la tasse métrique (250 ml).

- 5 ml
- 10 ml
- 15 ml
- 25 ml
- 30 ml
- 45 ml
- 50 ml - 500 ml, par tranches de 25 ml



Pour les produits liquides, les unités de volume métriques (ml) arrondies peuvent servir à la fois de mesure domestique et de mesure métrique.

D'autres volumes métriques inhabituels, comme 185 ml, 240 ml, 287 ml, etc., ne sont pas considérés comme des mesures domestiques; ils ne peuvent pas être utilisés seuls pour répondre aux critères relatifs à la portion. (Les exceptions à cette règle sont applicables aux emballages à portion individuelle. Pour plus de détails, voir *Emballages à portion individuelle* plus loin dans le présent chapitre.)

Produits sans forme précise

Certains produits n'ont pas une forme précise, comme les rôtis, les jambons ou le poisson entier. À l'égard de ces produits, les mesures connues du consommateur comme une tranche de jambon ou une fraction de produit ne sont pas des mesures utiles. Dans ces cas, une simple mention du poids

en unités métriques, p. ex. 100 grammes, suffira à répondre à l'obligation de mentionner une portion tant en mesure domestique qu'en unités métriques.



Pour les produits sans forme précise, une simple mention de 100 g est acceptable comme portion déterminée.

Charcuterie

Dans le cas de la charcuterie, lorsque la viande est vendue dans des **tubes-saucissons ou en format industriel**, la portion peut être mentionnée au moyen de mesures domestiques et une unité métrique, de la manière suivante : « par environ trois tranches (55 g) » ou en mentionnant une seule unité métrique de « 100 g ». Si la deuxième option est choisie, on ne peut utiliser que « 100 g », les autres unités métriques ne peuvent être utilisées.

Spaghetti

Lorsqu'il s'agit de longues nouilles sèches qui sont difficiles à mesurer, il reste les options suivantes :

- « par 1/4 boîte (85 g) », ou
- « par 85 g (environ une tasse préparée *al dente*) »



Aliments qui doivent être préparés ET pour lesquels l'information nutritionnelle est la même que pour les aliments « tels que vendus » et « tels que préparés »

Dans les cas où la teneur en éléments nutritifs n'est pas modifiée par la préparation de l'aliment, l'aliment peut utiliser un modèle de présentation standard, horizontale ou linéaire **et** mentionner la portion de l'aliment tel que vendu et tel que préparé, p. ex. des cristaux de boisson : « 1 c. à thé (2 g) (environ une tasse préparée) ». Cette disposition est toujours facultative. D'autres exemples : jus d'orange concentré et congelé ou cristaux de boisson qui sont préparés par l'ajout d'eau, certains maïs soufflés, etc.

Valeur nutritive	
par 1 c. à thé (2 g) (environ une tasse préparée)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	
+ trans 0 g	0 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 18 g	6 %

Abréviations des unités de mesure

Dans le tableau de la valeur nutritive, on *doit* toujours utiliser certaines abréviations qui sont considérées comme bilingues :

- mg (milligramme)
- g (gramme)
- mL *ou* ml (millilitre)

D'autres abréviations sont facultatives et ne doivent être employées que lorsque l'espace est restreint.

- c. à thé *ou* cuil. à thé (cuillère à thé)
- c. à soupe *ou* cuil. à soupe (cuillère à soupe)
- tsp (teaspoon)
- tbsp (tablespoon)

Portion raisonnable

Même si les diverses présentations du tableau de la valeur nutritive permettent une grande diversité dans le mode de mention de la portion, il est toujours nécessaire que cette portion soit celle du produit **tel que vendu**. La portion est fondée sur la partie comestible de l'aliment; elle équivaut à la quantité de nourriture qu'un adulte consommerait raisonnablement en une fois. Le fabricant a plusieurs options pour établir les portions.

Le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003* contient une liste de portions raisonnables qui peut servir *d'outil de référence et de guide* lors de l'évaluation de la pertinence d'une portion (liste reproduite au Chapitre K de la trousse).

Nota : Lorsque les aliments sont mis en portions d'unités couramment consommées par une personne, alors la portion doit être l'unité ou un multiple de l'unité – p. ex. 1 hamburger, 1 steak, 1 barre « granola », 2 biscuits, 2 tranches de pain, etc. (**et non** 7/8 d'un hamburger, 1 ½ biscuit, 1 ½ tranche de pain).

Emballages à portion individuelle

[B.01.002A(2), D.01.001(3)]

(Extrait partiel de l'alinéa 6.2.3 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*)

La quantité **nette entière** de l'emballage **est considérée comme étant la portion déterminée** dans les cas suivants :

- 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 peut varier de 175 à 250 mL.

- 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. Comme l'emballage contient moins de 200 % de 50 g (moins de 100 g), le sac de 55 g est considéré comme un emballage à portion individuelle, ce qui donne une portion déterminée de 55 g.

- La quantité de référence est d'au moins 100 g ou 100 mL et l'emballage contient 150 % ou moins 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. 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, ce qui donne une portion déterminée de 500 mL.

Les exigences pour un contenant à portion individuelle ne sont pas facultatives. Les produits qui répondent aux critères doivent fournir des renseignements nutritionnels fondés sur la quantité nette de l'ensemble de l'emballage. Par exemple, une canette de boisson gazeuse de 355 ml doit fonder ses renseignements nutritionnels sur 355 ml et ne peut être mentionnée par une portion déterminée de 250 ml.

Nota* : voir les quantités de référence à l'annexe M. (Se reporter au chapitre K de la trousse)



Déclaration de la portion pour les emballages à portion individuelle

(tableau jusqu'à B.01.401)

La mesure domestique pour un contenant à portion individuelle est l'ensemble du contenant. Par conséquent, la portion déterminée pour un contenant à portion individuelle doit être mentionnée comme suit : « par contenant (75 g) », « une canette (355 ml) », « par plat principal (240 g) », « par contenant (200 ml) », « par sachet (56 g) », etc. Même si la mention de la mesure domestique et de la mesure métrique est fortement encouragée, la mention de seulement l'unité métrique est tolérée. Par exemple, une canette de 355 ml de boisson gazeuse peut être déclarée comme suit : « par canette (355 ml) » ou simplement « par 355 ml ».

Exemples de portions déterminées (erreurs y compris)

Valeur nutritive	
par 250 mL	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
Cholestérol 0 mg	

Certaines mesures volumétriques (ml) sont visiblement mesurables et sont à la fois une mesure domestique et une mesure métrique pour les aliments *liquides*.

Valeur nutritive	
Portion 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres 2 g	8 %

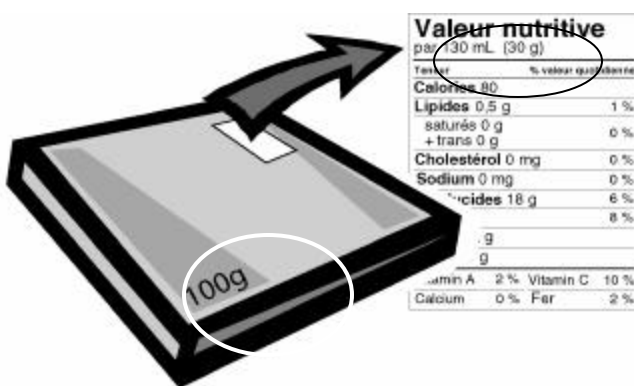
Une simple mention de poids en unités métriques n'est généralement pas une portion déterminée acceptable. Pour la plupart des aliments, il faut une mesure domestique (1^{re}) et une mesure métrique (2^e, entre parenthèses); exception faite des aliments aux formes inclassables sans mesure domestique, et les contenants individuels.

Valeur nutritive	
par 50 g (27 croustilles environ) Per 50 g (about 27 chips)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %

X Notez que les mentions relatives aux portions ont été inversées. La mesure domestique doit être mentionnée en premier, suivie de la mesure en unités métriques entre parenthèses.

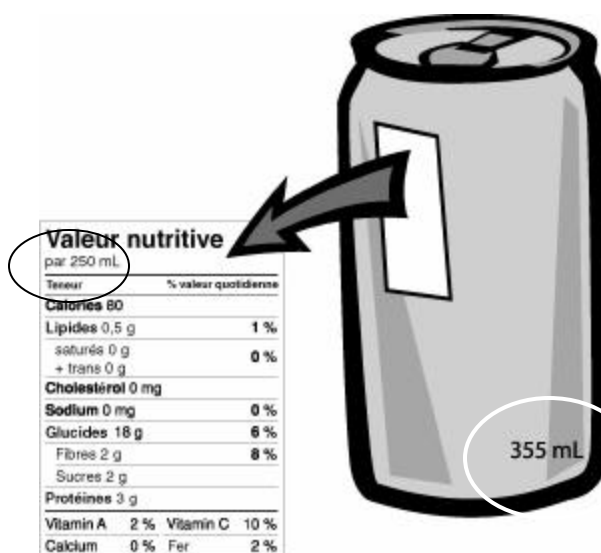
Valeur nutritive Nutrition Facts		
par 52 mL (20 g) / Per 52 mL (20 g)		
Teneur Amount		% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 100		
Lipides / Fat 4 g		
saturés / Saturated 3,5 g		
+ trans / Trans 0,10 g		
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium / Sodium 75 mg		
Glucides / Carbohydrates 19 g		
Fibres / Fiber 1 g		
Protéines / Protein 6 g		

X Dans cet exemple, la portion déterminée est déclarée comme étant « 52 ml (20 g) ». Lorsqu'on utilise des unités de volume métriques (ml) comme mesure domestique, ces unités doivent être arrondies au 25 ml le plus près. Une mention plus adéquate de la portion déterminée serait « 50 ml (20 g) ».



X Sur cet emballage de 100 g, la portion mentionnée est « 130 ml (50 g) ». 130 ml n'est pas une mesure normalisée. La mesure domestique doit être arrondie et la portion déterminée déclarée doit être « 125 ml (50 g) » ou « ½ emballage (50g) ».

X Voici une canette de 355 ml de boisson gazeuse. La portion déterminée est 250 ml. Cependant, ce produit est visiblement une portion individuelle, c'est-à-dire qu'elle répond aux critères de portion individuelle et qu'elle est habituellement consommée en une fois. Par conséquent, les renseignements *doivent* être fournis pour tout le produit, et non pour une partie de ce dernier, p. ex., portion déterminée : « une canette (355 ml) » ou « 355 ml ».



2. Éléments nutritifs de base

Les Calories et les treize éléments nutritifs présentés dans le tableau de la valeur nutritive ci-dessous sont considérés comme des renseignements de base. La mention de ces renseignements est obligatoire pour le plupart des tableaux de la valeur nutritive.

Les critères relatifs aux mentions des éléments nutritifs (ou des unités) sont différents s'il s'agit de présentations simplifiées (voir le chapitre D de la présente trousse), ainsi que d'aliments préemballés pour enfants âgés de moins de deux ans (chapitre G) et d'aliments préemballés à utiliser pour la fabrication d'autres aliments (chapitre H). Pour plus de détails, voir les sections pertinentes.

Les chiffres sont arrondis conformément aux règles définies au Tableau C1 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs – Arrondissement. (colonne 4 du tableau suivant B.01.401, situé à la fin de la présente section).

Calories

- 1 ⇒
- 2 ⇒
- 3 ⇒
- 4 ⇒
- 5 ⇒
- 6 ⇒
- 7 ⇒
- 8 ⇒
- 9 ⇒
- 10 ⇒
- 11 ⇒
- 12 ⇒
- 13 ⇒

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

Éléments nutritifs de base :**Calories**

Les **lipides** sont mentionnés en grammes et en % VQ.

Les acides gras **saturés** sont mentionnés en grammes.*

Les acides gras **trans** sont mentionnés en grammes.*

* Sur la même ligne d'information, on trouve la **somme** des acides gras **saturés et trans** qui est mentionnée en % VQ.

Le **cholestérol** est mentionné en milligrammes et **peut** (facultatif) être mentionné en % VQ.

Le **sodium** est mentionné en milligrammes et en % VQ.

Les **glucides** sont mentionnés en grammes et en % VQ.

Les **fibres** sont mentionnées en grammes et en % VQ.

Les **sucres** sont mentionnés en grammes.

Les **protéines** sont mentionnées en grammes.

La **vitamine A** est mentionnée en % VQ.

La **vitamine C** est mentionnée en % VQ.

Le **calcium** est mentionné en % VQ.

Le **fer** est mentionné en % VQ.

Infraction commune

Valeur nutritive	
Portion 16 biscuits (28 g)	
portions par boîte : environ 3,5	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 110	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g	0 %
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Glucides 18 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 2 g	
Protéines 3 g	

✗ Les tableaux de la valeur nutritive de nombreux produits importés ne font pas mention des lipides trans. Cette situation est inacceptable, étant donné que le gras trans est un élément nutritif de base qui doit être déclaré au Canada.

3. Mention des éléments nutritifs complémentaires

Cet exemple de tableau de la valeur nutritive (TVN), **Figure 19 de l'annexe L**, illustre tous les renseignements de base et complémentaires qui peuvent être déclarés dans un TVN. La mention des renseignements complémentaires est souvent facultative; toutefois, elle est parfois provoquée et ces renseignements doivent alors être fournis. Voir la liste des déclencheurs à la section suivante.

Les chiffres sont arrondis selon les règles énoncées au tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement (colonne 4 du tableau suivant B.01.402, situé à la fin de la présente section).

Valeur nutritive Nutrition Facts		% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Portion 125 mL (35 g) / Serving Size 125 mL (35 g)		Vitamine D / Vitamin D 0 %	
Portions par contenant 13		Vitamine E / Vitamin E 6 %	
Servings Per Container 13		Vitamine K / Vitamin K 10 %	
Teneur par portion / Amount Per Serving		Thiamine / Thiamine 55 %	
Calories / Calories 90 (380 kJ)		Riboflavine / Riboflavin 4 %	
Calories des lipides / Calories from fat 9		Niacine / Niacin 25 %	
Calories des lipides saturés et trans 0		Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆ 10 %	
Calories from Saturated + Trans 0		Folate / Folate 10 %	
% valeur quotidienne / % Daily Value*		Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂ 0 %	
Lipides / Total Fat 1 g	2 %	Biotine / Biotin 30 %	
saturés / Saturated 0 g	0 %	Pantothénate / Pantothenate 8 %	
+ trans / Trans 0 g		Phosphore / Phosphorus 30 %	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g		Iodure / Iodide 0 %	
oméga-6 / Omega-6 0,5 g		Magnésium / Magnesium 50 %	
oméga-3 / Omega-3 0 g		Zinc / Zinc 25 %	
monoinsaturés / Monounsaturated 0,2 g		Sélénium / Selenium 6 %	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %	Cuivre / Copper 20 %	
Sodium / Sodium 300 mg	12 %	Manganèse / Manganese 10 %	
Potassium / Potassium 410 mg	12 %	Chrome / Chromium 10 %	
Glucides / Total Carbohydrate 27 g	9 %	Molybdène / Molybdenum 10 %	
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 12 g	48 %	Chlorure / Chloride 10 %	
Fibres solubles / Soluble Fibre 0 g		* 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 :	
Fibres insolubles / Insoluble Fibre 11 g			
Sucres / Sugars 6 g		Calories : 2 000 2 500	
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g		Lipides moins de 65 g 80 g	
Amidon / Starch 9 g		saturés + trans moins de 20 g 25 g	
Protéines / Protein 4 g		Cholestérol moins de 300 mg 300 mg	
Vitamine A / Vitamin A 0 %		Sodium moins de 2 400 mg 2 400 mg	
Vitamine C / Vitamin C 0 %		Potassium 3 500 mg 3 500 mg	
Calcium / Calcium 2 %		Glucides 300 g 375 g	
Fer / Iron 35 %		Fibres alimentaires 25 g 30 g	
		Calories par gramme :	
		Lipides 9 Glucides 4 Protéines 4	
		* Percent Daily Values are based on a 2,000 Calorie diet.	
		Your daily values may be higher or lower depending on your Calorie needs:	
		Calories: 2,000 2,500	
		Total Fat Less than 65 g 80 g	
		Saturated + Trans Less than 20 g 25 g	
		Cholesterol Less than 300 mg 300 mg	
		Sodium Less than 2,400 mg 2,400 mg	
		Potassium 3,500 mg 3,500 mg	
		Total Carbohydrate 300 g 375 g	
		Dietary Fibre 25 g 30 g	
		Calories per gram:	
		Fat 9 Carbohydrate 4 Protein 4	

Déclencheur : Inclusion obligatoire de renseignements complémentaires

[B.01.402]

(extrait tiré du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, alinéa 5.4.2)

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, soit sur l'étiquette ou dans une annonce. 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. Lorsqu'un acide gras est spécifiquement identifié en dehors du tableau de la valeur nutritive, sur l'étiquette ou dans une annonce, il devient obligatoire de déclarer les trois acides gras susmentionnés [B.01.402(3)].
- b) Tout élément nutritif présenté dans le tableau de B.01.402 doit être déclaré si une **déclaration expresse ou implicite** (par exemple, toute mention, référence, indication, déclaration, allégation, etc.) le concernant apparaît sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres. Le terme **déclaration expresse ou implicite** n'inclut pas la liste des ingrédients (et la déclaration des additifs alimentaires contenant un élément nutritif présenté dans le tableau de B.01.402 dans la liste des ingrédients, par exemple le carbonate de magnésium) [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 [31 à 36 du tableau suivant B.01.513, B.01.402(5)].
- d) La teneur en **polyalcools***, **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)].

* Les *polyalcools* (aussi nommés polyols, alcools du sucre ou itols) comprennent les hydrolysats d'amidon hydrogénés, l'érythritol, l'isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol et le xylitol.

4. Mention d'éléments nutritifs à l'extérieur 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)]

(extrait tiré du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, alinéa 5.4.3)

Lorsque le Règlement exige la mention obligatoire d'autres éléments nutritifs qui ne peuvent pas être présentés dans le tableau de la valeur nutritive, ces renseignements doivent être indiqués avec une unité appropriée (g, mg, etc.) 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 des édulcorants non nutritifs (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].

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, peut être déclarée **volontairement** n'importe où sur l'étiquette, en grammes par portion, **sauf** à l'intérieur du tableau de la valeur nutritive.

Les teneurs absolues en vitamines et minéraux -- microgrammes (μ g), milligrammes (mg), Équivalents Rétinol (ER), Équivalents Niacine (EN) – même lorsque prescrites par la réglementation, peuvent être mentionnées uniquement **à l'extérieur** du tableau de la valeur nutritive. Il n'est pas permis d'indiquer ces unités à l'intérieur du tableau puisque seul le pourcentage de la valeur quotidienne est permis. Le pourcentage de la valeur quotidienne peut être mentionné, par portion, en-dehors du tableau de la valeur nutritive.

5. Tableaux

Tableau C1 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs – Arrondissement
(colonne 4 de la table suivant B.01.401)

Information	Quantité	Arrondissement Unités métriques	Arrondissement % VQ
Portion	<10 g ou ml	multiple de 0,1 g ou ml	
	≥10 g ou ml	multiple de 1 g ou ml	
Énergie	< 5 Calories, correspond à « sans Calorie »	0 Calorie	
	< 5 Calories, tous les autres cas	1 Calorie la plus près	
	≥ 5 à ≤ 50 Calories	5 Calories le plus près	
	> 50 Calories	10 Calories le plus près	
Lipides (liste de base) Total des lipides Acides gras saturés Acides gras trans Saturés + Trans (% VQ seulement)	Déclarations « sans » : « sans gras » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans gras » « sans saturés » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans saturés » « sans trans » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans trans »	0 g	0%
	< 0,5 g, tous les autres cas	0,1 g le plus près	1 % le plus près
	≥ 0,5 g à ≤ 5 g	0,5 g le plus près	1 % le plus près
	> 5 g	1 g le plus près	1 % le plus près
Cholestérol (% VQ facultatif)	< 2 mg, correspond à « sans cholestérol »	0 mg	0%
	tous les autres cas	5 mg le plus près	1 % le plus près
Sodium	< 5 mg, correspond à « sans sodium ni sel »	0 mg	0%
	< 5 mg, tous les autres cas	1 mg le plus près	1 % le plus près
	≥ 5 mg à ≤ 140 mg	5 mg le plus près	1 % le plus près
	> 140 mg	10 mg le plus près	1 % le plus près
Glucides Glucides Fibres Sucres (aucune mention % VQ)	< 0,5 g	0 g	0%
	≥ 0,5 g	1 g le plus près	1 % le plus près (aucun % VQ des sucres)
Protéine	< 0,5 g	0,1 g le plus près	
	≥ 0,5 g	1 g le plus près	
Teneur en vitamines et en éléments minéraux Vitamine A Vitamine C Calcium Fer	< 1 % VQ par portion et teneur de référence		0%
	≥ 1 % à <2 %		2%
	≥ 2 % à ≤ 10 %		2 % le plus près
	> 10 % à ≤ 50 %		5% le plus près
	> 50 %		10 % le plus près

mg = milligramme

Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement
(colonne 4 du tableau jusqu'à B.01.402)

Information	Quantité	Arrondissement Unités métriques	Arrondissement % VQ
Portions par contenant	< 2 portions ou > 5 portions	multiples de 1	
	≥ 2 à ≤ 5 portions	multiples de 0.5	
Énergie Calories des lipides Calories des lipides saturés + Trans	Calories provenant des lipides : < 5 Calories et lipides déclarés comme 0 g	0 Calorie	
	Calories provenant des saturés + trans : < 5 Calories et saturés + trans déclarés comme 0 g		
	< 5 Calories, tous les autres cas	1 Calorie la plus près	
	≥ 5 à ≤ 50 Calories	5 Calories le plus près	
	> 50 Calories	10 Calories le plus près	
		10 kilojoules le plus près	
Kilojoules (unité facultative)	tous les cas		
Lipides (renseignements complémentaires) polyinsaturés oméga-6 oméga-3 monoinsaturés	< 1 g	0,1 g le plus près	
	≥ 1 g à ≤ 5 g	0,5 g le plus près	
	> 5 g	1 g le plus près	
Potassium	< 5 mg, < 5 mg/portion et quantité de référence	0 mg	0%
	< 5 mg, tous les autres cas	1 mg le plus près	1 % le plus près
	≥ 5 mg à ≤ 140 mg	5 mg le plus près	1 % le plus près
	> 140 mg	10 mg le plus près	1 % le plus près
Glucides Fibres solubles Fibres insolubles Alcool de sucre Amidon	< 0,5 g	0 g	
	≥ 0,5 g	1 g le plus près	
Vitamines et éléments minéraux nutritifs	< 1 % VQ par portion et quantité de référence		0%
	≥ 1 % - < 2 %		2%
	≥ 2 % à ≤ 10 %		2 % le plus près
	> 10 % à ≤ 50 %		5 % le plus près
	> 50 %		10 % le plus près

mg = milligramme

Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions)

Tableau C3 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs : Liste des éléments de base [B.01.401]

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.401)	Valeur quotidienne (= quantité de référence B.01.001.1)	
« Portion déterminée (mention de la taille) »	« Portion (portion déterminée) », « Pour ou Par (portion déterminée) »		
« Calories »	« Calories totales »		
« Lipides »	« Total des lipides»	65 g	
« Acides gras saturés »	« Lipides saturés » « Saturés »		
« Acides gras trans »	« Lipides trans » « trans »		
« Acides gras saturés + acides gras trans »	« Lipides saturés +lipides trans » « Saturés + trans »	20 g	
« Cholestérol »		300 mg	
« Sodium »		2400 mg	
« Glucides »	« Total des glucides »	300 g	
« Fibre »	« Fibres alimentaires »	25 g	
« Sucres »			
« Protéines »			
Vitamines et minéraux nutritifs			
		Valeur quotidienne (= apport quotidien recommandé, Tableaux des sections 1 et 2, de la partie D)	
		≥ 2 ans	< 2 ans
« Vitamine A »	« Vit A »	1000 ER	400 ER
« Vitamine C »	« Vit C »	60 mg	20 mg
« Calcium »		1100 mg	500 mg
« Fer »		14 mg	7 mg

Tableau C4 : Renseignements complémentaires - lorsque la valeur quotidienne est également une quantité de référence

Information	Autres expressions	Valeur quotidienne (= quantité de référence, B.01.001.1)
« Potassium »		3 500 mg

g = gramme; mg = milligramme; µg = microgramme; ER = équivalents rétinol

Tableau C5 : Renseignements complémentaires [B.01.402]

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.402)	Déclencheur pour inclusion dans le tableau de la valeur nutritive
Tous les éléments nutritifs complémentaires doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)].		
« Portions par contenant »	« (nombre d'unités) par contenant »	
« kilojoules »	« kJ »	
« Calories provenant des lipides »	« Calories provenant du total des lipides » « Calories des lipides »	
« Calories des acides gras saturés et trans »	« Calories des lipides saturés et trans » « Calories des saturés et trans »	
« Acides gras polyinsaturés »	« Lipides polyinsaturés » « Polyinsaturés »	NOTA : la mention des acides gras monoinsaturés, d'oméga-6 et d'oméga-3 ne requière pas la mention des polyinsaturés.
« Acides gras polyinsaturés oméga-6 »	« Lipides polyinsaturés oméga-6 » « Polyinsaturés oméga-6 » - si le tableau de la valeur nutritive comprend la teneur en acides gras polyinsaturés « oméga-6 »	oméga-6, oméga-3 et les acides gras polyinsaturés doivent être mentionnés lorsque : • l'un d'eux est mentionné; • les gras polyinsaturés sont mentionnés dans le tableau; • un acide gras est mentionné sur l'étiquette hors du tableau ou dans une annonce (p. ex., DHA, EPA) [B.01.402(3)].
« Acides gras polyinsaturés oméga-3 »	voir oméga-6, substituer oméga-6 par oméga-3	
« Acides gras monoinsaturés »	voir polyinsaturés, substituer polyinsaturés par monoinsaturés	
« Potassium »		• le produit contient des sels de potassium ajoutés et des allégations relatives à la teneur en sel ou en sodium de l'aliment sont présentes [articles 31 - 36 du tableau après B.01.513], [B.01.402(5)]
« Fibres solubles »		
« Fibres insolubles »		
« Amidon »		
« Polyalcool(s) »	« Polyol(s) » Si l'aliment contient un seul type de polyalcool: « (nom du polyalcool) »	si un alcool de sucre est ajouté au produit
Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés	voir le tableau de référence des vitamines et éléments nutritifs	toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)]. toute vitamine ou tout minéral nutritif qui est mentionné comme constituant d'un ingrédient (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)].
« Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 Calories. »	« En fonction d'un régime alimentaire de 2 000 Calories » « 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.	
« Calories par gramme : », « Lipides 9 », « Glucides 4 » et « Protéines 4 »		

Tableau C6: Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés [B.01.402]**Nota :**

- 1) **Tous les éléments nutritifs complémentaires** doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)].
- 2) Toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)].
- 3) Toute vitamine ou tout minéral nutritif, mentionné comme composante d'un des ingrédients (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)], doit être mentionné dans le tableau de la valeur nutritive.

Information	Autres expressions (colonne 2, jusqu'à B.01.402)	Valeur quotidienne (= apport quotidien recommandé)*	
		≥ 2 ans	< 2 ans
« Vitamine D »	« Vit D »	5 µg	10 µg
« Vitamine E »	« Vit E »	10 mg	3 mg
« Vitamine K »	« Vit K »	80 µg	30 µg
« Thiamine »	« Thiamine (Vitamine B ₁) » « Thiamine (Vit B ₁) »	1,3 mg	0,45 mg
« Riboflavine »	« Riboflavine (Vitamine B ₂) » « Riboflavine (Vit B ₂) »	1,6 mg	0,55 mg
« Niacine »		23 EN	8 EN
« Vitamine B ₆ »	« Vit B ₆ »	1,8 mg	0,7 mg
« Folate »		220 µg	65 µg
« Vitamine B ₁₂ »	« Vit B ₁₂ »	2 µg	0,3 µg
« Biotine »		30 µg	8 µg
« Pantothénate »	« Acide pantothénique »	7 mg	2 mg
« Phosphore »		1100 mg	500 mg
« Iodure »	« Iode »	160 µg	55 µg
« Magnésium »		250 mg	55 mg
« Zinc »		9 mg	4 mg
« Sélénium »		50 µg	15 µg
« Cuivre »		2 mg	0,5 mg
« Manganèse »		2 mg	1,2 mg
« Chrome »		120 µg	12 µg
« Molybdène »		75 µg	15 µg
« Chlorure »		3400 mg	1000 mg

mg = milligramme; µg = microgramme; EN = équivalents niacine

Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, autres expressions)

Table C3: Mandatory Nutrient Information: Core List [B.01.401]

Information	Alternative Expressions (Column 2, table to B.01.401)	Daily Value (= Reference Standards B.01.001.1)	
“Serving Size (naming the size)”	“Serving (naming the serving size)” “Per (naming the serving size)”		
“Calories”	“Total Calories” “Calories, Total”		
“Fat”	“Total Fat” “Fat, Total”	65 g	
“Saturated Fat”	“Saturated Fatty Acids” “Saturated” “Saturates”		
“Trans Fat”	“Trans Fatty Acids” “Trans”		
“Saturated Fat + Trans Fat”	“Saturated Fatty Acids + Trans Fatty Acids” “Saturated + Trans” “Saturates + Trans”	20 g	
“Cholesterol”		300 mg	
“Sodium”		2400 mg	
“Carbohydrate”	“Total Carbohydrate” “Carbohydrate, Total”	300 g	
“Fibre”	“Fiber” “Dietary Fibre” “Dietary Fiber”	25 g	
“Sugar”			
“Protein”			
Vitamins and Minerals			
		Daily Value (= Recommended Daily Intakes, Tables to Divisions 1 & 2, Part D)	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
“Vitamin A”	“Vit A”	1000 RE	400 RE
“Vitamin C”	“Vit C”	60 mg	20 mg
“Calcium”		1100 mg	500 mg
“Iron”		14 mg	7 mg

Table C4: Additional Information with a Daily Value that is a Reference Amount

Information	Alternative Expressions	Daily Value (= Reference Amount, B.01.001.1)
"Potassium"		3500 mg

g = gram; mg = milligram; µg = microgram; RE = Retinol Equivalent

Table C5: Additional Information [B.01.402]

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Trigger for Inclusion in Nutrition Facts
All additional nutrients: must be declared if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients e.g., calcium chloride) [B.01.402(4)].		
"Servings per Container"	"(Number of Units) per Container"	
"kilojoules"	"kJ"	
"Calories from Fat"	"Calories from Total Fat"	
"Calories from Saturated + Trans Fat"	"Calories from Saturated + Trans Fatty Acids"; "Calories from Saturated + Trans"; "Calories from Saturates + Trans"	
"Polyunsaturated Fat"	"Polyunsaturated Fatty Acids"; "Polyunsaturated"; "Polyunsaturates"	NOTE: Omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids declaration does not trigger the declaration of polyunsaturates.
"Omega-6 Polyunsaturated Fat"	"Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids"; "Omega-6 Polyunsaturated"; "Omega-6 Polyunsaturates" - If the Nutrition Facts table includes the amount of polyunsaturated fatty acids: "Omega-6"	omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids must all be declared when: - any one of these is declared; - polyunsaturates are declared in the NFT; - any specific fatty acid is declared on the label outside the NFT or in advertising (e.g., DHA, EPA). [B.01.402(3)]
"Omega-3 Polyunsaturated Fat"	as for Omega-6	
"Monounsaturated Fat"	as for Polyunsaturates	
"Potassium"		product contains added potassium salts <i>and</i> when there are claims relating to the salt or sodium content of the food [Items 31 - 36 of the table following B.01.513], [B.01.402(5)]
"Soluble Fibre"	"Soluble Fiber"	
"Insoluble Fibre"	"Insoluble Fiber"	
"Starch"		
"Sugar Alcohol(s)"	"Polyol" If the food contains only one type of sugar alcohol: "(naming the sugar alcohol)"	any sugar alcohol is added to the product
Additional vitamin and mineral nutrient	see vitamin and mineral nutrient reference table	any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) is added to the product [B.01.402(6)]. any vitamin or mineral nutrient is declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)].
"Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet"	"Based on a 2,000 Calorie Diet" "Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet. Your Daily Values May Be Higher or Lower Depending on Your Caloric Needs."	
"Calories per gram.", "Fat 9", "Carbohydrate 4" and "Protein 4"		

Table C6: Additional Vitamin and Mineral Nutrients [B.01.402]

Notes:

- 1) **All additional nutrients:** must be declared in the Nutrition Facts table if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made or placed by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients, e.g., calcium chloride) [B.01.402(4)].
- 2) Any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) must be declared in the nutrition facts table when added to the product [B.01.402(6)].
- 3) Any vitamin or mineral nutrient declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)] must be declared in the Nutrition Facts table.

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Daily Value (=Recommended Daily Intake)*	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
"Vitamin D"	"Vit D"	5 µg	10 µg
"Vitamin E"	"Vit E"	10 mg	3 mg
"Vitamin K"	"Vit K"	80 µg	30 µg
"Thiamine"	"Thiamin" "Thiamine (Vitamin B ₁)" "Thiamine (Vit B ₁)" "Thiamin (Vitamin B ₁)" "Thiamin (Vit B ₁)"	1.3 mg	0.45 mg
"Riboflavin"	"Riboflavin (Vitamin B ₂)" "Riboflavin (Vit B ₂)"	1.6 mg	0.55 mg
"Niacin"		23 NE	8 NE
"Vitamin B ₆ "	"Vit B ₆ "	1.8 mg	0.7 mg
"Folate"		220 µg	65 µg
"Vitamin B ₁₂ "	"Vit B ₁₂ "	2 µg	0.3 µg
"Biotin"		30 µg	8 µg
"Pantothenic Acid"	"Pantothenate"	7 mg	2 mg
"Phosphorus"		1100 mg	500 mg
"Iodide"	"Iodine"	160 µg	55 µg
"Magnesium"		250 mg	55 mg
"Zinc"		9 mg	4 mg
"Selenium"		50 µg	15 µg
"Copper"		2 mg	0.5 mg
"Manganese"		2 mg	1.2 mg
"Chromium"		120 µg	12 µg
"Molybdenum"		75 µg	15 µg
"Chloride"		3400 mg	1000 mg

mg = milligram; µg = microgram; NE = Niacin Equivalents

Section D

Le modèle utilisé est-il le bon ?

1.	Hiérarchie des modèles – comment choisir le tableau de la valeur nutritive approprié	1
2.	Autres modes de présentation [B.01.466].....	5
3.	Surface exposée disponible sur les petits emballages < 100 cm² [B.01.467]	5
4.	Produits emballés dans le commerce de détail.....	7
5.	Tableaux de la valeur nutritive de produits préemballés	7
	▪ Modèles standard, horizontal et linéaire	9
	▪ Modèles simplifiés.....	15
	▪ Modèle double – Aliments à préparer.....	18
	▪ Modèle composé – Différents types d'aliments	22
	▪ Modèle double – Différentes quantités d'aliments.....	27
	▪ Modèle composé – Différentes quantités d'aliments.....	30

Section D

Le modèle utilisé est-il le bon?

1. Hiérarchie des modèles – Comment choisir le tableau de la valeur nutritive approprié

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige la déclaration d'un tableau de la valeur nutritive sur la plupart des produits préemballés, mais l'information qu'il contient peut être présentée selon différents modèles. L'industrie dispose d'une latitude considérable; elle a donc la liberté de choisir parmi plusieurs « familles » de modèles. À l'intérieur de chacune de ces familles, des styles de présentation sont offerts. Par exemple, le fabricant peut opter pour des tableaux distincts, anglais et français (y compris une variation « étroite » du modèle standard) ou décider de présenter un seul tableau bilingue.

Le choix du modèle et de la taille du tableau de la valeur nutritive se fonde sur une combinaison de facteurs obligatoires et facultatifs.

1^{er} facteur : Qui achètera le produit?

Les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel varient considérablement selon la personne qui consomme ou qui achète le produit. En somme, aux fins de l'étiquetage nutritionnel, il y a trois catégories d'aliments :

- aliments préemballés destinés au consommateur (y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant);
- aliments préemballés destinés à servir d'ingrédient dans la fabrication d'autres aliments;
- produits préemballés à portion multiple, prêts à servir dans une entreprise ou un établissement commercial ou industriel ou dans une institution.

Aliments non distribués au consommateur

Il n'est pas obligatoire de présenter l'information nutritionnelle **sous forme** de tableau sur les aliments préemballés utilisés pour la fabrication d'autres aliments (p. ex., ingrédients) et les produits préemballés à portion multiple, prêts à consommer, servis dans un établissement commercial ou industriel ou dans une institution. Le fabricant peut présenter l'information sous forme de liste, par exemple, et il n'est pas tenu d'inclure cette information sur l'emballage.

Bien qu'il soit obligatoire de fournir l'information nutritionnelle de base, il existe un certain nombre de façons de la présenter, p. ex., grosseur de la portion, les unités, l'arrondissement. Voir la section H pour obtenir davantage d'information.

Aliments destinés au consommateur

Dans le cas d'aliments destinés au consommateur (y compris les aliments pour enfants âgés de moins de deux ans), le fabricant doit suivre un processus par étape pour déterminer la façon de fournir l'information nutritionnelle requise.

2^e facteur : Selon quels critères l'information sera-t-elle présentée?

Dans la plupart des cas, l'information nutritionnelle est présentée pour une portion de l'aliment tel que vendu. Les questions relatives aux portions sont abordées dans la Section C de la Trousse.

Cependant, dans certains cas, d'autres possibilités s'offrent au fabricant quant à la présentation. Par exemple, l'information nutritionnelle peut s'appliquer à un nombre de portions déterminé (p. ex., un biscuit, deux biscuits) ou pour chaque aliment d'un emballage multiple (p. ex., fromage et craquelins). Aussi, l'information sur l'aliment tel que vendu (comme les céréales sèches) peut différer de l'information sur l'aliment tel qu'il est consommé (céréales et lait).

Les articles B.01.401(6), B.01.403(5) et B.01.406 du *Règlement sur les aliments et drogues* précisent les circonstances permettant le recours aux différents modes de présentation de l'information nutritionnelle. Dans certains cas, le mode de présentation de l'information est obligatoire, tandis que pour d'autres, le choix est laissé à la discrétion du fabricant.

Le mode de présentation de l'information nutritionnelle commande le choix du modèle du tableau de la valeur nutritive.

3^e facteur : Quel est le modèle requis?

Les articles B.01.454 à B.01.459 et les articles B.01.461 à B.01.467 du Règlement désignent des « familles de modèles ». Chaque famille offre des modèles possibles pour la présentation de l'information nutritionnelle d'une manière précise, tel que mentionné ci-dessus. Par exemple, la catégorie de tableaux standard/horizontal/linéaire comprend des modèles de présentation de l'information nutritionnelle sur une seule portion d'un aliment **tel que vendu**, tandis que le « modèle double » offre des options pour la présentation de l'aliment **tel que vendu et tel que préparé**. Dans chacun des cas, un arbre de décision est inclus pour aider le fabricant à considérer les options offertes.

Familles de modèles pour les aliments préemballés destinés aux consommateurs et aux enfants âgés d'au moins deux ans

- Modèles standard/horizontal/linéaire [B.01.454]
- Modèles simplifiés [B.01.455]
- Modèle double – aliments à préparer [B.01.456]
- Modèle composé – différents types d'aliments [B.01.457]
- Modèle double – différentes quantités d'aliments [B.01.458]
- Modèle composé – différentes quantités d'aliments [B.01.459].

Il y a des familles de modèles semblables pour les aliments préemballés destinés aux enfants de moins de deux ans, mais il n'y a pas de modèles doubles conçus pour ce groupe d'âge. Ces modèles sont décrits dans les articles B.01.461 à B.01.467. (Voir la Section G de la Trousse)

Les arbres de décision pour chaque famille de modèles fournissent une stratégie par étape pour déterminer le modèle et la version (taille) du tableau de la valeur nutritive qui conviennent. Dans chaque arbre de décision :

- les **options de 1^{er} niveau** offrent les possibilités les plus souhaitables – les modèles les plus grands et les plus lisibles;
- les **options de 2^e et de 3^e niveaux** offrent des possibilités allant en ordre décroissant quant aux avantages tels que la taille et la lisibilité.

Le fabricant doit commencer au sommet de l'arbre et procéder vers le bas.

Tous les choix des options de 1^{er} niveau doivent être exclus avant que les options de 2^e niveau puissent être considérées. Il en va de même pour le recours aux options de 3^e niveau.

Au 1^{er} niveau, le fabricant a le choix entre différentes options, notamment des tableaux distincts en français et en anglais (aussi une version étroite du modèle standard) ou un tableau bilingue. Pour chaque variation du modèle, différentes tailles sont proposées.

Par exemple, l'arbre de décision des modèles standard, horizontal et linéaire commence par présenter les options de 1^{er} niveau suivantes :

Options de 1^{er} niveau
Standard

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

(Figures 1.1-1.6)

ou

Standard étroit

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% VQ *
Calories 80	
Lipides 0.5 g	1 %
saturés 0 g	
+ trans 0 g	0 %
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 %

(Figures 2.1-2.4)

ou

Standard bilingue

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 19 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

(Figures 3.1-3.4)

Une fois la variation du modèle choisie, la dimension *la plus grande* de ce modèle doit être sélectionnée, à moins que :

- cette version occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible (SED) – l'espace disponible sur l'emballage pour inscrire l'information nutritionnelle
- la version ne peut pas s'insérer sur une surface continue de l'emballage.

Si tel est le cas, la version suivante doit être retenue, à moins qu'elle n'occupe aussi plus de 15 % de la SED ou qu'elle ne puisse pas être insérée sur une surface continue de l'emballage, et ainsi de suite.

La plus grande version du modèle retenu qui répond à ces critères doit être utilisée.

Par exemple, si le fabricant opte pour le modèle standard (Modèle 1), il doit choisir le tableau de la valeur nutritive le plus grand pouvant être inséré dans la SED (la figure 1.1 est la plus grande; la figure 1.6 est la plus petite).

Cependant, si aucune des dimensions (figures 1.1 - 1.6) ne convient à la taille de l'emballage, le fabricant doit alors examiner d'autres options de 1^{er} niveau : le modèle standard étroit (Modèle 2) et le modèle standard bilingue (Modèle 3). Le fabricant **ne doit pas** passer au prochain niveau de l'arbre de décision avant que toutes les options de 1^{er} niveau n'aient été exclues.

Au niveau inférieur de l'arbre (où les emballages et les tableaux de la valeur nutritive sont petits), l'une ou l'autre des variations et des versions de modèle de cette famille peut être choisie, pourvu que le tableau s'insère sur une surface continue et que les lettres du texte ne se chevauchent pas et ne touchent pas les lignes du tableau.

Notes explicatives

Cette méthode par étape pour le choix d'un tableau de la valeur nutritive fait en sorte que deux prémisses fondamentales sont observées.

1. Certains modèles sont plus souhaitables que d'autres, car l'information y est plus lisible. On doit tenir compte de ces modèles en premier lieu. Par exemple, les variations du modèle standard (standard, standard étroit, standard bilingue) doivent toujours être prises en considération avant d'opter pour le modèle horizontal bilingue.
2. La version la plus grande d'un modèle désigné, qui peut être insérée dans 15 % de la SED **et** sur une surface continue de l'emballage doit être retenue avant de passer à une version de plus petite taille et toutes les options d'un niveau doivent être exclues avant de passer au prochain niveau.

Pour obtenir de l'information sur le calcul de la SED de l'emballage, voir la Section E de la Trousse « Surface exposée disponible ». En calculant l'espace occupé par le tableau de la valeur nutritive, n'oubliez pas les trois principes suivants :

- La dimension de la surface qu'occupera le tableau de la valeur nutritive est basée sur l'information obligatoire seulement, c'est-à-dire les éléments nutritifs de base et l'information additionnelle devant être indiquée.
- Dans le calcul de la surface réservée au tableau, ne tenez pas compte de la surface qu'occupera l'information supplémentaire divulguée volontairement.
- Cependant, tenez compte de l'espace nécessaire aux tableaux unilingues anglais et français, le cas échéant.

2. Autres méthodes de présentation

[B.01.466]

Le Règlement permet d'autres choix quant à la présentation de l'information nutritionnelle. Dans la plupart des modèles, ***mais pas tous les modèles***, on peut employer « d'autres modes de présentation » pour inscrire l'information sur les emballages de petite taille.

Lorsque le Règlement permet le recours à ces autres méthodes, le tableau de la valeur nutritive peut figurer sur :

- a) une étiquette mobile attachée à l'emballage;
- b) un encart inséré dans l'emballage;
- c) le verso d'une étiquette;
- d) une étiquette dépliant;
- e) un manchon, une surenveloppe ou un collier.

L'une ou l'autre des versions (dimensions) des modèles de tableaux de la valeur nutritive peut être utilisée. Dans le cas de (b) ou de (c), l'étiquette apposée sur l'extérieur de l'emballage du produit préemballé indiquera, en caractère d'au moins 8 points, l'endroit où se trouve le tableau de la valeur nutritive.

3. Surface exposée disponible sur les petits emballages <100 cm²

[B.01.467]

Sur les petits emballages dont la SED est de <100 cm², il n'est pas obligatoire d'inclure un tableau de la valeur nutritive, à condition d'indiquer sur l'étiquette comment le consommateur ou l'acheteur peut obtenir l'information nutritionnelle pertinente.

Cependant, l'énoncé doit être conforme à plusieurs exigences :

- la taille des caractères doit être d'au moins 8 points;
- l'énoncé doit inclure une adresse postale ou un numéro de téléphone sans frais;
- l'énoncé doit être imprimé en français et en anglais.

L'information nutritionnelle doit être fournie sur demande :

- gratuitement
- en français ou en anglais ou dans les deux langues selon le cas.

Le fabricant doit également s'assurer que:

- l'information nutritionnelle est présentée sous forme d'un tableau de la valeur nutritive qui devrait figurer sur l'étiquette du produit [conformément aux articles B.01.454 à B.01.459 et B.01.461 à B.01.464]; par exemple, un tableau standard est approprié pour fournir l'information nutritionnelle basée sur une portion de nourriture tel que vendue.
- modèles suivant ne sont pas utilisés: horizontal ou linéaire
- la plus grande taille d'un modèle approprié énuméré au premier niveau des arbres de décision est employée, par exemple la figure 1.1, 2.1, 3.1. (Voir sections D et G de cette Trousse.)
- le tableau de la valeur nutritive est conforme à toutes les exigences du Règlement sur le contenu, le modèle, etc.

L'exemption relative à l'emballage de petite taille ne s'applique pas dans les cas suivants :

- l'aliment contient une vitamine ou un minéral nutritif ajouté;
- une vitamine ou un minéral fait partie de la liste des ingrédients en tant que constituant d'un ingrédient (autre que la farine);
- le produit contient de l'aspartame, du sucralose ou de l'acésulfame-potassium;
- l'étiquette apposée par le fabricant ou une annonce du produit faite par celui-ci comporte :
 - une référence nutritionnelle ou une allégation sur la teneur nutritive;
 - une allégation santé;
 - une allégation relative au rôle biologique des éléments nutritifs;
 - un nom, une mention, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou tout autre marque de tiers concernant la santé; ou
 - les expressions « nutrition facts », « valeur nutritive » ou « valeurs nutritives ».
- une étiquette ne peut pas être apposée aux produits préemballés. Dans ces cas, le TVN peut être indiqué sur une étiquette mobile.

Nota : Lorsque l'exemption ne peut pas s'appliquer à un petit emballage, **d'autres modes de présentation** peuvent être appliqués (p. ex., une étiquette mobile, un encart inséré dans l'emballage, le verso d'une étiquette, un manchon, une sur enveloppe ou un collier). Cependant, la hiérarchie des modèles doit permettre cette option. (Voir ci-dessus)

Nota : En vertu des dispositions des paragraphes B.01.012(3)et(7), les produits locaux, les aliments faisant l'objet d'un produit d'essai et les aliments spéciaux sont exemptés de l'étiquetage bilingue.

4. Produits emballés dans le commerce de détail

Les produits fabriqués ou emballés dans un établissement de vente au détail sont traités selon un des trois processus suivants :

Produits exemptés de l'obligation de porter un TVN

- Un produit vendu **exclusivement** dans l'établissement de vente au détail où il a été préparé et transformé est **exempté** de l'obligation de porter un TVN [B.01.401(2)(b)(v)]. Sont inclus, les produits fabriqués à partir d'un pré-mélange, pourvu qu'un ingrédient autre que l'eau soit ajouté.
- Un produit vendu **exclusivement** dans les établissements de vente au détail où il a été emballé, lorsque l'emballage a une surface exposée disponible (SED) de < 200 cm² et porte une étiquette autocollante, est **exempté** de l'obligation de présenter un TVN [B.01.401(2)(b)(viii)].

Voir la Section B de la *Trousse*, « Perte de l'exemption ».

Produits comportant des exigences d'étiquetage particulières

Un produit vendu **exclusivement** dans les établissements de vente au détail où il a été emballé, lorsque l'emballage a une **SED ≥ 200 cm²** et porte une étiquette autocollante, **n'est pas exempté** de l'obligation de présenter un TVN.

- Pour les produits portant un modèle standard (i.e., fournissant l'information nutritionnelle pour une portion de l'aliment tel que vendu), une des versions suivantes **doit** être utilisée : standard (1.1 - 1.3), standard forme étroite (2.1 - 2.3) ou standard bilingue (3.1 - 3.3) [B.01.454(5)].
- Pour les produits pouvant afficher un modèle simplifié (produits dont la teneur d'au moins sept des éléments principaux ou des Calories est de « 0 »), une des versions suivantes **doit** être utilisée : standard simplifié (5.1 - 5.3) ou standard simplifié bilingue (6.1 - 6.3) [B.01.455(4)].
- Les produits utilisant un modèle composé ou double doivent choisir la version du modèle applicable selon la SED de l'emballage.

Tableaux de vente au détail

Voir la section K - Outils et gabarits pour les tableaux de vente au détail. Ces tableaux décrivent les exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel qui s'appliquent aux produits alimentaires vendus en vrac, servis au comptoir, préparés, transformés et (ou) emballés dans l'établissement de vente au détail. Pour en faciliter l'utilisation, l'information est présentée par département (boulangerie, charcuterie, viandes, etc.).

5. Tableaux de la valeur nutritive de produits préemballés

Les paragraphes suivants contiennent des directives par étape pour chaque famille de modèles.

- Modèles standard, horizontal, linéaire
- Modèles simplifiés
- Modèle double – aliments à préparer
- Modèle composé – différents types d'aliments
- Modèle double – différentes quantités d'aliments
- Modèle composé – différentes quantités d'aliments

Dans chaque section, d'importantes questions sont traitées :

- Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?
- Comment choisir le modèle qui convient?
- Quelles sont les principales caractéristiques de chaque modèle?

Afin de faciliter la tâche de vérifier les modèles, chaque section contient un **Arbre de décision** qui illustre sous forme de graphique les options propres à chaque famille. L'arbre de décision est suivi d'une liste des caractéristiques principales qui distinguent chacun des modèles et, au besoin, il est suivi de notes sur l'utilisation des différents modèles.

Comment utiliser les arbres de décision

L'arbre de décision permet d'adopter une approche par étape pour le choix d'un tableau de la valeur nutritive parmi une famille de modèles.

Chaque arbre de décision comprend deux ou trois niveaux d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options du premier (niveau préféré) niveau. Il doit exclure toutes ces options avant de passer au niveau suivant... et ainsi de suite. (Voir les schémas.)

Parmi les options du premier niveau, le fabricant peut choisir deux options : le modèle de base et le modèle bilingue. Dans la famille des modèles standard, horizontal et linéaire, une option de forme étroite est aussi offerte. Lorsqu'il a choisi une des options, le fabricant **doit** choisir la version la plus grande de ce modèle qui pourra être insérée sur l'étiquette :

- sur 15 % de la SED ou moins ;
- sur une surface continue de l'emballage.

Il est toujours possible d'utiliser une version de modèle de plus grande dimension.

Si aucun des modèles de 1^{er} niveau n'est acceptable, le fabricant procède au niveau d'options suivant. Dans la famille des modèles standard, horizontal et linéaire et dans la famille des modèles simplifiés, un niveau intermédiaire est offert. Celui-ci comprend des modèles horizontaux bilingues. Les mêmes règles s'appliquent au choix de la grandeur appropriée quant à la dimension du TVN à ce niveau.

Cependant, parmi les options de plus bas niveau, niveau 2 dans les familles modèle double et modèle composé et niveau 3 dans les familles des modèles standard, horizontal et linéaire et dans la famille des modèles simplifiés, il est permis de choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions d'un modèle.

Voir la section K – Outils et gabarits

La dimension de chaque version du TVN est indiquée sur les gabarits. Cependant, si de l'information additionnelle est incluse dans le TVN ou si une police de caractères différente est utilisée, les dimensions ne s'appliquent plus.

Modèles standard, horizontal et linéaire

But

Les modèles standard, horizontal et linéaire présentent l'information nutritionnelle en fonction d'une portion de l'aliment tel que vendu.

Quand peut-on utiliser ces modèles?

- La présentation d'information en fonction d'une portion de l'aliment tel que vendu (modèles standard, horizontal ou linéaire) convient à la plupart des produits alimentaires.
- Cependant, les modèles standard, horizontal et linéaire **ne doivent pas** être utilisés dans le cas d'un produit préemballé qui contient une **variété d'aliments du même type, si** :
 - une portion renferme un seul des aliments;
 - l'information visant la taille de la portion, les Calories ou les éléments nutritifs de base diffère pour chacun des aliments.

Dans de tels cas (p. ex., assortiment de barres de chocolat, de barres de type « granola »), l'information nutritionnelle **doit** être précisée pour chaque aliment selon le modèle composé – Différents types d'aliments [B.01.406(3)(a)].*

* Santé Canada propose de modifier le Règlement, de manière à ce que l'étiquetage des emballages contenant un assortiment d'aliments soit soumis non seulement au modèle composé mais aussi au modèle standard pour chaque aliment contenu dans l'emballage.
- Par contre, les modèles standard, horizontal ou linéaire **doivent** être utilisés sur un produit préemballé contenant un **assortiment d'aliments similaires, lorsque** :
 - une portion consiste en un seul des aliments;
 - l'information sur la taille d'une portion, les Calories et les éléments nutritifs de base sont les mêmes pour chaque aliment [B.01.406(3)(b)].

Exemple : paquets de différentes friandises surgelées (« freezie pops », « sucette glacée »).
- Lorsqu'un emballage contient **une variété d'aliments et que la portion typique comprend plus d'un aliment** (p. ex., une boîte de chocolats assortis, un plateau de différentes sortes de noix, etc.), l'information nutritionnelle peut être présentée, soit :
 - comme simple valeur composée selon les modèles standard, horizontal ou linéaire ou
 - séparément pour chaque aliment selon le Modèle composé – Différents types d'aliments [B.01.406(4)].



Ces produits sont normalement accompagnés de l'information nutritionnelle pour une portion de l'aliment tel que vendu, selon les modèles standard, horizontal ou linéaire.

D
Le modèle utilisé
est-il le bon ?

Modèles standard, horizontal et linéaire

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.454)

1^{er} niveau

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

Standard
(1.1–1.6)

ou

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% VQ *
Calories 80	
Lipides 0,5 g	1 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %
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 %	

Standard étroit
(2.1–2.4)

ou

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A 2 %	
Vitamine C / Vitamin C 10 %	
Calcium / Calcium 0 %	
Fer / Iron 2 %	

Standard bilingue
(3.1–3.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 1, 2 ou 3.
2. Parmi les modèles souhaitables, choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

2^e niveau

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1 tablette (40 g) Per 1 bar (40 g)	
Calories 220	
* VQ = valeur quotidienne DV = Daily Value	

Teneur / Amount	% VQ / % DV *
Lipides / Fat 13 g	20 %
saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 3,5 g	42 %
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %
Vitamine A / Vitamin A 2 %	
Calcium / Calcium 6 %	

Teneur / Amount	% VQ / % DV *
Glucides / Carbohydrate 23 g	8 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 20 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine C / Vitamin C 0 %	
Fer / Iron 4 %	

Horizontal bilingue (4.1–4.2)

Étapes :

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2^e niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

3^e niveau

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A 2 %	
Vitamine C / Vitamin C 10 %	
Calcium / Calcium 0 %	
Fer / Iron 2 %	

Standard bilingue
(3.5–3.7)

Valeur nutritive

Teneur / Amount	% VQ / % DV *
Lipides / Fat 13 g	20 %
saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 3,5 g	42 %
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %

ou Horizontal bilingue (4.3–4.5)

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

Linéaire (16.1–16.2)

ou Autres modes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts*, verso d'une étiquette*, étiquettes dépliantes, manchons ou colliers

*L'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN quand celui-ci est sur un encart ou au verso de l'étiquette.

Étapes :

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

Principales caractéristiques des modèles standard, horizontal et linéaire

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	
Vit A 2 %	Vit C 10 %
Calcium 0 %	Fer 2 %

Modèle standard

- Disposition verticale de l'information nutritionnelle
- Modèles unilingues français et anglais, forme étroite et modèle bilingue
- Mention d'une portion individuelle pour l'aliment tel que vendu exprimée en une mesure domestique (en premier) et en unités métriques (en deuxième, entre parenthèses).
- Information nutritionnelle complète (valeurs absolues (g, mg) et % VQ) pour une portion de l'aliment tel que vendu.
- Information de base déclarée (Calories et 13 éléments nutritifs)
- L'information supplémentaire est facultative.

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1 tablette (40 g)
Per 1 bar (40 g)

Calories 220

* VQ = valeur quotidienne
DV = Daily Value

Teneur / Amount	% VQ / % DV*	Teneur / Amount	% VQ / % DV*
Lipides / Fat 13 g	20 %	Glucides / Carbohydate 23 g	8 %
saturés / Saturated 5 g	42 %	Fibres / Fibre 0 g	0 %
+ trans / Trans 3,5 g		Sucres / Sugars 20 g	
Cholestérol / Cholesterol 10 mg		Protéines / Protein 3 g	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %		
Vitamine A / Vitamin A	2 %	Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	6 %	Fer / Iron	4 %

Modèle horizontal bilingue

- Disposition horizontale de l'information nutritionnelle.
- Modèle bilingue seulement, aucun tableau unilingue.
- Présente la même information que sur les modèles standard.
- L'emploi du modèle horizontal bilingue est limité, voir les notes à la page suivante.

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

Modèle linéaire

- Présentation linéaire de l'information. (Aucune colonne d'information).
- Modèles unilingues seulement.
- Présente la même information que les modèles standard.
- Utilisation restreinte, généralement pour des emballages de petite taille et des emballages dont la surface disponible continue est très limitée.

Notes sur l'utilisation des différents modèles

Option de deuxième niveau – utilisation du modèle horizontal bilingue

Les options de 2^e niveau, modèle horizontal bilingue figures 4.1 et 4.2, sont de taille comparable à certaines des options de 1^{er} niveau. Par conséquent, ces modèles sont **seulement utilisés** quand :

- il n'y a pas d'espace continu sur l'étiquette pour permettre d'insérer aucun des TVN des options de 1^{er} niveau (Standard 1.1 - 1.6, standard étroit 2.1 - 2.4, ou standard bilingue 3.1 - 3.4), **et (ou)**
- le fait de tourner l'emballage pour lire le tableau de 1^{er} niveau sur le côté ou la partie inférieure de l'emballage endommagerait le produit ou causerait une fuite du contenu.



Le modèle horizontal bilingue convient à ce type d'emballage, car si un modèle standard est placé sur le côté ou la partie inférieure de l'emballage, le fait de tourner le paquet à l'envers ou sur son côté pour lire le TVN pourrait endommager le produit ou causer une fuite du contenu.



X Illustration d'un usage contre indiqué du modèle horizontal bilingue. Une option de 1^{er} niveau, p. ex., standard, standard forme étroite ou standard bilingue conviendrait.

Modèle linéaire

Le modèle linéaire offre des possibilités limitées et fait partie du niveau 3 de l'arbre de décision (niveau le plus bas). Généralement, il ne figure seulement que sur les petits emballages. Cependant, il peut aussi convenir lorsque la forme de l'emballage ne permet pas d'insérer un TVN de plus grande dimension, étant donné l'insuffisance de la surface continue.



Bien que le total de la SED soit considérable, la forme de l'emballage ne permet que des modèles de niveau 3, p. ex., linéaire, autres modes de présentation.

Modèles simplifiés

But

Les modèles simplifiés sont conçus pour les aliments qui contiennent un nombre restreint d'éléments nutritifs. Ces modèles offrent l'information nutritionnelle pour une portion de l'aliment tel que vendu. Cependant, tous les 13 éléments nutritifs ne sont pas déclarés sur la liste de base. Les TVN sont donc plus petits que pour le modèle standard.

Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?

Le modèles simplifiés **peuvent** convenir aux aliments dont la valeur nutritive inscrite au TVN est nulle pour au moins sept des Calories et des éléments nutritifs de base. [B.01.401(6)].

Quels éléments nutritifs doivent être déclarés sur un modèle simplifié?

[B.01.401(6)]

- Calories;
- Lipides;
- Glucides;
- Protéines;
- Tout autre élément nutritif apparaissant à la liste des éléments nutritifs principaux et dont la teneur n'est pas « 0 »
- Tout élément nutritif faisant l'objet d'un énoncé, d'une allégation ou d'une représentation
- Tout polyalcool, vitamine ou minéral nutritif ajouté au produit (autre que l'iode ajoutée au sel et le fluorure ajouté à l'eau ou à la glace);
- Toute vitamine ou tout minéral nutritif déclaré comme constituant d'un ingrédient autre que la farine;
- Note complémentaire - « Source négligeable de (désignation de tout élément nutritif principal omis) » ou, dans les TVN des options de 3^e niveau, « Source négligeable d'autres éléments nutritifs ».



Certains types de confitures, gelées, boissons aromatisées aux fruits, mélanges à boissons, boissons gazeuses diète répondent aux critères du modèle simplifié.

Modèles simplifiés

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.455)

1^{er} niveau

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.	

Standard simplifié
(5.1–5.6)

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 bâtonnet (2,7 g) Per 1 stick (2,7 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 5	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 2 g	1 %
Protéines / Protein 0 g	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Standard simplifié bilingue
(6.1–6.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 5 ou 6
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

2^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 bâtonnet (2,7 g) Per 1 stick (2,7 g)		Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories 5		Lipides / Fat 0 g	0 %
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.		Glucides / Carbohydate 2 g	1 %
		Protéines / Protein 0 g	
		Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Horizontal simplifié bilingue– (7.1–7.2)

Étapes :

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2^e niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

3^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts par 355 mL / Per 355 mL	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 152	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 39 g	13 %
Protéines / Protein 0 g	
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.	
Not a significant source of other nutrients.	

Standard simplifié bilingue
(6.5–6.6)

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts par 355 mL / Per 355 mL		Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories 152		Lipides / Fat 0 g	0 %
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.		Glucides / Carbohydate 39 g	13 %
		Protéines / Protein 0 g	
		Not a significant source of other nutrients.	

ou Horizontal simplifié bilingue
(7.3–7.4)

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

Linéaire simplifié (17.1–17.2)

ou Autres méthodes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts*, verso d'une étiquette*,
étiquettes dépliantes, manchons ou colliers

*L'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN
quand celui-ci est sur un encart ou au verso de l'étiquette.

Étapes :

1. Choisissez l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

Principales caractéristiques des modèles simplifiés

Modèle standard simplifié

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.	

- Présentation verticale de l'information nutritionnelle.
- Modèles unilingues français et anglais et modèle bilingue.
- Portion unique de l'aliment tel que vendu exprimée premièrement par une unité de mesure domestique et, entre parenthèses, en unités métriques.
- Information nutritionnelle présentée pour une portion de l'aliment tel que vendu.
- Il n'est pas nécessaire de déclarer toute l'information de base. Seuls les Calories, les lipides, les glucides, les protéines et les informations supplémentaires doivent être déclarées.
- Note complémentaire : « Source négligeable de (désignation de tout élément nutritif principal omis) ou « Source négligeable d'autres éléments nutritifs ». On peut utiliser la deuxième note sur les versions plus réduites du modèle standard simplifié bilingue (figures 6.5 - 6.6).
- L'information additionnelle est facultative.

Modèle horizontal simplifié bilingue

Valeur nutritive	Teneur	% valeur quotidienne
Nutrition Facts	Amount	% Daily Value
pour 1 bâtonnet (2,7 g)		
Per 1 stick (2,7 g)		
Calories 5	Lipides / Fat 0 g	0 %
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	Glucides / Carbohydate 2 g	1 %
	Protéines / Protein 0 g	
	Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

simplifié bilingue, figures 7.3 - 7.4, peut ajouter la note complémentaire « Source négligeable de tout autre élément ».

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

Modèle linéaire simplifié

- Présentation linéaire de l'information. (Aucune colonne d'information).
- Modèles unilingues seulement.
- Présente la même information que les modèles standard simplifiés.
- Dans les modèles linéaires on peut ajouter la note complémentaire « Source négligeable de tout autre élément nutritif »

Notes sur l'utilisation des différents modèles

Options de deuxième niveau – utilisation du modèle horizontal simplifié bilingue : Les options de 2^e niveau, modèle horizontal simplifié bilingue, figures 7.1 et 7.2, sont **seulement** utilisées quand :

- il n'y a pas d'espace continu sur l'étiquette pour permettre d'insérer aucun des TVN des options de 1^{er} niveau (Standard simplifié 5.1 - 5.6, standard simplifié bilingue 6.1 - 6.4), **et/ou**

- le fait de tourner l'emballage pour lire le tableau de 1^{er} niveau sur le côté ou la partie inférieure de l'emballage endommagerait le produit ou causerait une fuite du contenu.

Modèle double – Aliments à préparer

But

Le modèle double - Aliments à préparer offre de l'information nutritionnelle sur l'aliment tel que vendu et l'aliment tel que consommé.

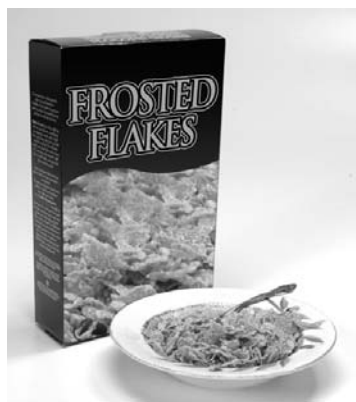
Quand ce modèle peut-il être utilisé?

Ce modèle convient aux **aliments qui requièrent une préparation avant d'être prêts à la consommation** ou aux **aliments qui sont généralement servis avec d'autres aliments**.

Exemples : nouilles sèches et mélange d'épices à ajouter à du boeuf haché, mélange de chocolat à ajouter au lait, viande crue à cuire ou céréales sèches à servir avec du lait.

Ce modèle est *toujours* facultatif

Lorsque l'information nutritionnelle *n'est pas modifiée* par la préparation – lorsque l'information nutritionnelle est la **même** que l'information sur l'aliment tel que vendu et tel que préparé – les modèles standard horizontal bilingue, linéaire ou simplifié *peuvent être utilisés*. Remarquez que, dans ces cas, la déclaration sur la portion est modifiée pour inclure une déclaration sur l'aliment tel que vendu. Par exemple, les concentrés de jus surgelés ou les cristaux pour boissons à préparer avec de l'eau, certains maïs à éclater, etc.



On peut utiliser le modèle double – aliments à préparer pour cette boîte de céréales pour fournir l'information nutritionnelle sur les céréales telles que vendues ainsi que sur les céréales consommées avec du lait.



On peut utiliser le modèle double – aliments à préparer pour fournir l'information nutritionnelle sur ces mélanges à base de poudre pour l'aliment tel que vendu (poudre) et pour l'aliment tel que préparé.

Modèle double – Aliments à préparer

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.456)

1^{er} niveau

Valeur nutritive		
pour 1/4 d'emballage (22 g) (environ 1/2 tasse préparé)		
Teneur	Poudre	Préparé [†]
Calories	100	140
% valeur quotidienne		
Lipides 2 g*	3 %	3 %
saturés 1 g + trans 1 g	10 %	10 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 80 mg	3 %	6 %
Glucides 20 g	7 %	9 %
Fibres 1 g	4 %	4 %
Sucres 14 g		
Protéines 4 g		
Vitamine A	0 %	6 %
Vitamine C	0 %	2 %
Calcium	0 %	15 %
Fer	2 %	2 %

* Teneur de la poudre
† 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines.

ou

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.

Modèle double bilingue
Aliments à préparer
(9.1–9.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 8 ou 9
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de passer au prochain niveau.

Modèle double
Aliments à préparer – (8.1–8.6)



2^e niveau

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.

Modèle double bilingue – Aliments à préparer
(9.5–9.6)

Étapes :

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

Principales caractéristiques du modèle double – Aliments à préparer

Le *modèle double* – Aliments à préparer est utilisé si le modèle est modifié légèrement selon que l'aliment est un **aliment préparé** (p. ex., un mélange à gâteau) ou un **aliment combiné** (p. ex., des céréales et du lait). Un exemple de chacune des variations est offert.

Aliment préparé, p. ex., mélange à gâteau

Valeur nutritive		
pour 1/4 d'emballage (22 g) (environ 1/2 tasse préparé)		
Teneur	Poudre	Préparé [†]
Calories	100	140
% valeur quotidienne		
Lipides 2 g*	3 %	3 %
saturés 1 g + trans 1 g	10 %	10 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 80 mg	3 %	6 %
Glucides 20 g	7 %	9 %
Fibres 1 g	4 %	4 %
Sucres 14 g		
Protéines 4 g		
Vitamine A	0 %	6 %
Vitamine C	0 %	2 %
Calcium	0 %	15 %
Fer	2 %	2 %
* Teneur de la poudre		
† 1/2 tasse de lait écrémé ajouté 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines.		

- Disposition verticale de l'information bilingue.
- Modèles unilingues français et anglais et modèle pour l'aliment tel que vendu et pour l'aliment préparé.

Portion et sous-titres

- Il comprend deux allégations sur la taille de la portion : nutritionnelle
- L'information sur l'aliment tel que vendu est indiquée par une mesure domestique (en premier) et par une unité métrique (en deuxième) entre parenthèses.
- L'information sur l'aliment tel que préparé est indiquée par une mesure domestique accompagnée de l'énoncé « environ (indiquant la portion) » ou « environ (indiquant la portion) préparée ».
- Sous-titres* (ligne d'information suivante) – « Teneur (description du produit tel que vendu) », « (Préparé ou une description du produit tel que préparé) »

Déclarations relatives aux éléments nutritifs

Aliment tel que vendu

- Information nutritionnelle complète, valeurs absolues (g, mg) et % de la VQ.
- L'information de base est déclarée (Calories et 13 éléments nutritifs)
- D'autres éléments nutritifs peuvent être déclarés.

Aliment préparé ou combiné

- Calories,
- Calories provenant de lipides (si déclarées pour l'aliment tel que vendu),
- % VQ d'un élément nutritif déclaré en terme de % VQ pour l'aliment tel que vendu.
- Les valeurs absolues ne sont pas déclarées pour les aliments préparés ou combinés.

Notes complémentaires

- Une note complémentaire obligatoire lie les valeurs absolues (g, mg) déclarées dans le TVN au produit tel que vendu, p. ex., « *Teneur de la poudre ». Voir l'astérisque joint à la déclaration des « lipides ».
- Une note complémentaire facultative présente les quantités d'éléments nutritifs fournis par les ingrédients ajoutés exprimés en valeurs absolues (g, mg). Ces valeurs représentent le contenu des éléments nutritifs des éléments ajoutés seulement et non le total de la valeur nutritive du produit préparé. Par exemple, pour un mélange à gâteau, la note complémentaire indique la valeur nutritive des oeufs et du lait ajoutés, et non la valeur nutritive du gâteau préparé.

Valeur nutritive

Par 1 tasse (30 g)

Teneur	Céréale	Avec 1/2 tasse de lait écrémé*
Calories	110	180
% Valeur quotidienne		
Lipides 2 g*	3 %	7 %
Saturés 0.4 g + trans 0 g	2 %	9 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 270 mg	11 %	14 %
Glucides 22 g	7 %	9 %
Fibres 3 g	11 %	11 %
Sucres 1 g		
Protéines 4 g		
Vitamine A	0 %	8 %
Vitamine C	0 %	2 %
Calcium	4 %	20 %
Fer	30 %	30 %

*Quantité en céréale

Aliments combinés, p. ex., céréales et lait

Portion

- Une portion de l'aliment *vendu*, indiquée par une mesure domestique (en premier) et en unités métriques (en deuxième; entre parenthèses).
- L'*aliment combiné* est déclaré comme rubrique d'une colonne d'information par une mesure domestique seulement, p. ex., « Avec 1/2 tasse de lait écrémé ». (Nota – Ne fait pas partie de la déclaration sur la portion.)

Éléments nutritifs et notes

- Même que le *modèle double* – *Aliments à préparer* pour les aliments préparés.

Modèle composé – Différents types d'aliments

But

Le modèle composé offre de l'information sur au moins deux aliments ou deux ingrédients contenus dans un produit préemballé.

Quand ce modèle peut-il être utilisé?

Le modèle composé – différents types d'aliments **est obligatoire** dans le cas d'un produit préemballé renfermant un assortiment d'aliments du même type dont :

1. une portion consiste en un seul des aliments et
2. pour lesquels les renseignements relatifs à la taille de la portion, à sa valeur énergétique ou à sa teneur en éléments nutritifs de base **diffèrent** pour chaque aliment [B.01.406(3)(a)].

Exemple : emballage renfermant un assortiment de barres de type « granola » ou de barres de chocolat. *

* Santé Canada propose de modifier le Règlement, de manière à ce que l'étiquetage des emballages contenant un assortiment d'aliments soit soumis non seulement au modèle composé mais aussi au modèle standard pour chaque aliment contenu dans l'emballage.

Dans quels cas ce modèle NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ?

Ce modèle **ne doit pas** être utilisé dans le cas d'un assortiment d'aliments de même type pour lesquels une portion consiste en un seul des aliments et pour lesquels les renseignements relatifs à la taille de la portion, à sa valeur énergétique et à sa teneur en éléments nutritifs de base sont les mêmes pour chaque aliment. Exemple : glaces à l'eau de type « freezie pop » et « sucette glacée ».

Dans ces cas, *on doit* présenter l'information nutritionnelle comme pour un seul aliment à l'aide du modèle standard, du modèle horizontal ou du modèle linéaire [B.01.406(3)(b)].

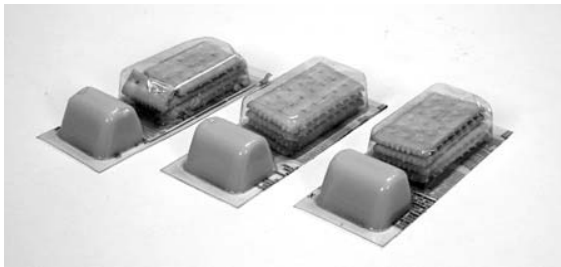
Quand ce modèle est-il facultatif?

1. Le modèle composé – différents types d'aliments **PEUT** être utilisé pour un produit préemballé renfermant **un assortiment d'aliments du même type, dont une portion typique consiste en plus d'un aliment**. Par exemple, une boîte de chocolats assortis ou un plateau de noix mélangées. L'information nutritionnelle *peut porter* sur chaque aliment à l'aide du modèle composé – différents types d'aliments. Cependant, le modèle composé **n'est pas obligatoire** dans ces cas, l'information nutritionnelle pouvant également être présentée au moyen d'une seule valeur composée à l'aide des modèles standard, horizontal ou linéaire [B.01.406(4)].
2. Le modèle composé – différents types d'aliments **PEUT** être employé sur un emballage renfermant des **ingrédients ou des aliments emballés individuellement, destinés à être consommés ensemble**. Par exemple, une préparation à base de macaroni et de fromage, une collation à base de fromage et de craquelins. L'information nutritionnelle peut porter sur

chaque ingrédient ou aliment, à l'aide du modèle composé – différents types d'aliments. Cependant, ce modèle **n'est pas** obligatoire, l'information nutritionnelle pouvant également être présentée pour le produit en entier à l'aide des modèles standard, horizontal ou linéaire [B.01.406(2)].



Le modèle composé – différents types d'aliments convient à cet emballage multiple de barres de type « granola ». Chaque barre représente une portion individuelle ayant une valeur nutritive propre.



Le modèle composé – différents types d'aliments convient à cet emballage, l'information nutritionnelle pouvant porter sur chaque aliment. Cependant, l'emploi du modèle composé – différents types d'aliments est facultatif.



Le modèle composé – différents types d'aliments peut être utilisé pour fournir l'information nutritionnelle sur chaque type de chocolat. Cependant, l'emploi du modèle composé – différents types d'aliments est facultatif.

D

Le modèle utilisé
est-il le bon?



X Le modèle composé – différents types d'aliments ne convient **pas** à cet emballage multiple de glaces à l'eau, chaque glace représentant une portion individuelle et la teneur en élément nutritif est la même pour chaque glace à l'eau.

Modèle composé – Différents types d'aliments

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.457)

1^{er} niveau

Valeur nutritive	Ordinaire	Pomme et cannelle	Érable et cassonade
pour 1 sachet	(35 g)	(35 g)	(35 g)
Teneur			
Calories	110		
Lipides	2 g		
saturés	0 g		
+ trans	0 g		
Cholestérol	0 mg		
Sodium	220 mg		
Glucides	19 g		
Fibres	3 g		
Sucres	1 g		
Protéines	4 g		
Vitamine A			
Vitamine C			
Calcium			
Fer			
* VQ = valeur quotidienne			

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Ordinaire Regular	Pomme et cannelles Apple & Cinnamon	Érable et cassonade Maple & Brown Sugar
pour 1 sachet	(35 g)	(35 g)	(35 g)
Per 1 pouch			
Teneur			
Calories / Calories	110	140	130
Lipides / Fat	2 g 3 %	2 g 3 %	1 g 2 %
saturés / Saturated	0 g 0 %	0 g 0 %	0 g 0 %
+ 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			

Étapes:

1. Le fabricant peut choisir le modèle 10 ou 11.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1^{er} niveau avant de passer au niveau suivant.

Modèle composé –
différents types d'aliments
Figures 10.1–10.6

ou

Modèle composé bilingue –
différents types d'aliments
Figures 11.1–11.4

2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Ordinaire Regular	Pomme et cannelles Apple & Cinnamon	Érable et cassonade Maple & Brown Sugar
pour 1 sachet	(35 g)	(35 g)	(35 g)
Per 1 pouch			
Teneur			
Calories / Calories	110	140	130
Lipides / Fat	2 g 3 %	2 g 3 %	1 g 2 %
saturés / Saturated	0 g 0 %	0 g 0 %	0 g 0 %
+ 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			

Étapes:

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.

Modèle
composé
bilingue –
différents types
d'aliments
Figures 11.5–
11.6

ou

Autres
méthodes de
présentation*

* D'autres modes de présentation peuvent **seulement** être utilisés pour les produits préemballés renfermant un assortiment d'aliments du même type dans les cas suivants :

- une portion consiste en un seul des aliments;
- l'information nutritionnelle sur la taille de la portion, la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs de base **différent** pour chaque aliment.

Caractéristiques principales du modèle composé – Différents types d'aliments

Valeur nutritive pour 1 sachet	Ordinaire (35 g)		Pomme et cannelle (35 g)		Érable et cassonade (35 g)	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
Calories	110		140		130	
Lipides	2 g	3 %	2 g	3 %	1 g	2 %
saturés	0 g		0 g		0 g	
+ trans	0 g	0 %	0 g	0 %	0 g	0 %
Cholestérol	0 mg		0 mg		0 mg	
Sodium	220 mg	9 %	310 mg	13 %	200 mg	8 %
Glucides	19 g	6 %	26 g	9 %	27 g	9 %
Fibres	3 g	12 %	3 g	12 %	3 g	12 %
Sucres	1 g		8 g		9 g	
Protéines	4 g		4 g		3 g	
Vitamine A		0 %		0 %		0 %
Vitamine C		0 %		0 %		0 %
Calcium		2 %		2 %		2 %
Fer		6 %		6 %		6 %

* VQ = valeur quotidienne

- Présentation verticale de l'information.
- Tableaux unilingues français et anglais et tableau bilingue
- Présentation de l'information nutritionnelle sur plus d'un aliment.
- La taille des portions est exprimée par une mesure domestique (en premier) **et** en unités métriques (en deuxième; entre parenthèses; avec les mêmes unités que celles indiquant la quantité nette).
Remarquez comment la taille de la portion est présentée dans chacun des deux exemples.
- L'information complète sur les éléments nutritifs est fournie pour au moins deux des aliments (en valeurs absolues (g, mg) et % VQ)
- La teneur en éléments nutritifs de base est déclarée (Calories et 13 éléments nutritifs)
- Des renseignements additionnels peuvent être fournis.
- Tous les renseignements nutritionnels doivent être donnés sur le premier aliment et doivent aussi être fournis sur tous les aliments dans les mêmes unités.

Valeur nutritive	4 biscuits (28 g)		1 morceau du fromage (30 g)	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
Calories	110		80	
Lipides	1 g	1 %	4 g	6 %
Saturés	0 g		2,5 g	
+ Trans	0 g	0 %	0,1 g	13 %
Cholestérol	0 mg		20 mg	7 %
Sodium	70 mg	3 %	240 mg	10 %
Glucides	22 g	7 %	1 g	0 %
Fibres	1 g	7 %	0 g	0 %
Sucres	0 g		0 g	
Protéines	2 g		10 g	
Vitamine A		0 %		4 %
Vitamine C		0 %		0 %
Calcium		2 %		30 %
Fer		6 %		0 %

* VQ = Valeur quotidienne

Modèle composé simplifié

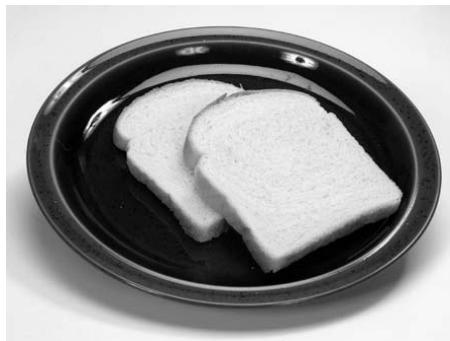
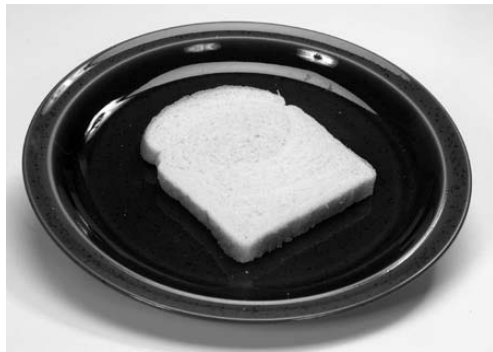
Les aliments préemballés qui rencontrent les critères pour le modèle composé – différents types d'aliments (aliments préemballés composés d'un assortiment d'aliments ou d'ingrédients emballés séparément) et le modèle simplifié (aliments pouvant déclarer "0" pour 7 ou plus de ses Calories et nutriments), peuvent utiliser un **modèle composé simplifié – différents types d'aliments**.

Modèle double – Différentes quantités d'aliments

Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés ?

Ces modèles sont employés lorsqu'il convient de donner l'information nutritionnelle sur un aliment exprimée en plus d'une quantité ou d'une taille de portion. Par exemple, on peut exprimer les quantités selon différents usages ou selon différentes unités de mesure d'un aliment. Ainsi, la compote de pommes peut servir de condiment et aussi de dessert : une cuillerée à table (15 ml), 1/2 tasse (125 ml).

L'emploi de ces modèles est toujours facultatif.



Le modèle double – Différentes quantités d'aliments peut servir à donner de l'information relative à 1 ou 2 biscuits ou à 1 cuillerée à soupe et 1/2 tasse de compote de pommes.

Modèle double – Différentes quantités d'aliments

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.458)

1^{er} niveau

Valeur nutritive		
pour 1 cuillère à soupe (15 mL)		
Teneur	15 mL	125 mL
Calories	15	120
% valeur quotidienne		
Lipides 0 g*	0 %	4 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %	8 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 17 mg	1 %	6 %
Glucides 2 g	1 %	5 %
Fibres 0 g	0 %	0 %
Sucres 2 g		
Protéines 1 g		
Vitamine A	2 %	10 %
Vitamine C	4 %	35 %
Calcium	4 %	35 %
Fer	0 %	2 %
* Teneur pour 15 mL		

Modèle double – Différentes
quantités d'aliments
(12.1–12.6)

ou

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 double bilingue –
Différentes quantités d'aliments
(13.1–13.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 12 ou le modèle 13.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1^{er} niveau avant de passer au niveau suivant.

2^e niveau

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 double bilingue – Différentes quantités d'aliments
(13.5–13.6)

Étapes :

1. On peut utiliser l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

Caractéristiques principales du modèle double – Différentes quantités d'aliments

Valeur nutritive		
pour 1 cuillère à soupe (15 mL)		
Teneur	15 mL	125 mL
Calories	15	120
% valeur quotidienne		
Lipides 0 g*	0 %	4 %
saturés 0 g	0 %	8 %
+ trans 0 g		
Cholestérol 0 mg		
Sodium 17 mg	1 %	6 %
Glucides 2 g	1 %	5 %
Fibres 0 g	0 %	0 %
Sucres 2 g		
Protéines 1 g		
Vitamine A	2 %	10 %
Vitamine C	4 %	35 %
Calcium	4 %	35 %
Fer	0 %	2 %
* Teneur pour 15 mL		

- Présentation verticale de l'information nutritionnelle.
- Modèles unilingues français et anglais et modèle bilingue.

Taille de la portion et rubriques

- La taille d'une seule portion est indiquée pour la *première* portion d'aliment en une unité de mesure domestique (en premier) et en unités métriques (en deuxième, entre parenthèses). (La première portion correspond à la première portion pour laquelle l'information figure dans le tableau).
- Sous-titres : toutes les portions exprimées en mesure domestique.
- On *peut* aussi donner les unités métriques dans les rubriques.

Déclarations relatives aux éléments nutritifs

- **Première quantité d'aliment** : l'information nutritionnelle complète est donnée en valeurs absolues (g, mg) et % VQ pour la première quantité d'aliment.
- L'information de base est donnée (Calories et 13 éléments nutritifs).
- On peut donner des renseignements additionnels.

Autres quantités d'aliments

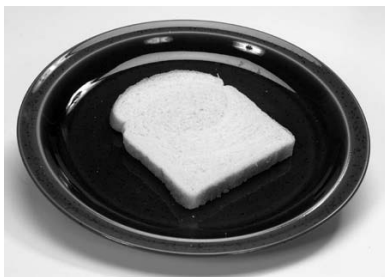
- Calories,
- Calories des lipides (si elles sont déclarées pour l'aliment tel que vendu),
- % VQ pour tout élément nutritif déclaré en % VQ de l'aliment tel que vendu.

Modèle composé – Différentes quantités d'aliments

Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?

Ces modèles peuvent être employés lorsqu'il convient de donner l'information nutritionnelle sur un aliment en plus d'une quantité selon les différents usages ou les différentes unités de mesure d'un aliment. Par exemple, le lait évaporé peut être ajouté au café ou reconstitué et utilisé comme breuvage, p.ex., 1 cuillerée à table (15 ml), 1/2 tasse (125 ml).

L'emploi de ces modèles est toujours facultatif.



Le modèle composé – Différentes quantités d'aliments peut servir à donner de l'information sur 1 cuillerée à soupe et 1/2 tasse de lait condensé.

Modèle composé – Différentes quantités d'aliments

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.459)

1^{er} niveau

Valeur nutritive	par 15 mL		par 125 mL	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
Calories	15		120	
Lipides	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés + trans	0 g	0 %	1,5 g	8 %
Cholestérol	0 mg		10 mg	
Sodium	20 mg	1 %	150 mg	6 %
Glucides	2 g	1 %	15 g	5 %
Fibres	0 g	0 %	0 g	0 %
Sucres	2 g		15 g	
Protéines	1 g		10 g	
Vitamine A		2 %		10 %
Vitamine C		4 %		35 %
Calcium		4 %		35 %
Fer		0 %		2 %

* VQ = valeur quotidienne

Modèle composé –
Différentes quantités d'aliments
(14.1–14.6)

ou

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	1 %	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

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue –
Différentes quantités d'aliments
(15.1–15.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut opter pour le modèle 8 ou le modèle 9.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1^e niveau avant de passer au niveau suivant.

2^e niveau

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 g	0 %	1,5 g 1,5 g	8 %
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	1 %	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				

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments
(15.5–15.6)

Étapes :

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

Caractéristiques principales du modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments

Valeur nutritive / Nutrition Facts				
	par 1 c. à soupe (15 mL) Per 1 tbsp. (15 mL)		par 1/2 tasse (125 mL) Per 1/2 cup (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	0 g		1.5 g	
+ 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 / Proteins	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

- Présentation de l'information nutritionnelle sur plus d'une portion d'un aliment.
- Tableaux unilingues français et anglais et tableau bilingue

Portions et rubriques

- La taille de la portion pour toutes les quantités d'aliments figure comme rubrique dans la colonne d'information pertinente.
- La taille de la portion pour toutes les quantités d'aliments est exprimée en une unité de mesure domestique (en premier **et** en unités métriques (en deuxième; entre parenthèses)).

Éléments nutritifs

- Toute l'information sur la teneur en éléments nutritifs est donnée pour tous les aliments (en valeurs absolues (g, mg) et en % VQ).
- L'information de base est donnée (Calories et 13 éléments nutritifs).
- On peut déclarer les renseignements supplémentaires.
- Toute l'information nutritionnelle donnée sur le premier aliment doit aussi être donnée sur tous les autres aliments dans les mêmes unités.

Section E

Surface exposée disponible (SED)

1.	Calcul de la surface exposée disponible (SED).....	1
▪	Règles générales de calcul : définition de la SED [B.01.001]	1
▪	La plupart des produits préemballés.....	1
▪	Emballages décoratifs	2
▪	Emballages de fantaisie	3
▪	Étiquettes mobiles	4
▪	Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED)	5
2.	Calculs – Aire de certaines formes géométriques	6
3.	Indications pour mesurer la SED	8
▪	Surfaces détruites lors de l'ouverture (bandes à déchirer, sceaux inviolables)	8
▪	Fermetures des sacs (fermeture à glissière, ligne à découper, fermeture thermoscellée).....	9
▪	Courbes	9
▪	Marque pour oeil électronique.....	10
▪	Extrémités en pignon.....	10
▪	Froncement du matériau d'emballage.....	11
▪	Renseignements d'étiquetage sur les surfaces autres que la SED.....	12
▪	Couvercles.....	13
▪	Étiquettes en papier à l'intérieur d'emballages transparents	14
▪	Crêtes sur le matériau d'emballage.....	15
▪	Code universel des produits (CUP)	16
▪	Très petites « surfaces continues »	17
▪	Fenêtres et emballages transparents.....	18
▪	Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED.....	19
4.	Méthodes de calcul pour les différents types d'emballage	20
▪	Emballage de bacon	20
▪	Sacs – plat, à joint arrière central (e.g., sac de croustilles).....	21
▪	Sacs – Sachets plats sans gousset.....	21
▪	Sacs avec extrémité froncée (e.g., sac à pain en plastique)	22
▪	Sacs – biscuits	23

▪ Sacs – Sachets à maintien vertical avec gousset à la base	25
▪ Sacs – Sachets à maintien vertical à dessous plat	26
▪ Produits de boulangerie – frais, non emballés au point de vente (contenants en plastique rigide de type double coque)	27
▪ Barres ou tablettes enveloppées de papier métallique (ou d'un matériau semblable) (e.g., barre énergétique, barres « granola », etc.).....	28
▪ Barres et tablettes enveloppées de papier métallique, à suremballage de papier (e.g., friandises).....	29
▪ Bouteilles et bocaux – forme cylindrique régulière	30
▪ Bouteilles et bocaux – forme irrégulière vendue en unités de volume	31
▪ Bouteilles et bocaux – forme irrégulière vendue en unités de poids	33
▪ Boîtes de conserve en métal avec étiquette papier (e.g., boîtes de soupe).....	35
▪ Boîtes de conserve en carton ou en métal avec couvercle de plastique (e.g., boîte de chocolat chaud, de noix mélangées ou de café)	35
▪ Boîtes de conserve de forme aplatie, sur lesquelles les renseignements sont directement imprimés (e.g., sardines, jambon)	36
▪ Boîte de lait ou de jus en carton	37
▪ Produits carnés à poids variable de taille et de forme semblables	38
▪ Boîtes d'œufs	39
▪ Produits congelés – contenant en aluminium avec couvercle de plastique ou de carton (e.g., gâteau congelé)	40
▪ Produits congelés – contenant d'aluminium avec couvercle de plastique ou de carton et suremballage de papier, carton ou plastique	41
▪ Emballages multiples à unités séparées (gobelets de plastique) (e.g., emballages multiples de pudding ou de yogourt avec couvercle commun)	42
▪ Emballages multiples – unités individuelles entièrement étiquetées avec suremballage en cellophane transparent	43
▪ Sachet coussin.....	44
▪ Tetra Pak.....	45
▪ Pots de plastique imprimé (e.g., yogourt, margarine)	46
▪ Pots de plastique avec étiquette en papier (e.g., charcuterie en pot avec autocollants).....	47
▪ Pots en cartons (e.g., crème glacée)	48
▪ Emballages en forme de tubes	49
▪ Tableau E3: Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages ..	50

Remarque

Les trois tableaux de cette section résument les renseignements relatifs au calcul de la SED et se trouvent également dans la section détachable de la présente trousse, section K - outils et gabarits.

Tableau E1 :	Définition de la surface exposée disponible (SED)	5
Tableau E2 :	Sommaire – Indications pour mesurer la SED	19
Tableau E3 :	Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages	50

Section E

Surface exposée disponible (SED)

1. Calcul de la surface exposée disponible (SED)

La **surface exposée disponible** est la surface d'un emballage alimentaire sur laquelle il est possible de présenter des renseignements d'étiquetage. Elle est habituellement déterminée par calcul numérique.

Le concept de SED est essentiel à l'application des exigences en matières d'étiquetage nutritionnel, car le choix du modèle et des dimensions du tableau de la valeur nutritive (TVN) repose en partie sur la SED de l'emballage.

En général, les gros emballages doivent afficher les modèles de TVN les plus souhaitables.

- Les modèles les plus « souhaitables » sont les plus lisibles. Par exemple, le modèle standard est celui qui est le plus facile à lire; il est donc plus souhaitable que le modèle horizontal bilingue et doit toujours être envisagé en premier.
- Les versions plus grandes sont plus souhaitables que les versions plus petites d'un modèle donné.

Les emballages plus petits peuvent afficher des versions plus petites d'un TVN donné. Voir le chapitre précédent, Section D, pour consulter la *hiérarchie des modèles*.

Règles générales de calcul : définition de la SED [B.01.001]

La plupart des produits préemballés

La SED se définit comme la *surface totale* d'un emballage et **comprend** :

- le dessous de l'emballage, si le produit ne fuit pas ou n'est pas endommagé s'il est retourné.

La SED **exclut** :

- toute surface de l'emballage sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette;
- toute surface de l'emballage sur laquelle les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement et de façon que le consommateur puisse les voir aisément dans les conditions habituelles d'achat;
- toute partie de l'étiquette qui est détruite lors de l'ouverture, sauf s'il s'agit d'un produit destiné à être consommé en une seule fois (emballage à portion individuelle); et
- la surface occupée par le code universel des produits (CUP).

Emballages décoratifs

La SED est la plus grande des deux surfaces suivantes : surface totale du dessous de tout emballage décoratif ou surface de l'étiquette mobile attachée à l'emballage décoratif (les deux côtés). La surface occupée par le code universel des produits en est exclue.

Définition : 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 [B.01.001].



L'emballage de gauche est un emballage décoratif. L'emballage de droite n'est pas considéré comme un emballage décoratif parce qu'une étiquette y est apposée.

Emballages de fantaisie :

Distinction entre emballages décoratifs et emballages de fantaisie

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, n'est pas, en général, réutilisable, car il n'est pas assez robuste et est souvent abîmé lors de l'ouverture. Un emballage décoratif doit être suffisamment attrayant pour se vendre tel quel (i.e. 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). Par ailleurs, 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.



Cet emballage de chocolat de St-Valentin de fantaisie n'est pas un emballage décoratif. Il n'est pas sujet à une considération spéciale en respect avec la SED.

Étiquettes mobiles

Il est permis d'utiliser des étiquettes mobiles sur des emballages décoratifs auxquels il est impossible d'apposer une étiquette, ainsi que sur les emballages pour lesquels l'utilisation d'un autre mode de présentation est permise. (Voir le chapitre précédent sur les arbres de décision pour les modèles standard, horizontaux et linéaires, les modèles simplifiés et les modèles composés – Différents types d'aliments.)

La définition de la SED (article B.01.001) stipule que la totalité de la surface des deux côtés de toute étiquette mobile attachée à un emballage auquel aucune étiquette ne peut être apposée est considérée comme faisant partie de la SED. La SED ne comprend pas la surface occupée par le code universel des produits.

Le tableau de la valeur nutritive peut être placé sur l'un ou l'autre des côtés d'une étiquette mobile et **n'importe quelle version (dimensions) d'un modèle adapté peut être utilisée** [articles B.01.454 à B.01.459 et B.01.461 à B.01.464].

Les bouteilles d'huile décoratives, les petits fromages enrobés de cire dans un sac-filet et les sacs-filets d'oeufs de Pâques en chocolat emballés dans du papier d'aluminium sont des exemples d'aliments pouvant utiliser des étiquettes mobiles.



Les exemptions des petits emballages (SED moins 100 cm²) ne s'appliquent pas aux étiquettes mobiles.

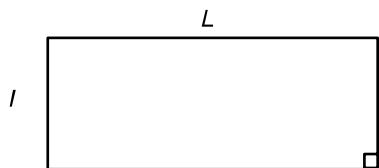
Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED) [B.01.001]

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED
Tous les emballages	• surface totale de l'emballage • le dessous de l'emballage, si le produit ne fuit pas ou n'est pas endommagé s'il est retourné.	• le dessous, si le produit fuit ou est endommagé s'il est retourné • surface détruite lors de l'ouverture (sauf s'il s'agit d'un emballage à portion unique) • surface sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette • surface sur laquelle les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement ou être faciles à voir • code universel des produits (CUP)
Emballages décoratifs	• la plus grande des deux surfaces suivantes : surface totale du dessous ou surface de l'étiquette mobile (deux côtés)	• dessus • côtés • code universel des produits
Étiquettes mobiles* • pour emballage décoratif • emballage sur lequel il est impossible d'apposer une étiquette • petit emballage auquel s'applique un autre mode de présentation.**	• les deux côtés de l'étiquette • (Toutefois, on peut utiliser n'importe quelle version (dimension) des modèles appropriés.)	• code universel des produits

* Remarque : Si des étiquettes mobiles sont utilisées sur d'autres produits préemballés (emballages non décoratifs, emballages sur lesquels ne peut être apposée une étiquette ou petits emballages), alors cette règle ne s'applique pas. Voir tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages.

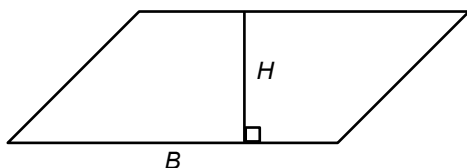
** Remarque : L'utilisation d'autres méthodes de présentation s'applique aux produits qui utilisent les modèles standard/horizontal/linéaire, ainsi que les modèles simplifiés, et parfois, sur des produits montrant un modèle composé - différents types d'aliments. (Voir les arbres de décision dans les sections D et G.)

2. Calculs – Aire de certaines formes géométriques



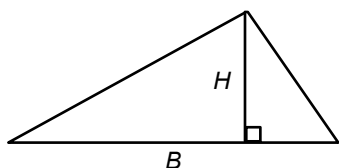
Rectangle :

Aire = longueur (L) x largeur (I)



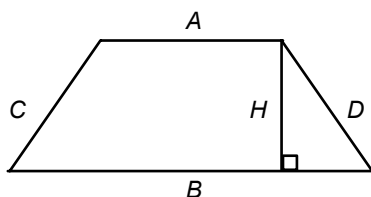
Parallélogramme :

Aire = base (B) x hauteur (H)



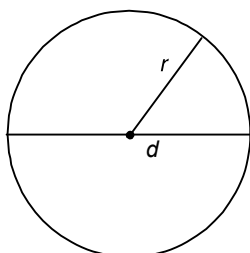
Triangle:

Aire = $\frac{\text{base} \times \text{hauteur}}{2}$



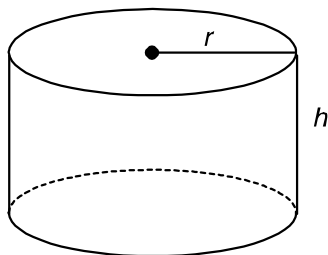
Trapèze :

Aire = $\frac{(A + B)H}{2}$



Cercle :

Aire = πr^2



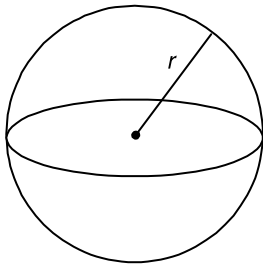
Cylindre (boîte de conserve) :

Aire du dessus et du dessous = $2(\pi r^2)$

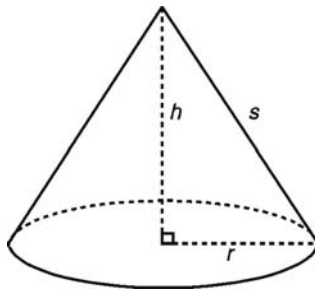
Aire des côtés = $2\pi rh$ **ou**

Hauteur de la boîte de conserve x
circonférence

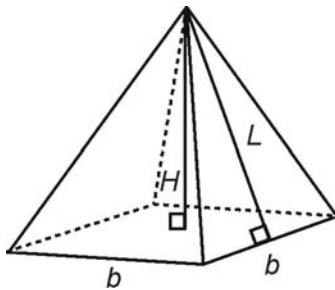
Remarque : Seuls les côtés d'une boîte de conserve normale sont considérés comme SED. Des exceptions existent en ce qui concerne les boîtes avec couvercle en plastique et les boîtes étiquetées sur le dessus ou le dessous.



Sphère :
Aire = $4 \pi r^2$

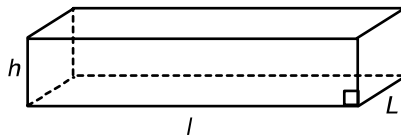


Cône :
Aire totale = Aire du cône + Aire de la base
Aire du cône = $\pi r s$
Aire de la base = πr^2

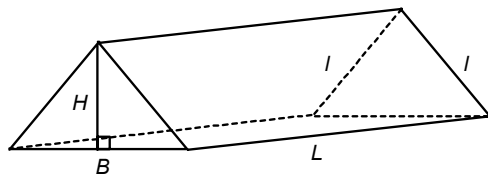


Pyramide dont la base est un carrée
(4 côtés) :
Aire totale = Aire des 4 triangles + Aire
de la base

- Aire des 4 triangles (côtés) = $\frac{bl}{2} \times 4$
- Aire de la base = b^2

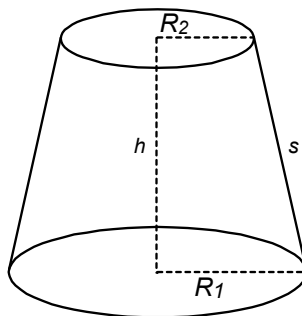


Boîte :
Aire totale = (devant et endos) +
(dessus et dessous) + (2 côtés) = $2(Ll + Lh + hl)$



Prisme
Aire totale = bouts (2 triangles) + côtés
(2 rectangles) + base

- Aire des bouts (2 triangles) = $\frac{bh}{2} \times 2$
- Aire des côtés (2 rectangles) = $Ll \times 2$
- Aire de la base (1 rectangle) = Lb



Côtés d'un tronc conique (p. ex. côtés
d'un gobelet de yogourt en plastique)

Aires des côtés = $\pi [R1+R2] S$

R1 = grand rayon

R2 = petit rayon

S=oblique

3. Indications pour mesurer la SED

Surfaces détruites lors de l'ouverture - p. ex. bandes à déchirer, sceaux inviolables

Les surfaces d'emballage détruites lors de l'ouverture (p. ex. bandes à déchirer, sceaux inviolables) ne sont pas considérées comme SED, sauf s'il s'agit d'un emballage à portion individuelle (i. e. , il est raisonnable de penser qu'une seule personne puisse en consommer le contenu en une seule fois).



Les surfaces détruites lors de l'ouverture ne sont pas considérées comme SED.

Fermetures de sacs - Fermeture à glissière, ligne à découper, fermeture thermoscellée

Les fermetures à glissière, lignes à découper ou fermetures thermoscellées et la surface au-dessus de ces fermetures (surface souvent retirée au moment de l'ouverture du sac) ne font pas partie de la SED.



Courbes

Les courbes prononcées sur les emballages rigides ne sont pas considérées comme faisant partie de la SED. Toutefois, les courbes peu prononcées sur lesquelles il est possible d'apposer une étiquette ou d'imprimer de l'information (si l'information est imprimée directement sur l'emballage) sont considérées comme faisant partie de la SED.



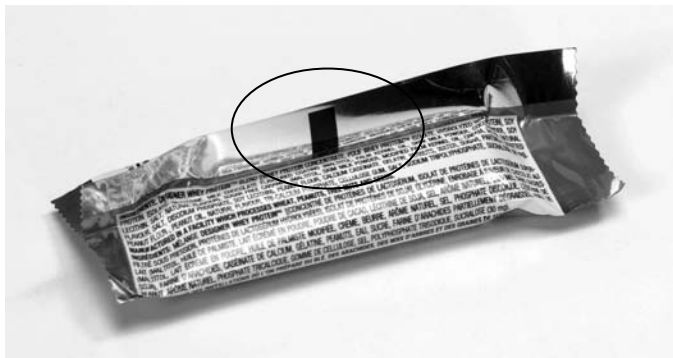
Les courbes prononcées sur cet emballage ne sont pas considérées comme faisant partie de la SED



Les courbes peu prononcées sur cet emballage font parties de la SED.

Marque pour oeil électronique

Certains procédés d'emballage font appel à un oeil électronique pour couper une longueur adéquate. Une marque généralement sombre et de forme oblongue est imprimée sur un film continu du matériau d'emballage et sert de déclencheur pour le découpage. Sur le produit fini, cette marque est habituellement toujours visible sur les joints de l'emballage. La surface couverte par la largeur de cette marque sur toute la longueur de l'emballage n'est pas considérée comme faisant partie de la SED.



Extrémités en pignon

Les extrémités d'emballage en forme de pignon, comme celles dont sont dotés les cartons de lait et les sacs de biscuits, ne sont pas considérées comme faisant partie de la SED, à moins que des renseignements d'étiquetage (obligatoires ou non) apparaissent sur ces surfaces. Cependant, les services d'information publique (p. ex. Jeunesse J'écoute), les renseignements sur le recyclage, les directives d'ouverture du produit ou le codage ne permettent pas de considérer ces surfaces comme faisant partie de la SED.



Les extrémités en pignons ne sont pas considérées comme SED. Voir ci-haut pour les exceptions.

Francement du matériau d'emballage

Du matériau d'emballage froncé de façon à rendre tout texte illisible n'est pas considéré comme faisant partie de la SED. Citons, à titre d'exemple, l'extrémité ouvrable d'un sac à pain, les extrémités froncées d'un tube de pâte à biscuit ou les extrémités froncées d'un tube de boeuf haché préemballé.

Toutefois, si cette surface est couverte par une étiquette autocollante, elle est considérée en totalité comme faisant partie de la SED. Il faut noter que la SED vise la **totalité de la surface**, même si l'étiquette autocollante est petite. Citons, à titre d'exemple, l'extrémité d'un rouleau de biscuits ou de craquelins et l'endos d'une meule de fromage emballée dans une surenveloppe de papier.

Remarque : Le TVN ne devrait pas être placé sur une surface qui sera froncée de façon à le rendre illisible au moment de la vente.



Le matériau d'emballage froncé n'est pas considéré comme SED.



La présence d'un autocollant couvrant la surface froncée la rend SED.

Renseignements d'étiquetage sur les surfaces autres que la SED

Sur certains types d'emballages, certaines surfaces ne sont pas considérées comme faisant partie de la SED. Ceci pourrait inclure les surfaces sur lesquelles il est techniquement impossible d'apposer une étiquette, ou sur lesquelles les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement ou être faciles à voir, ou le dessous de l'emballage si le produit devait fuir ou être endommagé s'il était retourné pour consulter le TVN. Toutefois, si ces surfaces présentent des renseignements d'étiquetage (autres que le code universel des produits, de l'information sur ce code, des annonces de service public (Jeunesse j'écoute), des instructions de recyclage ou des directives pour l'ouverture du produit), elles sont alors considérées comme faisant partie de la SED. À titre d'exemple, le dessus et le dessous d'une boîte métallique ne sont pas considérés comme faisant partie de la SED. Toutefois, si une étiquette autocollante est apposée sur le dessus d'une boîte métallique, cette surface est alors considérée comme faisant partie de la SED.



Le dessus de la boîte est considéré comme faisant partie de la SED parce qu'on y a apposé une étiquette.



Puisque le TVN et les autres informations d'étiquetage ont été apposées sur le dessous de cet emballage de produit de boulangerie, tout le dessous de l'emballage est considéré comme faisant partie de la SED.

Couvercles

Les couvercles de pots et contenants sont généralement considérés comme faisant partie de la SED. Toutefois, les parties en saillie ou les crêtes qui entravent l'étiquetage sont exclues de la SED, de même que les côtés faisant moins de 10 mm de largeur, les côtés avec spirales ou rainures et les très petits couvercles.

La SED comprend tout le couvercle (dessus et côtés).

La SED **ne** comprend **pas** :

- Les crêtes, *sauf* si elles contiennent des renseignements imprimés
- Les côtés de moins de 10 mm, s'ils ne comportent pas de renseignements imprimés



Remarque : Dans certains cas, les très petits couvercles de bouteilles sont considérés comme de très petites surfaces continues et ne sont donc pas compris dans la SED.

La SED **ne** comprend **pas** les côtés des couvercles avec des spirales ou des rainures.



Étiquettes en papier à l'intérieur d'emballages transparents

Si des étiquettes en papier sont apposées sur la surface intérieure d'un emballage transparent, la SED des panneaux occupés par cette étiquette englobe toute la surface de ces panneaux, y compris les **petites** crêtes et les surfaces irrégulières. Les panneaux à l'intérieur desquels aucune étiquette papier n'est apposée sont comptabilisés au même titre que s'ils en affichaient une.



Dans le cas de cette boîte à oeufs, le dessus et les côtés du couvercle sont considérés comme faisant partie de la SED. Cependant, puisqu'il serait pratiquement impossible de placer une étiquette papier au fond des alvéoles, la moitié de l'emballage n'est pas considérée comme faisant partie de la SED.

Crêtes sur le matériau d'emballage

Dans certains cas, des crêtes peuvent être présentes sur l'emballage sur lesquelles il est impossible d'apposer ou d'imprimer une étiquette. Dans ces cas-là, les crêtes ne sont pas considérées comme faisant partie de la SED.

Toutefois, dans d'autres cas, les crêtes seront suffisamment rapprochées pour permettre l'apposition d'une étiquette papier. Dans le cas de procédés dans lesquels l'impression précède la formation des crêtes, on considère que la surface des crêtes fait partie de la SED.



On considère que la surface occupée par les crêtes fait partie de la SED parce qu'elle se prête à l'impression.



Le dessous de cette boîte n'est pas considéré comme faisant partie de la SED en raison des multiples crêtes, de la clé et du cercle en saillie qui font en sorte qu'il est impossible d'y apposer une étiquette.

Code universel des produits

Le code universel des produits (code barres CUP) n'est pas considéré comme faisant partie de la SED et ne doit pas être inclus dans la SED [B.01.001]. Toutefois, s'il est inscrit plus d'une fois sur l'étiquette, la surface occupée par le code supplémentaire *serait* incluse dans le calcul de la SED.

Étant donné que le code universel des produits est un code barres lisible par machine, la définition entre les barres doit être suffisamment importante pour permettre à une machine de le lire correctement. Par conséquent, la dimension du code universel des produits peut varier selon la précision du procédé d'impression utilisé. Certains procédés d'impression et certains matériaux d'emballage favorisent la dispersion de l'encre. C'est pourquoi, sur certains emballages, le code universel des produits peut occuper un espace deux fois plus grand que l'espace normal prescrit.

Si le code universel des produits est inclus dans un cadre, la totalité du cadre est exclue de la SED. Si le code universel des produits n'est pas inclus dans un cadre, seule la surface couverte par le code universel des produits proprement dit est soustraite de la SED.



La totalité du cadre autour du code universel des produits est exclue de la SED.



Lorsqu'il n'y a aucun cadre entourant le CUP, seule la surface couverte par le CUP est soustraite de la SED. La surface couverte par le CUP inclut les caractères extérieurs.

Très petites « surfaces continues »

Les très petites « *surfaces continues* » sur lesquelles il est impossible ou très difficile d'apposer des renseignements d'étiquetage peuvent être exclues du calcul de la SED (p. ex. les triangles repliés sur les coins des emballages, les très petits bouchons ou couvercles).



Sur ce carton de lait, le bouchon et la surface sur laquelle est indiquée la date limite de conservation sont considérés comme de très petites surfaces continues, et sont donc exclus du calcul de la SED.



Les petits coins repliés de ces emballages sont de « très petites surfaces continues » et ne sont pas considérés comme faisant partie de la SED.

Fenêtres et emballages transparents

Les matériaux d'emballage transparents souples ou rigides, comme ceux utilisés pour emballer le bacon ou pour recouvrir les fenêtres des emballages de tartes ou de bonbons sont considérés comme faisant partie de la SED. Toutefois, si la fenêtre n'est pas recouverte d'un matériau transparent, elle n'est pas considérée comme faisant partie de la SED.



Fenêtre recouverte – considérée comme faisant partie de la SED



Fenêtre non recouverte – non incluse dans la SED

Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED

Surface d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED
Surfaces détruites à l'ouverture - sceaux inviolables, bandes à déchirer		• surface détruite
Fermetures des sacs - fermeture à glissière, ligne à découper, fermeture thermoscellée		• fermeture de sac • surface au-dessus de la fermeture du sac (surface habituellement retirée au moment de l'ouverture)
Courbes	• courbes peu prononcées où il est possible d'apposer une étiquette	• courbes aiguës très prononcées
Marque pour oeil électronique		• marque pour oeil électronique et surface de toute la longueur de l'emballage, sauf si déjà étiquetée
Extrémités en pignon		• toute la surface sauf si déjà étiquetée
Extrémités froncées d'un sac		• surfaces exclues de la SED car l'information n'est pas lisible. Le TVN ne devrait pas se trouver à cet endroit.
Extrémités froncées recouvertes d'un autocollant (rouleau de biscuits)	• la totalité du panneau où est apposé l'autocollant, même s'il ne recouvre qu'une petite partie de la surface froncée.	
Renseignements d'étiquetage sur les surfaces non SED (dessus d'une boîte de conserve)	• toute la surface étiquetée	
Couvercles - pots, récipients	• dessus • côtés	• très petits couvercles n'affichant pas de renseignements d'étiquetage • côtés avec rainures ou spirales qui rendraient l'information illisible • côtés faisant <10 mm de largeur • dessus - crêtes surélevées, sauf si déjà étiquetées
Crêtes	• crêtes qui n'empêchent pas de lire l'étiquette • crêtes répétitives très rapprochées pouvant porter une étiquette	• crêtes qu'il est impossible d'étiqueter ou qui rendraient l'information illisible si elle était imprimée directement sur l'emballage
Code universel des produits		• tout le cadre renfermant le CUP • dans le cas de CUP non-encadré, seulement la surface occupée par ce dernier
Très petites surfaces de surfaces continues		• toute la surface si elle ne se prête pas à l'étiquetage, p. ex. petits couvercles, coins pliés
Fenêtres	• fenêtres recouvertes de pellicule plastique	• fenêtre non recouverte

4. Méthodes de calcul pour les différents types d'emballage

Emballage de bacon

SED = Devant + endos

La SED n'inclut pas :

- la surface correspondant à la largeur d'une tranche de bacon sur la longueur de l'emballage;
- les extrémités collées
- le code universel des produits.



Devant



Endos

Dans cet emballage de bacon, une fenêtre transparente de la largeur d'une tranche de bacon est prévue à l'endos de l'emballage, ce qui permet au consommateur d'évaluer la teneur en gras du bacon. Cette surface n'est pas comprise dans la SED.



Devant



Endos

Dans cet emballage, le bacon est placé de façon à ce que le consommateur puisse évaluer la teneur en gras par la fenêtre avant de l'emballage. Néanmoins, la SED ne comprend toujours pas la surface équivalente à la largeur d'une tranche de bacon sur toute la longueur de l'emballage.

Vos questions

Q : Pourquoi la surface équivalente à une tranche de bacon n'est pas comprise dans la SED?

R : La surface transparente équivalente à la largeur d'une tranche de bacon est une exigence de l'ACIA énoncée dans le Manuel de l'hygiène des viandes.

Sacs – plat, à joint arrière central

(p. ex. sac de croustilles)

SED = devant + derrière

La SED n'inclut pas :

- les extrémités collées, joint arrière central
- la « marque pour oeil électronique », s'il y a lieu, et la longueur du sac équivalent à celle de la marque pour oeil électronique.
- Le CUP

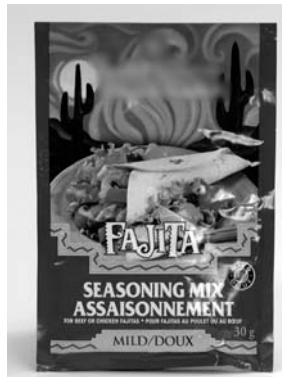


Sacs – sachet plat sans gousset

SED = devant + derrière

La SED n'inclut pas :

- les joints collés
- les fermetures (fermeture à glissière, ligne à découper, fermeture thermoscellée) et la surface au-dessus de la fermeture (habituellement détruite ou retirée lors de l'ouverture)
- Le CUP



Vos questions

Question : Qu'est-ce qu'un gousset?

Réponse : Un gousset est un repli ou une aire plissée en dessous ou sur les côtés d'un sac.

Sacs avec extrémité froncée

(p. ex. : sacs à pain en plastique)

SED = côtés + une extrémité**La SED n'inclut pas :**

- La surface froncée par l'attache (de l'extrémité du pain à l'extrémité « ouverte » du sac). Par conséquent, le TVN ne doit pas être placé sur cette surface.
- Le CUP

**Côtés :**

La surface des côtés est mesurée d'une croûte à l'autre ou du fond du sac à l'endroit où commence le froncement empêchant la lecture de l'information imprimée.

**Extrémité :**

La SED inclut l'extrémité non froncée du sac.



Nota : Pour les sacs à extrémité froncée autres que les sacs à pain, l'inclusion de l'extrémité non froncée dans le calcul de la SED doit être évaluée cas par cas.

Sacs – Biscuits

SED = devant + derrière + côtés + dessous

La SED n'inclut pas :

- Surfaces en pignon sur les côtés
- Joints et plus petit panneau du dessous
- Le CUP

Devant :

La SED inclut le panneau allant du fond du sac jusqu'au point où l'emballage est replié.



Derrière :

La SED inclut le panneau allant du fond du sac jusqu'au point où il est recouvert par le dessus de l'emballage refermé (repli).



Côtés :

La SED n'inclut **pas** les pignons.



Dessous :

La SED n'inclut pas le joint et le panneau du dessous.

Vos questions

Question : Pourquoi la SED n'inclut-elle pas le petit panneau situé sous le sac de biscuits?

Réponse : Vu la façon dont les sacs de biscuits sont généralement conçus, le panneau du dessous est habituellement très petit et la SED n'inclut pas les surfaces continues de très petites tailles.

Sacs – sachet à maintien vertical avec gousset à la base

SED = devant + derrière + dessous*

La SED n'inclut pas :

- les joints collés
- *dessous du sac si le gousset est petit ou profond. Nota : un très large gousset plat serait inclut dans la SED.
- Le CUP

Nota :

La meilleure façon d'évaluer si le dessous d'un sac à gousset devrait faire partie de la SED, est d'évaluer le produit tel que vendu, c'est-à-dire comme sac plein. Le dessous de certains grands sacs affaissés comporte de larges portions de SED qui peuvent accommoder une présentation aisée d'information lorsque le sac est plein. Par contre, le dessous de certains petits sacs ne pourrait pas être considéré comme inclut dans la SED puisque trop petits ou parce que le sac conserve son gousset même lorsque l'emballage est plein.



Devant/Derrière



Dessous



Sac vide affaissé

Le dessous de ce grand sachet à maintien vertical serait considéré comme une SED puisqu'il occupe une grande surface plate lorsque le sac est rempli.



Devant/Derrière



Dessous



Sac vide affaissé

Le dessous de ce petit sachet à maintien vertical ne serait pas considéré comme une SED puisqu'il occupe une petite surface et puisque le sac conserve son gousset même lorsque l'emballage est plein.

Sacs – sachet à maintien vertical à dessous plat

SED = devant + derrière + dessous

La SED n'inclut pas :

- les joints collés
- Le CUP



Devant



Derrière



Dessous

Produits de boulangerie – frais, non emballés au point de vente (contenants en plastique rigide de type double coque)

SED = dessus + côtés (4) + dessous (si le fait de retourner le produit ne l'endommage pas)

La SED n'inclut pas :

- Le dessous du contenant, si le produit est endommagé lorsque retourné;
- Le sceau inviolable : si le produit est scellé par mesure d'invulnérabilité, exclure l'aire du sceau, soit une bande de 10 mm de large par la longueur du sceau;
- rebord (surfaces étendues) où le dessus et le dessous se rejoignent et le sceau;
- Le CUP (sauf s'il est sous l'emballage et que le dessous a été exclu du calcul de la SED).

Dessus :

La SED inclut l'aire sur laquelle on peut apposer une étiquette, c'est-à-dire les panneaux surélevés.

Côtés :

Veuillez noter qu'on peut habituellement apposer une étiquette en papier sur les crêtes serrées situées sur les côtés des contenants en plastique.

Pour de plus amples renseignements sur les produits de boulangerie préparés ou emballés au point de vente, veuillez consulter la *Section D - Le modèle utilisé est-il le bon?* et les tableaux de la vente au détail de la *Section K - Outils et gabarits*.



Barres ou tablettes enveloppées de papier métallique (ou d'un matériau semblable)

(p. ex. barres énergétiques, barres « granola », etc.)

SED = ensemble de l'emballage

La SED n'inclut pas :

- les joints aux extrémités
- Le joint et le rabat central, s'il ne s'y trouve aucun renseignement imprimé (la marque pour oeil électronique s'y trouve souvent)*
- Le CUP

Ces barres sont habituellement enveloppées dans une feuille métallique ou dans un matériau d'emballage semblable, avec couture centrale et coutures aux extrémités.



* Les fabricants se servent souvent des rabats pour donner de l'information. Cette zone est alors considérée comme faisant partie de la SED.



Dans certain cas, l'un des côtés du joint ou du rabat central comporte des renseignements imprimés alors que la marque pour oeil électronique figure sur l'autre. Le côté doté de renseignements est considéré comme faisant partie de la SED, mais pas l'autre.



Barres et tablettes enveloppées de papier métallique, à suremballage de papier

(p. ex. friandises)



SED = ensemble de l'étiquette de papier

La SED n'inclut pas :

- Le CUP

Bouteilles et bocaux – forme cylindrique régulière (verre ou plastique)

Pour les besoins du calcul de la SED, on considère comme réguliers les bouteilles et bocaux (p. ex. de forme trapue, sans long col) qui sont droits de la base à l'épaule. La SED de tels contenants englobe leurs parois et leurs couvercles, mais pas le dessous des bocaux.



SED = côtés + couvercle

La SED n'inclut pas :

- Le dessous de bocaux
- Le CUP
- Certains couvercles ou l'aire du couvercle

Côtés :

- La SED inclut l'ensemble de la paroi, du culot à l'épaule du bocal.

Couvercle :

- La SED inclut la totalité du couvercle (dessus et parois latérales).
- La SED n'inclut pas :
 - La saillie sur le pourtour à *moins* qu'elle ne porte des renseignements
 - La paroi latérale, si <10 mm et aucun renseignement n'y est imprimé
 - La SED n'inclut **pas** la paroi filetée ou cannelée des couvercles.



Nota : Dans certains cas, les très petits couvercles des bouteilles sont considérés comme de très petites surfaces continues et donc ne faisant pas partie de la SED.

Bouteilles et bocaux – forme irrégulière (verre ou plastique) vendus en unités de volume



Il existe un éventail de formes de bouteilles et de bocaux sur le marché. La mesure de la surface exposée disponible (SED) des bouteilles et bocaux de forme irrégulière est difficile et donne des résultats incohérents. Pour remédier à cette difficulté, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont mis au point une méthode substitut équitable et cohérente pour estimer la SED de ces contenants. Cette méthode se fonde sur la quantité nette *déclarée* des produits vendus au volume et le volume réel des produits vendus au poids pour estimer la SED des bouteilles et bocaux non uniformes.

La méthode de calcul de la SED selon le volume est une **solution de rechange** pour la mesure de la SED des bouteilles et des bocaux non uniformes. L'ACIA a l'intention de se servir de cette méthode pour estimer la SED de ce type de contenants dans le cadre de ses activités d'inspection. Pour déterminer la SED d'un contenant de forme irrégulière, l'industrie a le choix d'utiliser soit cette méthode de rechange pour calculer la SED selon le volume, soit la mesure du contenant de la manière prévue dans le Règlement. Si l'on opte pour la deuxième solution, il faut tenir compte, lorsque l'on mesure la superficie du contenant, de toute la technologie d'emballage qui peut permettre l'apposition d'une étiquette, et non seulement de la technologie d'emballage déjà utilisée par une entreprise.

Cette première inclut notamment les pellicules rétractables et les étiquettes de plastique ou de papier qui peuvent être fixées sur des formes irrégulières.

La présente règle s'applique à tout bocal et à toute bouteille de plastique et de verre de forme irrégulière *vendu au volume* (voir la description des bocaux de forme régulière de la partie précédente).

SED = Calcul fondé sur le volume déclaré

Pour calculer la SED d'une bouteille ou d'un bocal de forme irrégulière, utilisez la formule suivante.
Nota : Aucune autre déduction (déduction du code CUP ou mise en application de tolérances par exemple) ne s'applique au calcul de la SED.

Volume du contenant	SED
≤ 149 ml	< 100 cm ² (exemption pour les petits récipients)
150 ml à 250 ml	100 cm ² (exige un tableau de la valeur nutritive)
> 250 ml	$\frac{\text{volume du contenant (en ml)}}{250 \text{ ml}} \times 100 \text{ cm}^2$

Exemples :

- Bouteille de 125 ml :
Étant donné que l'on considère que la SED de la bouteille est inférieure à 100 cm², le produit est exempté de l'exigence d'information nutritionnelle à titre de « petit récipient ».
- Bouteille de 225 ml :
On considère que la SED de cette bouteille est de 100 cm². Un tableau de la valeur nutritive est donc exigé et elle peut porter l'un des tableaux se trouvant au niveau inférieur des options dans la *Hiérarchie des formats*, c'est-à-dire les tableaux de la valeur nutritive les plus petits (voir la Section D).
- Bocal de 500 ml :
La SED de ce bocal est de 200 cm², résultat obtenu à l'aide de la formule mathématique suivante :

$$\frac{500\text{ml}}{250\text{ml}} \times 100 \text{ cm}^2 = 200 \text{ cm}^2$$

Bouteilles et bocaux – forme irrégulière (verre et plastique) vendus en unités de poids

SED = Calcul fondé sur le volume mesuré du contenant

La présente règle s'applique à toutes les bouteilles de plastique et de verre et à tous les bocaux de forme irrégulière *vendus au poids* (voir la description des bocaux de forme régulière aux parties précédentes).



100 g d'édulcorant artificiel et 450 g de colorant à café

Comme la densité de différents produits peut varier, les volumes de produits différents de même poids peuvent également varier. Par exemple, un bocal de 450 g de colorant à café est presque de la même taille qu'un bocal de 100 g d'édulcorant artificiel. Par conséquent, on devrait déterminer le volume du contenant et appliquer la politique relative aux bocaux et aux bouteilles de verre et de plastique de forme irrégulière vendus au volume.

Comment déterminer la SED d'une bouteille ou d'un bocal de forme irrégulière vendu au poids :

1. Remplissez d'eau le contenant vide jusqu'à 1 cm de son rebord.
2. Videz l'eau dans un contenant gradué (une tasse à mesurer ou un cylindre gradué par exemple) et effectuez une mesure en millilitres.
3. Appliquez la politique relative aux « bouteilles et bocaux de forme irrégulière vendus au volume » (voir la section précédente).

Nota : Aucune autre déduction (déduction du code CUP ou mise en application de tolérances par exemple) ne s'applique au calcul de la SED.



Boîtes de conserve en métal avec étiquettes de papier

(p. ex. boîte de soupe)



SED = côtés + couvercle de plastique réutilisable (s'il y a lieu)

La SED n'inclut pas :

- Le CUP
- Le dessus et le dessous en métal des boîtes de conserve (voir les exceptions ci-dessous)

La SED inclut les parois de la boîte de conserve mais *pas* le dessus ou le dessous de celle-ci à *moins* que le dessus ou le dessous de la boîte ne comporte de l'information autre que des codes ou le symbole CUP. Dans ce cas, l'aire qu'occupe l'information nutritionnelle est aussi comprise dans le calcul de la SED.



Boîtes de conserve en carton ou en métal avec couvercle de plastique

(p. ex. boîte de chocolat chaud, de noix mélangées ou de café)



SED = côtés + couvercle de plastique

La SED n'inclut pas :

- couvercles de plastique – le pourtour en saillie au bord du couvercle
 - les côtés du couvercle dont la largeur est inférieure à 10 mm.
- le dessous
- le CUP

Boîtes de conserve de forme aplatie, sur lesquelles les renseignements sont directement imprimés

(p. ex. sardines, jambon)



SED = dessus + dessous + côtés (sur les grosses boîtes)

La SED n'inclut pas :

- Les côtés des boîtes plus étroites, p. ex. les boîtes de sardines
- Les cannelures à moins qu'elles ne comportent de l'information d'étiquetage
- Les aires portant une clé qui peut les rendre inutilisables pour l'étiquetage
- Le CUP



Côtés

La SED inclut les côtés des grosses boîtes (boîtes de jambon par exemple), mais pas les côtés des boîtes plus étroites comme les boîtes de sardines.



Nota : Lorsqu'une boîte plate est de surcroît emballée dans une boîte de carton ou un suremballage, ces derniers forment l'étiquette. La boîte intérieure n'est plus considérée comme étiquette ni comme SED.



Boîtes de lait ou de jus en carton

SED = côtés + panneaux du dessus en pente

La SED n'inclut pas :

- Le dessous
- Le joint du dessus (aire de la date « meilleur avant »)
- Bouchon (s'il y a lieu)
- Les « pignons »
- Le CUP



Vos questions

Question : Pourquoi le dessous du carton de lait est-il exclu de la SED?

Réponse : Le carton de lait n'est pas inclus dans la SED pour un certain nombre de raisons. Les laiteries reçoivent des cartons de lait plats. Les joints du dessus et du dessous sont formés et thermoscellés au remplissage. Bien des joints sont réunis au fond du carton qui est alors irrégulier, ce qui ne permet pas une lecture claire.

Produits carnés à poids variables de taille et de forme semblables

(p. ex. Pattes de porc)

Ces produits sont emballés sous film thermorétractable. Dans certains cas, l'étiquette est imprimée directement sur le matériel d'emballage, alors que dans d'autres cas, des étiquettes de papier sont appliquées. Ces produits sont semblables mais avec des formes et tailles irrégulières. La présente politique **ne** s'applique **pas** aux produits dont la taille varie grandement comme les dindes congelées.



SED = devant* + derrière*

La SED n'inclut pas :

- Les côtés
- Le CUP

* La SED du panneau frontal équivaut à la superficie du plus grand rectangle qui tiendra sur le panneau frontal de 80 % des produits. Le même principe s'applique au panneau arrière.

Boîtes d'oeufs



Pour les boîtes d'oeufs (de carton de pâte, de mousse ou de plastique translucide), le tableau de la valeur nutritive peut-être imprimé à l'intérieur du couvercle. Lorsque le couvercle porte de l'information écrite, obligatoire ou promotionnelle, l'intérieur du couvercle sera alors inclut dans le calcul de la SED.



SED = dessus + côtés du couvercle + intérieur du couvercle (s'il porte de l'information écrite)

La SED n'inclut pas :

- Le fond
- L'intérieur du couvercle s'il ne porte pas d'information écrite
- Le dessus – aire gaufrée sur certaines boîtes d'oeufs
- Le CUP



Produits congelés - contenant en aluminium avec couvercle de plastique ou de carton

(p. ex. gâteau congelé)

SED = dessus

La SED n'inclut pas :

- Le contenant en aluminium
- Le CUP. Par contre, si le CUP est situé sur une surface non incluse dans la SED (p. ex. un contenant en aluminium), l'aire qu'occupe le CUP n'est pas soustraite dans le calcul de la SED.

**Vos questions**

Question : Pourquoi le contenant en aluminium ne fait-il pas partie du calcul de la SED?

Réponse : Une étiquette de papier ne collerait pas au contenant en aluminium à cause de la condensation produite à la suite de son séjour au congélateur.

Produits congelés – contenant d'aluminium avec couvercle de plastique ou de carton et suremballage de papier, carton ou plastique

(p. ex. gâteau ou lasagne)



SED = suremballage ou couvercle, selon celui dont la superficie est la plus grande

La SED n'inclut pas :

- Suremballage ou couvercle, selon celui dont la superficie est la plus petite
- Le contenant en aluminium.
- Le CUP. Par contre, si le CUP est situé sur une surface non incluse dans la SED (contenant en aluminium), l'aire qu'occupe le CUP n'est pas soustraite dans le calcul de la SED.

Emballages multiples à unités séparées (gobelets de plastique)

(p. ex. emballages multiples de pudding ou de yogourt avec couvercle commun)

SED = emballage commun et surface visible des unités séparées

La SED n'inclut pas :

- Le dessous des unités séparées
- Les aires non visibles au moment de la vente
- Le CUP

Emballage multiple de yogourt :

Dessus commun :

L'ensemble de l'emballage multiple est considéré comme la SED. Cependant, il n'est pas considéré comme un seul espace continu car il sera séparé en unités plus petites à mesure que les unités seront consommées. Chaque couvercle individuel est considéré comme une surface continue.



Unités séparées :

Dessous

- La SED ne comprend pas le dessous des unités séparées.

Côtés

- La SED inclut **seulement** les aires visibles à l'achat (côtés tournés vers l'extérieur).
- La SED **n'inclut pas** les aires qui ne sont pas visibles (p. ex. Les aires tournées vers l'intérieur) ou le dessous.

Emballage multiple en boîte

Dessus commun – boîte :

La SED inclut le dessus et les côtés de la boîte, mais **pas** les bouts s'ils sont inexistants (boîte à bouts ouverts).



Unités séparées :

- La SED inclut **seulement** les aires visibles à l'achat (côtés tournés vers l'extérieur).
- La SED **n'inclut pas** les aires qui ne sont pas visibles (p. ex. les aires tournées vers l'intérieur).
- La SED **n'inclut pas** le dessous des unités séparées.

Emballages multiples – unités individuelles étiquetées avec suremballage en cellophane transparent

Des unités pleinement préemballées sont parfois vendues dans une variété de formats. Par exemple, des portions individuelles de jus en contenant de type Tetra Pak peuvent être vendues individuellement ou encore en paquet de trois, cinq ou dix unités, etc.

Lorsqu'un produit est vendu individuellement **et** en emballages multiples, on doit apporter un soin particulier à l'étiquetage des emballages multiples dotés d'un suremballage transparent, étant donné que chaque unité doit déjà être complètement étiquetée avec un tableau de la valeur nutritive et doit être visible au travers du suremballage. Deux choix s'offrent alors :

- Le tableau de la valeur nutritive pourrait apparaître sur le suremballage en cellophane. Le choix du format et de la version (taille) est fondé sur la SED de l'ensemble du suremballage (voir les arbres de décision dans la *Section D, Le modèle utilisé est-il bon?*)
- Le tableau de la valeur nutritive pourrait apparaître sur chacune des unités à condition que toute l'information obligatoire soit visible à l'achat (incluant le nom usuel, les ingrédients, le tableau de la valeur nutritive, l'identification du détaillant, etc.). Le choix du format et de la version (taille) pourra être fondée sur la SED de l'unité.



Sachet coussin

SED = dessus + dessous + côtés de plus de 4 cm de largeur

La SED n'inclut pas :

- Les joints scellés
- Les côtés de moins de 4 cm de largeur
- Le CUP



Les côtés du sachet coussin de gauche feraient partie du calcul de la SED puisqu'ils mesurent plus de 4 cm de largeur, tandis que ceux de l'emballage de droite en seraient exclus.

Tetra Pak

Les emballages de type Tetra Pak sont offerts dans un grand nombre de tailles (volumes) et de formes, dont les formes rectangulaires et octogonales. Règle générale, la SED d'un emballage Tetra Pak se calcule ainsi :



SED = dessus + devant + derrière + côtés

La SED n'inclut pas :

- Le dessous
- Les côtés - coins repliés (panneau du dessus replié)
- Le dessus - le bec ou l'orifice d'insertion de la paille recouvert d'aluminium ou de plastique
- Les joints du dessus et du derrière, à moins qu'ils ne comportent de l'information imprimée
- L'emballage de cellophane couvrant la paille
- Le CUP



Pots de plastique imprimé

(p. ex. yogourt ou margarine)



SED = couvercle + côtés

La SED n'inclut pas :

- Le dessous
- Les côtés - les courbes à la base, le pourtour en saillie du dessus, l'aire cachée par le rebord du couvercle
- Les couvercles - le rebord ou le pourtour en saillie
- Le CUP

Côtés :

Le calcul de la SED des côtés d'un pot n'inclut pas l'arrondi du bas (s'il y a lieu), le pourtour en saillie du dessus ou l'aire cachée par le rebord du couvercle.

Pour calculer la superficie des côtés d'un pot, servez-vous de la formule mathématique de calcul de la superficie d'un tronc conique de la sous-section 2.



Dessous :

La SED n'inclut pas le dessous du pot.

Pots de plastique avec étiquette en papier

(p. ex. charcuterie en pot avec autocollants)

SED = couvercle + côtés + dessous

La SED n'inclut pas :

- Le couvercle – pourtour en saillie ou cannelures
- Les côtés – aire cachée par le rebord du couvercle
- Le fond – cannelures
- Le CUP



Couvercle

Le calcul de la SED *n'inclut pas* le pourtour en saillie ou les cannelures du couvercle, ni la partie des côtés cachée par le rebord du couvercle.

Pots en cartons

(p. ex. crème glacée)

SED = dessus + côtés

La SED n'inclut pas :

- Le dessous
- Les côtés - l'aire couverte par le rebord du couvercle
- Le rebord du couvercle de plastique, s'il y a lieu*
- Le CUP



Couvercle

Le calcul de la SED n'inclut pas le large rebord de plastique du couvercle de ce pot de crème glacée.* Cependant, si le rebord est fait de carton, il sera considéré comme faisant partie de la SED.

Côtés :

Pour calculer la superficie des côtés d'un pot, servez-vous de la formule mathématique de calcul de la superficie d'un tronc conique de la sous-section 2. Inclure seulement la surface visible au moment de l'achat (i. e. **ne pas** inclure la surface occupée par le rebord du couvercle.)

***Nota :** Il est impossible d'imprimer de l'information sur certains plastiques entrant dans la fabrication de ces rebords de couvercle. Comme il est difficile de déterminer le type de plastique utilisé, les rebords de couvercles ne sont pas inclus dans le calcul de la SED à moins que de l'information n'y ait été imprimée.

Emballages en forme de tubes



SED = tous les côtés

La SED n'inclut pas :

- Le joint central
- Les extrémités réunies de l'emballage*
- Le CUP



* si les extrémités réunies sont couvertes d'un autocollant plat, on les considère alors comme **faisant** partie de la SED.

Aperçu des différents types d'emballage

Tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED	
		Surfaces	CUP
Aliments surgelés – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton (par exemple gâteau surgelé, lasagne surgelée)	▪ dessus	▪ Contenant en aluminium	(s'il est apposé sur la surface incluse)
Aliments surgelés – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton et suremballage (par exemple gâteau surgelé)	▪ dessus ou suremballage, selon la surface la plus large	▪ contenant en aluminium	✗ (s'il est apposé sur la surface incluse)
Barres – Papier d'aluminium (par exemple barre d'énergie)	▪ totalité de l'enveloppe	▪ joints d'extrémité ▪ rabat central (deux côtés), à moins d'être déjà imprimé	✗
Barres – Étiquette de papier recouvrant l'enveloppe en papier d'aluminium (par exemple les barres chocolatées)	▪ totalité de l'étiquette de papier		✗
Boîtes – Métalliques, étiquette de papier (boîtes rondes ou oblongues)	▪ côtés (circonférence totale)	▪ dessus (à moins de porter déjà une étiquette) ▪ dessous (à moins de porter déjà une étiquette)	✗
Boîtes – Plates, étiquette imprimée directement sur la boîte (par exemple sardines, hareng, jambon)	▪ dessus ▪ dessous ▪ côtés des boîtes plus larges	▪ dessus et dessous - arêtes ou clés qui empêchent une impression lisible ▪ côtés des petites boîtes, à moins d'être déjà imprimées (par exemple les boîtes de sardines)	✗
Boîtes – Carton ou métal avec couvercle de plastique (par exemple chocolat chaud)	▪ couvercle de plastique ▪ côtés (circonférence totale)	▪ couvercle - arête, le cas échéant ▪ dessous	✗

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED	
		Surfaces	CUP
Boîtes à oeufs	- couvercle - surfaces plates - côtés du couvercle - couvercle intérieur - si déjà étiqueté	- dessous avec alvéoles - dessus – surface bosselée sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette - étiquette intérieure si ne contient pas d'information	✗
Bouteilles/bocaux – Forme cylindrique régulière, verre ou plastique (par exemple bouteilles ventrues, non les bouteilles avec un long col)	- côtés (circonférence complète) - couvercle (sauf exception)	- côtés - courbes sur le dessus et le dessous - certaines couvercles : se reporter au Tableau E2 : Couvercles	✗
Bouteilles/bocaux – Forme irrégulière, vente au volume; verre ou plastique	- d'après la quantité nette <u>déclarée</u>, il n'y a aucune autre déduction < 149 ml = moins de 100 cm² = exception relative aux petits emballages 150 ml à 250 ml = 100 cm² > 250 ml = $\frac{\text{volume du contenant (ml)}}{250 \text{ ml}} \times 100 \text{ cm}^2$		
Bouteilles/bocaux – Forme irrégulière, vente au poids; verre ou plastique	contenant vide; mesurer le volume et appliquer la règle pour les bouteilles/bocaux de forme irrégulière vendus selon le volume il n'y aucune autre déduction		
Contenants en carton (par exemple lait, jus)	- côtés - épaulement	- dessous - extrémités froncées - joint de colle supérieur (surface destinée à la mention de la date « meilleur avant » - bouchon de plastique (à moins qu'il ne soit déjà étiqueté)	✗
Emballages de bacon	- avant - arrière	surface la largeur d'une tranche de bacon, pleine largeur de l'emballage	✗
Emballages groupés avec godets (godets de plastique) (par exemple emballage groupé de crème-dessert, emballage groupé de yogourt avec couvercle continu)	- surface continue (dessus) - surface visible de chaque godet	- fenêtres ouvertes - surfaces des godets qui ne sont pas visibles au moment de la vente (face vers l'intérieur) - dessous des godets	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Emballages groupés – Pellicule cellophane transparente recouvrant plusieurs contenants individuels déjà étiquetés	- Si le TVN est sur l'emballage extérieur, la surface exposée disponible comprend l'emballage extérieur total - Si le TVN se trouve sur chaque unité, la surface exposée disponible est basée sur la surface de chaque unité. Nota : le TVN et tous les renseignements obligatoires doivent être visibles au moment de la vente.		✗
Étiquettes – Apposées sur les contenants autres que : emballages décoratifs, produits sur lesquels il est impossible d'apposer une étiquette et petits emballages pour lesquels les méthodes connexes de présentation s'appliquent. (Se reporter au Tableau E-1 pour les étiquettes fixées aux emballages décoratifs, etc.)	contenant	le TVN ne devrait pas paraître sur l'étiquette mobile	✗
Étiquette de papier à l'intérieur d'un emballage transparent	- surface totale des panneaux - tous les panneaux sur lesquels il est possible d'apposer une étiquette de papier à l'intérieur	surfaces où l'étiquette de papier peut ne pas tenir (par exemple godets d'une boîte à oeufs)	✗
Enveloppes , en forme de tube	tous les côtés	- extrémités froncées, à moins qu'elles ne soient recouvertes d'un collant - joint central	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Produits carnés à poids variable de poids et de forme similaires par exemple pattes de porc	▪ avant* ▪ arrière* *Surface exposée disponible = surface du rectangle le plus large qui peut être apposé sur l'avant ou l'arrière de près de 80 % des emballages produits.	▪ côtés	✗
Produits de boulangerie – Frais, non cuits et emballés au point de vente (par exemple contenants rigides en plastique transparent du type coquille d'huître)	▪ dessus ▪ côtés ▪ dessous (si le fait de tourner l'emballage n'endommage pas le produit)	▪ dessous – si le fait de retourner l'emballage endommage le produit ▪ fermeture ▪ joint de sécurité ▪ arêtes, etc. où il n'est pas possible d'apposer une étiquette	✗ (s'il est apposé sur la surface incluse)
Récipients – Plastique imprimé (par exemple yogourt, margarine)	▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne) ▪ côtés (circonférence totale)	▪ couvercle – arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles ▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés ▪ dessous	✗
Récipients – Plastique transparent, avec étiquette en papier (par exemple contenants déli)	▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne) ▪ côtés (circonférence totale) ▪ dessous	▪ couvercle - arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles ▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés ▪ dessous – arête intérieure	✗
Récipients – Carton (par exemple crème glacée)	▪ côtés (circonférence totale) ▪ couvercle	▪ côtés – surface recouverte par le bord du couvercle ▪ couvercle – cercle de plastique, à moins qu'il ne soit déjà étiqueté ▪ dessous	✗
Sacs – Pain	▪ tous les côtés + 1 extrémité	▪ extrémité froncée (de la croûte au fond du sac)	✗
Sacs – Biscuits	▪ faces principales avant et arrière – surface supérieure de l'enveloppe au dessous ▪ côtés ▪ dessous – face la plus large	▪ côtés – pignons sur le dessus ▪ dessous – face plus petite	✗
Sacs – Plat, à joint central arrière (par exemple sac de croustilles)	▪ avant ▪ arrière	▪ joints du haut, du dessous et de la partie centrale arrière ▪ longueur du sac couverte par le chas	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Sacs – Sachet plat sans soufflets	▪ avant ▪ arrière	▪ surfaces collées ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✕
Sacs – Sachet à fond plat avec soufflets encastrés	▪ avant ▪ arrière ▪ dessous, si le soufflet encastré peut contenir de l'information facilement lisible	▪ dessous, si le soufflet encastré est profond et qu'il ne peut pas contenir d'information facilement lisible ▪ avant et arrière - joints collés ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✕
Sacs – Sachet à fond plat (rangement à la verticale)	▪ avant ▪ arrière ▪ dessous	▪ joints collés ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✕
Sachets coussin	▪ avant ▪ arrière ▪ côtés > 4 cm de largeur	▪ joints scellés ▪ côtés < 4 cm de largeur	✕
Tetra Pak	▪ Dessus ▪ Avant ▪ Arrière ▪ Côtés	▪ dessous ▪ côtés – coins repliés (repliés à partir du panneau supérieur) ▪ dessus – bec ou paille recouvert de papier d'aluminium ou de plastique ou surface pour l'insertion d'une paille ▪ joints sur le dessus et l'arrière, à moins que l'information imprimée ne soit déjà présente sur cette surface ▪ enveloppe cellophane pour la paille	✕

Section F

Présentation du tableau de la valeur nutritive (TVN) – Exigences graphiques et techniques

1.	Définitions et éléments prescrits	1
▪	Présentation de l'information.....	1
▪	Notes sur la présentation.....	3
▪	Division du TVN.....	6
2.	Couleur	7
▪	Couleur des caractères	7
▪	Couleur de fond	8
3.	Exigences en matière de caractères	9
▪	Police	9
▪	Variation des caractères pour mettre en relief des ingrédients.....	10
▪	Clarté et lisibilité des caractères	11
4.	Information condensée et utilisation d'un TVN plus étroit	12
5.	Adaptation du rectangle du TVN	13
▪	Élargissement du TVN.....	13
▪	Rétrécissement du TVN en fonction de la forme du contenant	14
6.	Destruction du TVN lors de l'ouverture de l'emballage	15
▪	Emballages à portion individuelle	16
7.	Surfaces continues	17
8.	Visibilité du TVN dans des conditions normales de vente	18
9.	Orientation du TVN	19

Section F : Présentation du TVN – Exigences graphiques et techniques

1. Définitions et éléments prescrits

Le Règlement emploie de nombreux termes techniques de l'industrie graphique et de l'impression, tels que *police* (forme de caractère), *interligne* (espacement entre les lignes de texte), *point* (unité de mesure de la taille du caractère) et *filet* (lignes droites). On peut trouver ces définitions, entre autres, dans le glossaire figurant à la fin de la trousse.

Présentation de l'information

Pour assurer la lisibilité, les exigences graphiques et techniques s'appliquant au tableau de la valeur nutritive sont très normatives. Les articles B.01.450, B.01.460 et l'annexe L du Règlement régissent les éléments suivants :

- l'ordre de présentation de l'information;
- la grosseur de la police (dans différentes parties du tableau), des filets (formant la bordure extérieure du tableau et séparant les éléments nutritifs et les parties du tableau) et des interlignes (pour toute ligne de renseignements);
- les espacements (entre les colonnes de renseignements; entre les éléments nutritifs et leurs quantités; entre les valeurs numériques et l'unité de grandeur; et entre les valeurs numériques et le pourcentage de la valeur quotidienne, etc.);
- l'emploi des caractères gras;
- l'emploi de majuscules.

Figure 1.1(F)

Police à chasse normale
Caractères de 8 points sauf indication contraire
Filets maigres – 0,5 point
Filets centrés entre les lignes de texte

Titre : caractères gras de 13 points	Valeur nutritive	
Portion déterminée : interligne de 10 points	par 125 mL (87 g)	
Sous-titres : caractères gras de 6 points, interligne de 12 points	Teneur % valeur quotidienne	Filet de 2 points
	Calories 80	Filet de 1 point
	Lipides 0,5 g	1 %
	saturés 0 g	0 %
	+ trans 0 g	
Retrait de 6 points	Cholestérol 0 mg	
Interligne de 9 points	Sodium 0 mg	0 %
Calories et éléments nutritifs non en retrait en caractères gras, teneur en caractères moyens, interligne de 12 points	Glucides 18 g	6 %
	Fibres 2 g	8 %
Caractères moyens	Sucres 2 g	
	Protéines 3 g	
Caractères moyens, interligne de 14 points	Vitamine A 2 % Vitamine C 10 %	
Caractères moyens, interligne de 12 points	Calcium 0 % Fer 2 %	

Espace de 5 points

Filet de 2 points
Filet de 1 point
Cadre de 0,5 point à 3 points du texte
Valeur centrée par rapport aux 2 lignes de gauche
Nombre en caractères gras, signe % en caractères moyens, espace entre le nombre et le signe %
Espace entre le nombre et l'unité
Filet de 2 points
L'ordre de présentation se fait de gauche à droite

Il faut tenir compte du caractère normatif du Règlement. L'utilisation des gabarits de la section K permet d'évaluer facilement la conformité d'une étiquette avec les exigences graphiques et techniques du Règlement.

Le tableau de la valeur nutritive, les caractères et les filets épais (de 1 et de 2 points) peuvent être de dimensions plus grandes que celles qui paraissent dans l'annexe L s'ils sont agrandis de façon uniforme.

Notes sur la présentation

Les informations suivantes soulignent quelques particularités des règles de présentation.

Tous les formats :

Absence de lignes (filets) dans les petits formats

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 19 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

Pour la plupart des modèles, autres que les modèles horizontal et linéaire, des traits fins (filets) séparent les déclarations relatives aux vitamines et aux minéraux. Cependant, dans le cas des versions les plus petites de la plupart des modèles bilingues, qui figurent au niveau inférieur des arbres de décision, il n'y a aucune ligne entre les déclarations en question. (Figures 3.5-3.7, 9.5 - 9.6, 11.5 - 11.6, 13.5 - 13.6, 15.5 - 15.6)

Déclaration des acides gras oméga-3 ou oméga-6 :

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g) Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibres alimentaires 12 g	48 %
Fibres solubles 0 g	
Fibres insolubles 11 g	
Sucres 6 g	
Polyalcools 0 g	
Amidon 9 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 35 %
Vitamine D 0 %	Vitamine E 6 %
Vitamine K 10 %	Thiamine 55 %
Riboflavine 4 %	Niacine 25 %
Vitamine B ₆ 10 %	Folate 10 %
Vitamine B ₁₂ 0 %	Biotine 30 %
Pantothénate 8 %	Phosphore 30 %

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Portion 125 mL (35 g) / Serving Size 125 mL (35 g) Portions par contenant 13 Servings Per Container 13	
Teneur par portion / Amount Per Serving	
Calories / Calories 90 (380 kJ)	
Calories des lipides / Calories from fat 9	
Calories des lipides saturés et trans 0	
Calories from Saturated + Trans 0	
% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Lipides / Total Fat 1 g	2 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,5 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
monoinsaturés / Monounsaturated 0,2 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium / Sodium 300 mg	12 %
Potassium / Potassium 410 mg	12 %
Glucides / Total Carbohydrate 27 g	9 %
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 12 g	48 %
Fibres solubles / Soluble Fibre 0 g	
Fibres insolubles / Insoluble Fibre 11 g	
Sucres / Sugars 6 g	
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 9 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
	35 %

Veillez noter que les déclarations relatives aux gras oméga-3, oméga-6 et aux monoinsaturés sont alignées avec la déclaration relative aux gras saturés et trans. Toutefois, lorsque des acides gras polyinsaturés sont aussi déclarés, la déclaration relative aux acides gras oméga-3 et oméga-6 est placée encore plus en retrait.

Veillez noter la nomenclature des acides gras oméga-6 et oméga-3. Lorsque les polyinsaturés sont déclarés, les expressions « oméga-6 » et « oméga-3 » peuvent être utilisées. Cependant, lorsque les polyinsaturés ne sont pas déclarés, l'une des expressions suivantes peut être utilisée : Lipides polyinsaturés oméga-6, Acides gras polyinsaturés oméga-6, polyinsaturés oméga-6. Des expressions semblables existent pour les acides gras oméga-3.

Modèles standard

Renseignements supplémentaires :

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibre	48 %

Veuillez prendre note que lorsque des renseignements supplémentaires sont ajoutés, le sous-titre « % valeur quotidienne / % Daily Value » peut suivre la déclaration des Calories, des Calories provenant des lipides et des Calories provenant des gras saturés et trans. Cette pratique est permise, car ces déclarations relatives à la valeur énergétique peuvent s'étendre jusqu'à l'extrémité droite du TVN et pourraient empiéter sur la colonne « % valeur quotidienne » si le titre de cette colonne était placé au-dessus des déclarations.

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90 (380 kJ)	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	

Veuillez noter les différentes façons d'exprimer les déclarations d'énergie complémentaires. Les deux façons sont acceptables.

Modèle linéaire (standard et simplifié, figures 16 et 17)

Le modèle linéaire est un rectangle. Il peut cependant être adapté en fonction de l'espace disponible sur l'étiquette et des dimensions extérieures de l'emballage. Selon la quantité d'information présentée et la configuration de l'étiquette, le modèle linéaire peut avoir des formes différentes, p. ex., rectangle ou carrée. Voilà pourquoi aucun gabarit n'a été inclus pour le modèle linéaire.

L'information en français comme en anglais peut être affichée dans un seul cadre. Il faut cependant afficher d'abord toute l'information dans une langue avant d'afficher ensuite l'information dans l'autre langue. Il ne faut pas entremêler les langues.

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	
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	

Pour le modèle linéaire, il est acceptable de placer le TVN anglais et français dans un seul cadre, comme l'illustre l'exemple.

✗ Cet exemple est inexact : les langues ne peuvent être mélangées dans le format linéaire.

**Valeur nutritive/
Nutrition Facts**

par 1 boîte (85 g)/per 1 can (85 g);Calories 140

Lipides / Fat 7 g (41 %), Lip sat / Sat Fat 1 g + Trans / trans 0 g (4 %),

Cholest 45 mg, Sodium 390 mg (14%), Glucides / Carb 2 g (1 %),

Fibre(s) 0 g (0 %), Sucres / Sugars 0 g, Protéines / Protein 18 g,

Vit A (0 %), Vit C (8 %), Calcium (0 %), Fer / Iron (0 %).

% = % Valeur quotidienne / % Daily Value

Valeur nutritive par 1 tasse (264 g):

Calories 260, Lipides 13 g (20 %),

Lip sat 3 g + trans 2 g (25 %),

Cholestérol 30 mg, Sodium 660 mg

(28 %), Glucides 31 g (10 %), Fibre(s)

0 g (0 %), Sucres 0 g, Protéines 5 g,

Vit A (4 %), Vit C (2 %), Calcium

(15 %), Fer (4 %).

% = % Daily Value/% Valeur quotidienne

✓ Observez la forme de ce modèle linéaire. Pour ce modèle, les TVN peuvent avoir une forme carrée.

Division du TVN

Dans certains cas, les fabricants voudront diviser le TVN en deux parties. Cette pratique est permise **seulement** si des renseignements supplémentaires sont fournis et si le tableau est coupé seulement après la déclaration du fer, tel qu'il est établi dans la figure 19 de l'annexe L. Aucune autre manipulation ni modification n'est admissible.

Un TVN de base contenant seulement les renseignements principaux ne peut être divisé en deux. S'il est absolument impossible d'insérer un modèle standard (standard, standard étroit ou standard bilingue) contenant seulement les renseignements principaux et les renseignements complémentaires obligatoires sur une seule surface continue correspondant à 15 % de la SED de telle sorte que le produit ne sera pas endommagé ni ne fuira si l'emballage est manipulé pour consulter le TVN, alors on pourra utiliser un modèle horizontal bilingue.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Portion 125 mL (35 g) / Serving Size 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Servings Per Container 13	
Teneur par portion / Amount Per Serving	
Calories / Calories 90 (380 kJ)	
Calories des lipides / Calories from fat 9	
Calories des lipides saturés et trans 0	
Calories from Saturated + Trans 0	
% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Lipides / Total Fat 1 g	2 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,5 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
monoinsaturés / Monounsaturated 0,2 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium / Sodium 300 mg	12 %
Potassium / Potassium 410 mg	12 %
Glucides / Total Carbohydrate 27 g	9 %
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 12 g	48 %
Fibres solubles / Soluble Fibre 0 g	
Fibres insolubles / Insoluble Fibre 11 g	
Sucres / Sugars 6 g	
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 9 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	35 %

% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Vitamine D / Vitamin D	0 %
Vitamine E / Vitamin E	6 %
Vitamine K / Vitamin K	10 %
Thiamine / Thiamine	55 %
Riboflavine / Riboflavin	4 %
Niacine / Niacin	25 %
Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆	10 %
Folate / Folate	10 %
Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂	0 %
Biotine / Biotin	30 %
Pantothénate / Pantothenate	8 %
Phosphore / Phosphorus	30 %
Iodure / Iodide	0 %
Magnésium / Magnesium	50 %
Zinc / Zinc	25 %

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Portion 125 mL (35 g) / Serving Size 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Servings Per Container 13	
Teneur par portion / Amount Per Serving	
Calories / Calories 90 (380 kJ)	
Calories des lipides / Calories from fat 9	
Calories des lipides saturés et trans 0	
Calories from Saturated + Trans 0	
% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Lipides / Total Fat 1 g	2 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,5 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
monoinsaturés / Monounsaturated 0,2 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium / Sodium 300 mg	12 %
Potassium / Potassium 410 mg	12 %
Glucides / Total Carbohydrate 27 g	9 %
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 12 g	48 %
Fibres solubles / Soluble Fibre 0 g	
Fibres insolubles / Insoluble Fibre 11 g	
Sucres / Sugars 6 g	
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 9 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	35 %
Vitamine D / Vitamin D	0 %
Vitamine E / Vitamin E	6 %
Vitamine K / Vitamin K	10 %

% valeur quotidienne / % Daily Value*	
Thiamine / Thiamine	55 %
Riboflavine / Riboflavin	4 %
Niacine / Niacin	25 %
Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆	10 %
Folate / Folate	10 %
Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂	0 %
Biotine / Biotin	30 %
Pantothénate / Pantothenate	8 %
Phosphore / Phosphorus	30 %
Iodure / Iodide	0 %
Magnésium / Magnesium	50 %
Zinc / Zinc	25 %

✓ Ce TVN est correctement divisé, soit après la déclaration du fer.

✗ Ce TVN n'est pas correctement divisé.

2. Couleur

Couleur des caractères

Les caractères et les lignes (filets) doivent être 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)].

L'interprétation de cette exigence est que l'on devrait toujours employer de l'encre noire si celle-ci est utilisée dans le procédé d'impression. Toutefois, si le noir n'est pas utilisé, une autre couleur sombre fera l'affaire. Le bleu foncé, le brun foncé et le vert foncé sont jugés acceptables. Le vert pâle, le rouge, l'orange, le jaune, la couleur argentée et l'impression inversée (caractères blancs sur fond foncé) **ne** sont **pas** acceptables.

On notera que pour certains procédés d'impression, des points de couleur sont imprimés sur la bordure de l'emballage. Ces points indiquent les couleurs qui ont été utilisées sur l'étiquette. Si le noir est une des couleurs qui a été utilisée, le TVN doit être en noir.



- ✗ Cet exemple d'un TVN imprimé en bleu n'est pas acceptable, car de l'encre noire a été utilisée durant l'impression.



- ✗ L'utilisation de caractères de couleur vert pâle dans le TVN n'est pas acceptable.



Couleur de fond

La couleur du fond du TVN devrait être le blanc ou une teinte neutre et uniforme d'au plus 5 %. Ce niveau de teinte donne un fond qui n'est que légèrement coloré.

teinte de 5 %	teinte de 10 %	teinte de 20 %	teinte de 30 %
---------------	----------------	----------------	----------------

Les exemples sont présentés à titre indicatif seulement. La photocopie peut changer la couleur. Il est à noter que l'évaluation de la teinte à l'oeil est une méthode très subjective et souvent inexacte.

Les fonds foncés et l'impression inversée (caractères blancs sur fond foncé) ne sont pas permis. En général, les fonds transparents ne sont également pas permis, dans quels cas la couleur de fond est celle du produit apparaissant à travers l'emballage transparent.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 19 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

✗ Impression inversée : les caractères blancs sur fond foncé ne sont pas permis.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 19 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

✗ Les fonds dont la teinte est de plus de 5 % ne sont pas permis.

Toutefois, il existe quelques exceptions. Par exemple, en raison du matériau d'emballage, on n'exige pas des boîtes d'oeufs en carton ou en styromousse ou des sacs de pain en papier brun qu'ils présentent un fond blanc. Le TVN peut être imprimé directement sur ces surfaces sans qu'il soit nécessaire d'y appliquer une couleur de fond.

✓ Ces exceptions aux exigences sont acceptables.



3. Exigences en matière de caractères

Police

Une seule police sans empattement non décorative doit être utilisée dans le TVN [B.01.450(3)(a)]. On entend par « empattement » les caractères dotés d'ornements, par exemple le caractère « S » par rapport à « s ». Les caractères « sans empattement » doivent être entièrement *dépourvus* d'ornements. Les polices décoratives ne sont également pas permises.

Exemples :

Police sans empattement : Arial et Helvetica sont des polices sans empattement.

Police avec empattement : Times est une police avec empattement.

Police décorative : *L'utilisation de cette police décorative dans le TVN n'est pas permise.*

Bien que le Règlement ne prescrive pas de police particulière, une disposition impose qu'au plus une police soit utilisée dans le TVN. Les figures de l'annexe L utilisent une police Helvetica. Toutefois, d'autres polices sans empattement sont aussi permises.

L'annexe L établit la taille et la chasse des polices pour toutes les versions de tous les modèles de TVN. Pour les plus grandes versions des modèles, il faut utiliser des polices à chasse normale, tandis que pour de nombreuses versions plus petites, il faut utiliser des polices à chasse étroite. Toutefois, il est interdit d'utiliser des polices plus petites qu'une police à chasse étroite. Les caractères ne doivent pas se toucher ou toucher les filets [B.01.450(3)a)].

Police à chasse normale : Ceci est une police Arial de 12 points à chasse normale.

Police à chasse étroite : Ceci est une police Arial de 12 points à chasse étroite.

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 %

X Les polices décoratives ne sont pas permises.

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 %

X Il n'est pas possible d'utiliser plus d'une police. Veuillez noter que «Valeur nutritive» et la portion déterminée ont une police différente de celle utilisée dans le reste du tableau.

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 %

X Les polices avec empattement ne sont pas permises.

Variation des caractères pour mettre en relief des ingrédients

Il est interdit de mettre certains ingrédients en relief à l'aide de caractères plus grands ou plus petits que ceux qui sont permis, ou encore en utilisant l'italique ou une police différente.

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	0 %
<i>polyinsaturés oméga-6 0,5 g</i>	
<i>polyinsaturés oméga-3 0 g</i>	
monoinsaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibres alimentaires 12 g	48 %
Fibres solubles 0 g	
Fibres insolubles 11 g	
Sucres 6 g	
Polyalcools 0 g	
Amidon 9 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 35 %
Vitamine D 0 %	Vitamine E 6 %
Vitamine K 10 %	Thiamine 55 %

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	0 %
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibres alimentaires 12 g	48 %
Fibres solubles 0 g	
Fibres insolubles 11 g	
Sucres 6 g	
Polyalcools 0 g	
Amidon 9 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 35 %
Vitamine D 0 %	Vitamine E 6 %
Vitamine K 10 %	Thiamine 55 %

Valeur nutritive	
Portion 125 mL (35 g)	
Portions par contenant 13	
Teneur par portion	
Calories 90	Calories des lipides 9
Calories des saturés et des trans 0	
% valeur quotidienne*	
Total des lipides 1 g	2 %
saturés 0 g	0 %
+ trans 0 g	0 %
polyinsaturés oméga-6 0,5 g	
polyinsaturés oméga-3 0 g	
monoinsaturés 0,2 g	
Cholestérol 0 mg	0 %
Sodium 300 mg	12 %
Potassium 410 mg	12 %
Total des glucides 27 g	9 %
Fibres alimentaires 12 g	48 %
Fibres solubles 0 g	
Fibres insolubles 11 g	
Sucres 6 g	
Polyalcools 0 g	
Amidon 9 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A 0 %	Vitamine C 0 %
Calcium 2 %	Fer 35 %
Vitamine D 0 %	Vitamine E 6 %
Vitamine K 10 %	Thiamine 55 %

X Il ne faut pas utiliser l'italique pour mettre en relief la présence d'éléments nutritifs.

X La taille de la police ne doit pas être modifiée de façon à attirer l'attention sur la présence d'un élément nutritif.

X La mise en relief d'éléments nutritifs est interdite.

Clarté et lisibilité des caractères

Le tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette doit respecter toutes les exigences techniques prescrites par le *Règlement sur les aliments et drogues*. Les caractères (lettres et chiffres) ne doivent pas se toucher les uns les autres ni toucher les filets [B.01.450(3)(a)].

Des caractères et des filets flous sont interdits dans le TVN. Toutefois, certains procédés d'impression (comme la flexographie) et certains matériaux d'emballage (comme le carton) favorisent l'expansion de caractères imprimés ou le lavage.

Les concepteurs d'étiquettes, les imprimeurs et les fabricants doivent donc tenir compte de ces facteurs dans la conception de l'étiquette. Lorsque le lavage constitue un problème, il faut utiliser une version plus grande du TVN. Il peut parfois être nécessaire de réduire la largeur des lignes et des caractères lors de la conception ou sur les plaques d'imprimerie afin de s'assurer que le produit fini est conforme au Règlement.



- X Une impression floue qui fait en sorte que les caractères se touchent est interdite.

4. Information condensée et utilisation d'un TVN plus étroit

Bien que le Règlement ne prescrive pas la largeur du TVN, l'information doit être claire et lisible en tout temps. Par conséquent, bien qu'il ne soit pas interdit de réduire la largeur du TVN, on doit s'assurer que l'information n'y est pas trop condensée et que les colonnes « teneur » et « % valeur quotidienne » ne se touchent ni ne se chevauchent. Ce problème peut aussi se présenter si on utilise une police à chasse normale dont les caractères sont plus larges et plus arrondis que ceux des polices Helvetica ou Arial. Bien que cela ne soit pas prescrit à l'annexe L, au moins deux espaces devraient séparer la ligne la plus longue de la colonne « teneur » de la colonne « % valeur quotidienne », comme l'illustre l'exemple ci-dessous.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

✓ L'information dans ce TVN n'est pas condensée.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 80	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g + trans / Trans 0 g	0 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

✗ À noter que la déclaration de cholestérol et la colonne « % valeur quotidienne » ne sont pas séparées par deux espaces.

5. Adaptation du rectangle du TVN

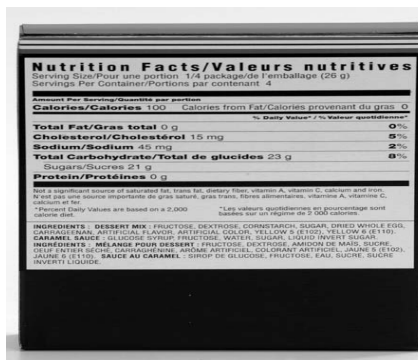
Élargissement du TVN

On peut augmenter la largeur du TVN. Toutefois, il ne doit pas être élargi à un point tel que les renseignements deviennent difficiles à lire. Les lecteurs doivent pouvoir suivre une ligne de renseignements du nom de l'élément nutritif jusqu'à la colonne pourcentage de la valeur quotidienne.

Si on élargit les étiquettes pour des raisons de composition graphique (p. ex., pour que le tableau s'étende jusqu'à la bordure de l'emballage), il pourrait être souhaitable d'utiliser une plus grande version ou la plus grande version du TVN afin d'en rendre la lecture plus facile. L'élargissement du TVN ne doit pas se traduire par la distorsion de l'espacement entre les lettres.



Il faut veiller à ce que l'élargissement du TVN ne nuise pas à la lecture.



Rétrécissement du TVN en fonction de la forme du contenant

L'annexe L définit clairement la forme du TVN : un rectangle avec des bordures rectilignes et des coins à angle droit. Il est *interdit* de modifier la forme du TVN pour l'ajuster à la forme de l'emballage, comme l'illustrent les exemples ci-dessous.



6. Destruction du TVN lors de l'ouverture de l'emballage

Le TVN ne doit pas être placé à un endroit tel qu'il sera détruit lors de l'ouverture de l'emballage.

Nota : Cette interdiction ne s'applique toutefois pas aux *contenants à portion individuelle* d'aliments, comme les cannettes de boissons gazeuses ou les plats surgelés.



Il est **interdit** d'imprimer le TVN sur la bande d'ouverture ou sur le goulot de ces bouteilles puisque, dans tous les cas, il sera détruit lors de l'ouverture.

Si le TVN se trouve sur le dessus d'un contenant de yogourt, il doit être imprimé de façon à ne pas être détruit lors de l'ouverture. Il ne doit pas dépasser le couvercle d'une portion individuelle.

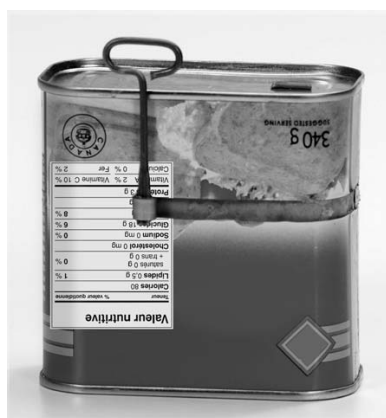


Emballages à portion individuelle

Certains emballages sont considérés comme des *contenants à portion individuelle*. Ils sont **toujours** jetés après ouverture et ne sont jamais utilisés pour conserver le contenu restant (p.ex., les boîtes de poisson ou de viande qui s'ouvrent avec une clé, les boîtes de mélange à gâteau). Étant donné que ces emballages sont jetés après ouverture, le TVN peut être apposé sur la bande métallique, même si le TVN est détruit lors de l'ouverture.

Si le fabricant choisit de placer le TVN sur la bande métallique, chaque côté de la boîte est considéré comme une surface continue de la SED et les dimensions du TVN sont déterminées en conséquence (c.-à-d., il faut choisir la plus grande version du TVN qui peut s'insérer dans 15 % de la SED et sur une seule surface continue).

Aucune interdiction ne porte sur la destruction du TVN lors de l'ouverture d'un contenant à portion individuelle.



En quoi consiste une surface continue?

Il est important de porter une attention particulière aux contenants comme la boîte de viande montrée à titre d'exemple. Lorsque la SED de la boîte est la même, il existe deux méthodes acceptables pour évaluer la « surface continue », car la bande métallique qui permet d'ouvrir la boîte divise essentiellement de grandes surfaces continues de SED en petites sections de SED.

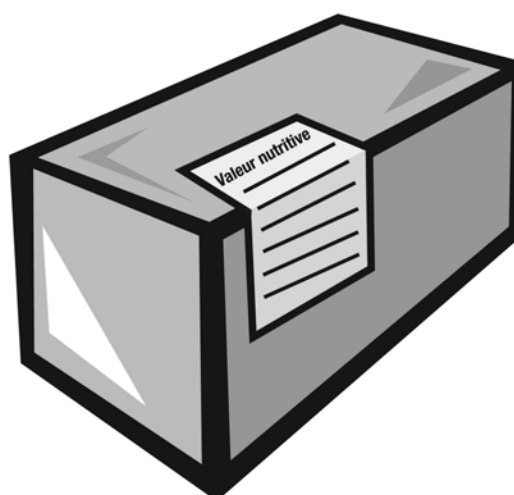
- Si le TVN est placé sur la bande d'ouverture (le fabricant a choisi d'ignorer la bande d'ouverture), il faut considérer que le produit compte quatre grands panneaux continus. En d'autres termes, chaque côté de la boîte doit être considéré comme une surface continue. La taille du TVN est déterminée en conséquence.
- Cependant, si le fabricant décide de placer le TVN ailleurs sur la boîte (**pas** sur la bande d'ouverture), la bande métallique divise les côtés de la boîte en huit plus petites SED continues. La taille du TVN est déterminée en conséquence. Le cas échéant, un plus petit TVN peut être acceptable. (Voir section D, Arbres de décision)

7. Surfaces continues [B.01.451]

Le TVN doit se trouver sur une surface continue. Il ne peut dépasser le bord ou les coins d'une surface pour se poursuivre sur une deuxième surface ou un deuxième panneau.

Toutefois, dans le cas d'un emballage à panneaux multiples reliés par des angles obtus de sorte qu'il est possible de lire facilement les renseignements d'étiquetage débordant d'un panneau à l'autre, on pourrait alors considérer que deux panneaux ou plus constituent une seule « surface continue » de la SED. Par exemple, trois panneaux d'un emballage Tetra Pak de huit faces pourraient être considérés comme constituant une seule surface continue de la SED. Les côtés d'emballages cylindriques sont considérés comme étant une seule surface continue.

✗ Un TVN débordant des coins n'est pas permis.



✓ Emballages aux panneaux multiples séparés par des angles obtus : trois panneaux constituent une seule surface continue.



8. Visibilité du TVN dans des conditions normales de vente

Le TVN doit être visible dans des conditions de vente normales. Il ne doit pas être nécessaire de détruire l'emballage extérieur ou de manipuler les contenants individuels se trouvant sous le même couvercle afin de pouvoir consulter le TVN (p. ex., emballage multiple de yogourt dans lequel des contenants individuels se trouvent sous un seul couvercle). De plus, le TVN ne doit pas être imprimé du côté « intérieur » d'une étiquette apposée sur une bouteille de liquide transparent, de l'huile végétale par exemple, forçant ainsi le consommateur à lire le TVN à travers le contenu de la bouteille.

Le TVN doit être sur la surface orientée vers l'extérieur au moment de la vente, et non sur une surface des contenants individuels orientée vers l'intérieur de l'emballage, de telle sorte que le consommateur ne peut le voir (voir photo).



Si le produit est vendu comme une seule unité, il n'est pas nécessaire d'apposer un TVN sur chaque contenant.

Il est préférable d'orienter le TVN dans le même sens que les autres renseignements d'étiquetage [B.01.452]. Cependant, il est permis de placer le TVN d'une autre façon en autant qu'il soit possible de le consulter sans que la manipulation nécessaire n'entraîne la fuite du produit ni ne l'endommage.



Section G

Tableau de la valeur nutritive pour les enfants de moins de deux ans

1.	Présentation des renseignements principaux et des renseignements additionnels	1
2.	Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?	2
	▪ Interdictions d'utiliser le tableau de la valeur nutritive.....	2
3.	Principales différences en matière d'étiquetage	2
	▪ Portion déterminée	2
	▪ Allégations de la teneur nutritive autorisées pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans	3
4.	Divers modèles de TVN des aliments destinés aux enfants de moins de deux ans	3
	▪ Modèles standard, bilingue horizontal, linéaire – enfants de moins de deux ans.....	3
	▪ Modèle simplifié – enfants de moins de deux ans	3
	▪ Modèle composé – différents types d'aliments – enfants de moins de deux ans	4
	▪ Modèle composé – différentes quantités d'aliments – enfants de moins de deux ans	4
	▪ Hiérarchie des modèles.....	6

Section G

Tableau de la valeur nutritive pour les enfants de moins de deux ans

1. Présentation des renseignements principaux et des renseignements additionnels

Renseignements principaux

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 %

Figure 20

- Les éléments nutritifs de la moitié supérieure du TVN, des Calories aux protéines, sont déclarés seulement en valeurs absolues (Calories, g, mg).
- Les éléments nutritifs de la moitié inférieure du TVN (vitamines et minéraux) sont déclarés en pourcentage de la valeur quotidienne seulement.
- Les valeurs nutritives sont « justifiées à droite » (c'est-à-dire, alignées sur le côté droit de la boîte).

Renseignements additionnels

Valeur nutritive Portion 125 mL (26 g) Portions par contenant 8	
	Teneur par portion
Calories	100 (400 kJ)
Total des lipides	1 g
saturés	0 g
trans	0 g
polyinsaturés oméga-6	0,5 g
polyinsaturés oméga-3	0 g
monoinsaturés	0,2 g
Cholestérol	0 mg
Sodium	5 mg
Potassium	80 mg
Total des glucides	20 g
Fibres alimentaires	2 g
Fibres solubles	1 g
Fibres insolubles	1 g
Sucres	3 g
Polyalcools	0 g
Amidon	16 g
Protéines	3 g
% valeur quotidienne	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	60 %
Fer	120 %
Vitamine D	0 %
Vitamine E	0 %
Vitamine K	0 %
Thiamine	100 %
Riboflavine	100 %
Niacine	100 %
Vitamine B ₆	4 %
Folate	4 %
Vitamine B ₁₂	0 %
Biotine	0 %
Pantothénate	0 %
Phosphore	60 %
Iodure	0 %
Magnésium	10 %
Zinc	4 %
Sélénium	20 %
Cuivre	4 %
Manganèse	10 %
Chrome	0 %
Molybdène	0 %
Chlorure	0 %

Figure 33

2. Quand ces modèles peuvent-ils être utilisés?

Tous les modèles pour les enfants de moins de deux ans peuvent être utilisés **uniquement** pour les aliments promus et vendus **exclusivement** pour les enfants de moins de deux ans. Les produits promus pour les jeunes enfants et les adultes ne sont pas assujettis aux dispositions spéciales du Règlement qui s'applique aux aliments destinés aux enfants de moins de deux ans, par exemple, certaines marques de biscuits « arrowroot ».

Interdictions d'utiliser le tableau de la valeur nutritive.

Il est formellement interdit d'utiliser un tableau de la valeur nutritive pour les aliments suivants:

- préparations pour nourrissons
- aliments contenant des préparations pour nourrissons.

3. Principales différences en matière d'étiquetage

Il existe sept grandes différences entre les exigences d'information nutritionnelle concernant les aliments préemballés destinés aux consommateurs et les aliments préemballés destinés aux enfants de moins de deux ans [B.01.403].

- Les déclarations nutritionnelles concernant les éléments nutritionnels énumérés dans la partie supérieure du tableau de la valeur nutritive (des Calories aux protéines) sont énoncées en unités absolues seulement (Calories, g, mg). Le pourcentage des valeurs quotidiennes (%VQ) **n'est pas déclaré** pour ces éléments nutritifs.
- Certaines déclarations d'éléments nutritifs **ne sont pas autorisées** : les Calories provenant du gras, les Calories provenant des gras saturés et des acides gras trans.
- Certains éléments nutritifs principaux **peuvent être omis** : les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol.
- Toutefois, si le cholestérol est déclaré, les acides gras saturés et trans doivent également être déclarés.
- Les notes en bas de page faisant un lien entre les valeurs nutritives et un régime de 2 000 Calories (voir la figure 18 de l'annexe L) **ne sont pas autorisées**.
- Les modèles de la valeur nutritive sont modifiés pour tenir compte de ces différences. Par exemple, il n'existe pas de modèles doubles pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans.

Portion déterminée

Malgré des différences considérables dans la façon de déclarer la portion déterminée dans les divers modèles de tableau de la valeur nutritive, la portion déterminée doit toujours être déclarée sur le produit tel que vendu. Cette portion doit correspondre à la quantité qu'une personne consommerait raisonnablement au cours d'un repas.

Bien que le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003* fournisse une liste de portions déterminées raisonnables pour de nombreux aliments, il n'existe pas de portion déterminée recommandée ni de quantité de référence pour les enfants de moins de deux ans.

Allégations de la teneur nutritive autorisées pour les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans

Les seules allégations de la teneur nutritive autorisées pour les aliments destinés uniquement aux enfants de moins de deux ans sont celles énumérées à la colonne 4 du tableau suivant l'article B.01.513 pour les items suivants. [B.01.503]

- « source de protéine » (article 8 du tableau suivant B.01.513);
- « excellente source de protéine » (article 9 du tableau suivant B.01.513);
- « plus de protéines » (article 10 du tableau suivant B.01.513);
- « sans sel ajouté » (article 35 du tableau suivant B.01.513);
- « sans sucres ajoutés » (article 40 du tableau suivant B.01.513);
- une représentation de la quantité de fécule dans un aliment [B.01.503(2)(g)].

Aucune autre allégation de valeur nutritive n'est autorisée à l'**exception** des déclarations de quantité d'autres éléments nutritifs non énumérés dans B.01.401 ou B.01.402 (par exemple, les acides aminés).

4. Divers modèles de TVN des aliments destinés aux enfants de moins de deux ans

Modèles standard, bilingue horizontal, linéaire – Enfants de moins de deux ans

La présentation des données nutritionnelles à partir de l'aliment tel que vendu (modèles standard, horizontal ou linéaire) convient à la majorité des aliments.

Toutefois, ces modèles **ne peuvent pas** être utilisés pour une variété d'aliments du même type lorsque :

- une portion est constituée d'un seul des aliments
- les données sur la portion déterminée, la teneur énergétique ou les éléments nutritifs essentiels **diffèrent** pour chacun des aliments. (À noter qu'il est proposé de modifier le Règlement. Voir ci-après.*)

Modèles simplifiés – Enfants de moins de deux ans

Les modèles simplifiés **peuvent** être utilisés pour les aliments dont la valeur nutritive est de « 0 », selon les renseignements du TVN pour au moins six des éléments suivants : Calories, gras, sodium, glucides, fibres, sucres, protéines, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

L'utilisation de ces modèles est toujours optionnelle.

Modèle composé – Différents types d'aliments – Enfants de moins de deux ans

Ces formats **sont appropriés** pour les produits préemballés contenant une variété d'aliments du même type, lorsque :

- une portion est constituée d'un seul des aliments
- les données concernant la teneur énergétique ou les principaux éléments nutritifs sont différentes pour les éléments individuels.

Dans ces cas (par exemple, une variété d'aliments pour nourrissons), l'utilisation du modèle composé – différents types d'aliments – est **obligatoire** [B.01.406(3)(a), B.01.463].*

- * Santé Canada propose de modifier le Règlement. Bien que ce modèle soit actuellement obligatoire pour les assortiments d'aliments semblables dont les compositions nutritives sont différentes (par exemple, les emballages groupés), la modification proposée autoriserait les fabricants à utiliser des modèles standards individuels pour présenter les données nutritionnelles pour chaque aliment de l'assortiment.

Modèle composé – Différentes quantités d'aliments – Enfants de moins de deux ans

Ces modèles peuvent être utilisés lorsqu'il convient de fournir l'information nutritionnelle pour plus d'une quantité d'un aliment. Par exemple, une portion de biscuits pour bébé pourrait être constituée d'un ou de deux biscuits.

L'utilisation de ces modèles est toujours optionnelle.

Hierarchie des modèles

Lorsque le type de modèle de base est choisi (standard, horizontal, simplifié, composé – différents types d'aliments, composé – différentes quantités d'aliments), une approche par étape permet de choisir le tableau de la valeur nutritive approprié.

L'approche est exactement semblable à celle décrite à la section D de la présente trousse « a-t-on utilisé le modèle approprié? » Un arbre de décision est fourni pour chaque famille de modèles.

Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options de premier niveau (souhaité). Toutes ces options doivent être épuisées avant que le fabricant puisse passer au deuxième niveau... ainsi de suite. (Voir les schémas).

À l'intérieur du premier niveau, le fabricant peut choisir parmi deux options : le modèle de base et le modèle bilingue. Dans le cas de la famille des modèles standard/horizontal/linéaire, une option de modèle étroit est également offerte. Après avoir choisi l'option, le manufacturier **doit** choisir la plus grosse version (format) du modèle qui correspondra à :

- 15 p. 100 ou moins de la SED; **et**
- une surface continue de l'emballage.

Il est toujours possible d'utiliser de plus grandes versions d'un modèle donné.

Si aucun modèle approprié n'est trouvé pour le premier niveau, le fabricant passe au niveau suivant. Dans le cas de la famille des modèles standard/horizontal/linéaire et des familles simplifiées, il existe un niveau intermédiaire qui offre des modèles horizontaux bilingues. Les mêmes règles s'appliquent au choix de la taille appropriée de TVN à ce niveau.

Toutefois, dans les options offertes pour le niveau inférieur (le deuxième niveau pour les familles composées et le troisième niveau pour les familles de modèles standard/horizontal/linéaire et simplifié), il n'est plus obligatoire d'utiliser l'option la plus grande. Il est possible de choisir tout modèle ou toute version d'un modèle.

Vérifiez la section K – Outils et gabarits

La dimension de chaque version du TVN est indiquée sur les gabarits.
Cependant, si de l'information additionnelle est incluse dans le TVN ou si une police de caractères différente est utilisée, les dimensions ne s'appliquent plus.

Hiérarchie des modèles

Modèle standard, horizontal, linéaire – Enfants de moins de deux ans (B.01.461)

Options de 1^{er} niveau

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 %

Standard – Enfants de moins de deux ans
Figures 20.1 - 20.6

ou

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 %	

Standard étroit – Enfants de moins de deux ans
Figures 21.1 - 21.4

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount
Calories / Calories		110
Lipides / Fat		0 g
Sodium / Sodium		10 mg
Glucides / Carbohydate		27 g
Fibres / Fibre		4 g
Sucres / Sugars		18 g
Protéines / Protein		0 g
% valeur quotidienne / % Daily Value		
Vitamine A / Vitamin A	6 %	
Vitamine C / Vitamin C	45 %	
Calcium / Calcium	2 %	
Fer / Iron	2 %	

Standard bilingue – Enfants de moins de deux ans
Figures 22.1 - 22.4

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 20, 21 ou 22.
2. À l'intérieur du modèle souhaité, il faut choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue de l'emballage.
3. Toutes les options de premier niveau doivent être épuisées avant de procéder au niveau suivant.



Options de 2^e Niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	110	Glucides / Carbohydate	27 g
Lipides / Fat	0 g	Fibres / Fibre	4 g
Sodium / Sodium	10 mg	Sucres / Sugars	18 g
		Protéines / Protein	0 g
% valeur quotidienne / % Daily Value : Vit A 2 % • Vit C 0 % • Calcium 6 % • Fer / Iron 4 %			

Horizontal bilingue – Enfants de moins de deux ans
Figures 23.1 - 23.2

Étapes :

1. Il faut choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue de l'emballage.
2. Toutes les options de deuxième niveau doivent être épuisées avant de procéder au niveau suivant.



Options de 3^e Niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) / Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount
Calories / Calories	110	
Lipides / Fat	0 g	
Sodium / Sodium	10 mg	
Glucides / Carbohydate	27 g	
Fibres / Fibre	4 g	
Sucres / Sugars	18 g	
Protéines / Protein	0 g	
% valeur quotidienne / % Daily Value		
Vitamine A / Vitamin A	6 %	
Vitamine C / Vitamin C	45 %	
Calcium / Calcium	2 %	
Fer / Iron	2 %	

Standard bilingue – Enfants de moins de deux ans
Figures 22.5 - 22.7

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	110	Glucides / Carbohydate	27 g
Lipides / Fat	0 g	Fibres / Fibre	4 g
Sodium / Sodium	10 mg	Sucres / Sugars	18 g
		Protéines / Protein	0 g
% valeur quotidienne / % Daily Value : Vit A 2 % • Vit C 0 % • Calcium 6 % • Fer / Iron 4 %			

Horizontal bilingue – Enfants de moins de deux ans
Figures 23.3 - 23.5

Valeur nutritive pour 1 pot (128 mL) : Calories 110 Lipides 0 g, Sodium 10 mg, Glucides 27 g, Fibres 4 g, Sucres 18 g, Protéines 0 g, Vit A (6 %), Vit C (45 %), Calcium (2 %), Fer (2 %).		% = valeur quotidienne
---	--	------------------------

ou Linéaire – Enfants de moins de deux ans
Figures 31.1 - 31.2

ou Autres modes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts insérés dans l'emballage*, verso d'une étiquette*, étiquettes dépliantes, surenveloppes ou colliers

*Dans le cas des encarts insérés dans l'emballage et du verso d'une étiquette, l'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN.

Hiérarchie des modèles

Modèle simplifié – Enfants de moins de deux ans (B.01.462)

Options de 1^{er} niveau

Valeur nutritive pour 1 pot (128 mL)	
Teneur	
Calories	60
Lipides	0 g
Glucides	16 g
Protéines	0 g
Source négligeable de sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	

Standard simplifié –
Enfants de moins de deux ans
Figures 24.1 - 24.6

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)	
Teneur / Amount	
Calories / Calories	60
Lipides / Fat	0 g
Glucides / Carbohydate	16 g
Protéines / Protein	0 g
Source négligeable de sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	
Not a significant source of sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Standard simplifié bilingue –
Enfants de moins de deux ans
Figures 25.1 - 25.4

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 24 ou 25.
2. Dans le modèle souhaité, il faut choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent avoir été épuisées avant de passer au niveau suivant.

Options de 2^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount	
Calories 60		Lipides / Fat	0 g
Source négligeable de sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.		Glucides / Carbohydate	16 g
		Protéines / Protein	0 g
		Not a significant source of sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Horizontal simplifié bilingue – Enfants de moins de deux ans
Figures 26.1 - 26.2

Étapes :

1. Choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue de l'emballage.
2. Toutes les options de deuxième niveau doivent avoir été épuisées avant de passer au niveau suivant.

Options de 3^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)	
Teneur / Amount	
Calories / Calories	60
Lipides / Fat	0 g
Glucides / Carbohydate	16 g
Protéines / Protein	0 g
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.	
Not a significant source of other nutrients.	

Standard simplifié bilingue –
Enfants de moins de deux ans
Figures 25.5 - 25.6

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 pot (128 mL) Per 1 jar (128 mL)		Teneur / Amount	
Calories 60		Lipides / Fat	0 g
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.		Glucides / Carbohydate	16 g
		Protéines / Protein	0 g
		Not a significant source of other nutrients.	

Horizontal simplifié bilingue –
Enfants de moins de deux ans
Figures 26.3 - 26.4

Valeur nutritive pour 1 pot (128 mL) :	Calories 60, Lipides 0 g, Glucides 16 g, Protéines 0 g.
Source négligeable de sodium, fibres, sucres, vit A, vit C, calcium et fer.	

ou Linéaire simplifié –
Enfants de moins de deux ans
Figures 32.1 - 32.2

ou autres modes de présentation

Étapes :

1. On peut choisir tout modèle ou toute version.

Étiquettes mobiles, encarts insérés dans l'emballage*, verso d'une étiquette*, étiquettes dépliantes, surenveloppes ou colliers
*Dans le cas des encarts insérés dans l'emballage et du verso d'une étiquette, l'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN.

Hiérarchie des modèles

Modèle composé – Différents types d'aliments – Enfants de moins de deux ans (B.01.463)

Options de 1^{er} niveau

Valeur nutritive pour 10 cuil. à soupe	Orge (28 g)	Mélangées (28 g)	Mélangées avec fruits (28 g)
	Teneur	Teneur	Teneur
Calories	100	100	100
Lipides	1 g	1 g	1 g
Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides	21 g	20 g	20 g
Fibres	0 g	1 g	1 g
Sucres	3 g	4 g	7 g
Protéines	3 g	4 g	3 g
	% VQ*	% VQ*	% VQ*
Vitamine A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %	0 %
Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne

ou

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Orge Barley (28 g)	Mélangées Mixed (28 g)	Mélangées avec fruits Mixed with fruits (28 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	100	100	100
Lipides / Fat	1 g	1 g	1 g
Sodium / Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides / Carbohydrate	21 g	20 g	20 g
Fibres / Fibre	0 g	1 g	1 g
Sucres / Sugars	3 g	4 g	7 g
Protéines / Protein	3 g	4 g	3 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %	0 %
Calcium / Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer / Iron	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue –
Différents types d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 28.1 - 28.4

Modèle composé – Différents types d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 27.1 - 27.6

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 27 ou 28.
2. Dans le modèle souhaité, il faut choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent avoir été épuisées avant de passer au niveau suivant.

Options de 2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Orge Barley (28 g)	Mélangées Mixed (28 g)	Mélangées avec fruits Mixed with fruits (28 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	100	100	100
Lipides / Fat	1 g	1 g	1 g
Sodium / Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides / Carbohydrate	21 g	20 g	20 g
Fibres / Fibre	0 g	1 g	1 g
Sucres / Sugars	3 g	4 g	7 g
Protéines / Protein	3 g	4 g	3 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %	0 %
Calcium / Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer / Iron	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – Différents types d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 28.5 - 28.6

ou

autres modes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts insérés dans l'emballage*, verso d'une étiquette*, étiquettes dépliantes, surenveloppes ou colliers

* Dans le cas des encarts insérés dans l'emballage et du verso d'une étiquette, l'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN.

* Les autres modes de présentation peuvent être utilisés **uniquement** pour les aliments préemballés contenant un assortiment d'aliments du même type, lorsque :

- une portion est constituée d'un seul des aliments
- les données sur la taille de la portion, la teneur énergétique ou les éléments nutritifs de base **sont différentes** pour chacun des aliments.

Hiérarchie des modèles

Modèle composé – Différentes quantités d'aliments – Enfants de moins de deux ans (B.01.464)

Options de 1^{er} niveau

Valeur nutritive	2 biscuits (10 g)	1 biscuit (5 g)
	Teneur	Teneur
Calories	40	20
Lipides	1 g	0 g
Sodium	60 mg	30 mg
Glucides	8 g	4 g
Fibres	0 g	0 g
Sucres	2 g	1 g
Protéines	1 g	0 g
	% VQ*	% VQ*
Vitamine A	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %
Calcium	2 %	0 %
Fer	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne

Modèle composé –
Différentes quantités d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 29.1 - 29.6

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts	2 biscuits / cookies (10 g)	1 biscuit / cookie (5 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	40	20
Lipides / Fat	1 g	0 g
Sodium / Sodium	60 mg	30 mg
Glucides / Carbohydrate	8 g	4 g
Fibres / Fibre	0 g	0 g
Sucres / Sugars	2 g	1 g
Protéines / Protein	1 g	0 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %
Calcium / Calcium	2 %	0 %
Fer / Iron	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue –
Différentes quantités d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 30.1 - 30.4

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 29 ou 30.
2. Dans le modèle souhaité, il faut choisir la version la plus grande du modèle qui entre dans 15 p. 100 de la SED et dans une surface continue.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent avoir été épuisées avant de passer au niveau suivant.

Options de 2^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts	2 biscuits / cookies (10 g)	1 biscuit / cookie (5 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	40	20
Lipides / Fat	1 g	0 g
Sodium / Sodium	60 mg	30 mg
Glucides / Carbohydrate	8 g	4 g
Fibres / Fibre	0 g	0 g
Sucres / Sugars	2 g	1 g
Protéines / Protein	1 g	0 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %
Calcium / Calcium	2 %	0 %
Fer / Iron	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments
Enfants de moins de deux ans
Figures 30.5 - 30.6

Étapes :

1. On peut choisir tout modèle ou toute version.

Section H

Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments et produits préemballés à portion multiple prêts à servir

destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles

1.	Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments	2
▪	Différences entre les exigences réglementaires : définition	2
▪	Différences entre les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel	2
▪	Format.....	2
▪	Déclaration des éléments nutritifs	2
▪	Unités de mesure	2
▪	Précision des déclarations relatives aux éléments nutritifs et arrondissement	3
▪	Cas entraînant l'obligation d'inclure des renseignements complémentaires	3
▪	Exemptions	3
▪	Emplacement de l'information nutritionnelle.....	3
2.	Produits préemballés à portion multiple prêts à servir destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles.....	4
Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclarations des vitamines et des minéraux		5
Lettre d'information.....		6

Nota :

Le tableau H1 est repris à la section spéciale détachable de la présente trousse (Section K – Outils et gabarits).

Section H

Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments et produits préemballés à portion multiple prêts à servir destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles

Il existe trois catégories d'aliments aux fins de l'étiquetage nutritionnel :

- les aliments préemballés destinés aux consommateurs (y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant);
- les aliments préemballés destinés à servir d'ingrédient dans la fabrication d'autres aliments;
- les produits préemballés à portion multiple prêts à servir destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles.

Cette section porte sur les exigences relatives aux deux dernières catégories d'aliments. Elle présente les principales différences entre ces catégories d'aliments et les aliments préemballés destinés aux consommateurs sur le plan de la présentation de l'information nutritionnelle.

1. Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments (B.01.404)

Différences entre les exigences réglementaires : définition

Ces exigences s'appliquent à tout produit **préemballé** qui servira comme ingrédient :

- dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés à être vendus au consommateur au niveau du commerce de détail;
- dans la préparation d'aliments par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

Différences entre les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel

Il existe plusieurs différences importantes entre les exigences relatives à l'étiquetage des aliments préemballés destinés à la fabrication d'autres aliments et celles visant les aliments préemballés destinés aux consommateurs. Les règles suivantes s'appliquent aux aliments préemballés qui seront vendus comme ingrédient.

Format

- Il n'est pas nécessaire que l'information nutritionnelle soit présentée dans le format du tableau de la valeur nutritive. Il **n'est donc pas** nécessaire de présenter cette information dans un tableau ni de respecter les exigences liées au format.
- L'information peut être présentée sous forme d'une liste des éléments nutritifs et de leur valeur.

Déclaration des éléments nutritifs

Les éléments nutritifs sont déclarés :

- par gramme (g) ou 100 grammes (100 g) dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée en fonction du poids ou à l'unité;
- par millilitre (ml) ou 100 millilitres (100 ml) dans le cas où la quantité nette de l'aliment est déclarée par volume.

Unités de mesure

Voir tableau H1, Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – Déclarations des vitamines et des minéraux, qui se trouve à la fin de la présente section.

- Les vitamines sont exprimées dans les unités prescrites au tableau 1 du titre 1 de la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues* (p.ex., ER, μ g, mg, EN).
- Les minéraux nutritifs sont exprimés dans les unités prescrites au tableau 1 du titre 2 de la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues* (p.ex., mg, μ g).

- Les renseignements ayant trait aux autres éléments nutritifs et à la valeur énergétique sont exprimés en unités absolues conformément à la colonne 3 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (p. ex., Calories, g, mg).
- On peut omettre de déclarer le pourcentage de la valeur quotidienne des éléments nutritifs [B.01.404(3)(c)(iii)].

Précision des déclarations relatives aux éléments nutritifs et arrondissement

- Il est **interdit** d'arrondir les déclarations relatives aux éléments nutritifs.
- L'exactitude des déclarations relatives aux éléments nutritifs doit être l'exactitude maximum permise par la méthode analytique (analyse en laboratoire).

Cas entraînant l'obligation d'inclure des renseignements complémentaires

- Les mêmes règles en matière d'information nutritionnelle s'appliquent.

Exemptions

- Les exemptions de produits mentionnées à l'article B.01.401 **ne** s'appliquent **pas** aux aliments préemballés utilisés dans la fabrication d'autres aliments.

Emplacement de l'information nutritionnelle

Il n'est pas exigé que l'information nutritionnelle soit apposée sur l'emballage mais doit être transmise à l'acheteur de façon écrite avec la livraison de l'aliment. En plus, de faire parvenir une copie écrite de l'information avec la livraison, le fournisseur peut aussi faire parvenir l'information par d'autres moyens tels que : l'échange de données informatiques, les sites Internet, le courrier électronique ou télécopieur.

Dans le cas d'aliments expédiés régulièrement à un acheteur, sans changement de formulation, l'ACIA ne s'opposerait pas à ce qu'une documentation soit fournie à l'acheteur dès le premier envoi sans avoir à fournir cette information chaque fois, pourvu que l'acheteur accepte cet arrangement par écrit. Toute modification à l'information nutritionnelle résultant d'un changement de formulation ou de toute autre influence devrait accompagner le produit modifié dès la première livraison après que le changement a eu lieu. Il est recommandé qu'un système de référence soit établi pour assurer la concordance entre l'information nutritionnelle et les produits reçus pour fins de contrôle. L'acheteur doit conserver, dans ses dossiers, les copies papier pertinentes de l'information sur les ingrédients ayant servi à la production des lots qui se trouvent toujours sur le marché.

2. Produits à portion multiple préemballés prêts à servir destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles

Dans le cas des aliments préemballés destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles, l'information nutritionnelle peut être présentée sous une forme différente de celle utilisée pour les aliments destinés aux consommateurs individuels. Essentiellement, il n'est pas nécessaire de présenter l'information nutritionnelle sous forme de tableau; elle peut simplement accompagner le produit (tous les envois). Les mêmes exigences pour la déclaration d'information qui s'appliquent aux aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments s'appliquent aussi à ces produits. (Voir *Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments* et *Emplacement de l'information nutritionnelle* pour plus de détails.) Cependant, il est essentiel de fournir toute l'information exigée pour les produits préemballés destinés aux consommateurs en respectant les mêmes unités de mesure. En outre, il faut appliquer à ces produits les mêmes exigences concernant les portions (i.e.: mesure domestique et unités métriques).

Aliments préemballés destinés aux entreprises ou aux institutions commerciales ou industrielles

- Il n'est pas nécessaire de présenter l'information sous forme de tableau.
- L'information exigée est la même que celle pour les produits préemballés (p. ex. portion (mesure domestique et métrique), déclaration des nutriments, unités de mesure, arrondissement).
- L'information doit accompagner tous les envois du produit.

Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclarations des vitamines et des minéraux

Vitamine	Unité	Minéral	Unité
Vitamine A	ER	Calcium	mg
Vitamine D	µg	Phosphore	mg
Vitamine E	mg	Magnésium	mg
Vitamine C	mg	Fer	mg
Thiamine ou vitamine B ₁	mg	Zinc	mg
Riboflavine ou vitamine B ₂	mg	Iodure	µg
Niacine	EN	Sélénium	µg
Vitamine B ₆	mg	Cuivre	mg
Acide folique ou folate	µg	Manganèse	mg
Vitamine B ₁₂	µg	Chrome	µg
Acide pantothénique ou pantothénate	mg	Molybdène	µg
Vitamine K	µg	Chlorure	mg
Biotine	µg		

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents de niacine

ER = équivalents de rétinol

Agence canadienne d'inspection des aliments
Direction de la salubrité des aliments
Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs
Programme des pratiques équitables d'étiquetage

LETTRÉ D'INFORMATION

À: AUX PARTIES INTÉRESSÉES

OBJET: Documents d'accompagnement pour l'étiquetage nutritionnel

Les lignes directrices que voici sont fournies à titre de mesure provisoire en réponse aux demandes reçues par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour que l'information nutritionnelle sur certains produits préemballés assujettis aux articles B.01.404 et B.01.405 du *Règlement sur les aliments et drogues (RAD)* soit diffusée autrement que dans les renseignements qui accompagnent le produit lors de sa livraison à l'acheteur.

Les articles B.01.404(2) et B.01.405(2) du RAD exigent que des renseignements nutritionnels écrits accompagnent chaque livraison d'aliments préemballés destinés exclusivement à servir (1) d'ingrédients pour la fabrication d'autres produits préemballés pour la vente au détail au consommateur ou (2) d'ingrédients pour la préparation d'aliments par une entreprise commerciale ou industrielle ou une institution (service alimentaire) et (3) d'aliments à portions multiples prêts à servir destinés uniquement aux entreprises commerciales ou industrielles ou aux institutions (service alimentaire).

Dans le cas d'aliments expédiés régulièrement à un acheteur, sans changement de formulation, l'ACIA ne s'opposerait pas à ce qu'une documentation soit fournie à l'acheteur dès le premier envoi sans avoir à fournir cette information chaque fois, pourvu que l'acheteur accepte cet arrangement par écrit. Ceci nous éviterait de répéter les formalités administratives lorsqu'une compagnie reçoit régulièrement une grande quantité du même ingrédient ou, dans le cas de mélanges sur mesure d'ingrédients ou d'aliments propres à une recette pour service alimentaire. Toute modification à l'information nutritionnelle résultant d'un changement de formulation ou de toute autre influence devrait accompagner le produit modifié dès la première livraison après que le changement a eu lieu. L'ACIA suggère qu'un système de référence soit établi pour assurer la concordance entre l'information nutritionnelle et les produits reçus pour fins de contrôle. L'acheteur doit conserver, dans ses dossiers, les copies papier pertinentes de l'information sur les ingrédients ayant servi à la production des lots qui se trouvent toujours sur le marché.

L'industrie devra tenir compte du fait que l'information nutritionnelle pour certains produits peut varier grandement lorsque des ingrédients, comme les matières grasses et les huiles, sont substitués les uns pour les autres dans la formulation d'un produit. Les variations saisonnières, les conditions d'entreposage et l'âge des ingrédients sont d'autres facteurs pouvant provoquer un changement de la valeur nutritive. Il est important que des renseignements à jour soient fournis aux acheteurs afin d'assurer l'utilisation de données exactes pour déterminer la valeur nutritive des

produits alimentaires finaux. Dans le cas d'aliments destinés au service alimentaire, il est important que les professionnels de la santé des milieux institutionnels possèdent des informations exactes pour la planification de menus et la diffusion, sur demande, aux consommateurs.

Lorsque les aliments dont il est question aux articles B.01.404 et B.01.405 du RAD sont fournis à une variété de clients de façon irrégulière ou par l'entremise d'un distributeur, une documentation devra accompagner chaque expédition. Il en serait de même lorsque la formulation du produit change souvent.

En plus de fournir la copie papier appropriée de l'information lors de la livraison d'un aliment, tel qu'indiqué ci-dessus, la diffusion d'information à l'acheteur par d'autres moyens comme l'échange de données électroniques, les sites Internet, le courriel, les télécopies ainsi que lors de la conclusion de contrats, est toujours acceptable.

Si l'industrie alimentaire désire discuter d'autres moyens pratiques de transmettre l'information nutritionnelle à ses distributeurs et ses clients tout en satisfaisant les besoins des petites, des moyennes et des grandes entreprises, l'ACIA est prête à en discuter.

Pour plus de renseignements concernant le [nouveau règlement sur l'étiquetage nutritionnel](http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutrition-pagef.shtml), vous pouvez visiter le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutrition-pagef.shtml>.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués,

Greg Orriss
Directeur
Bureau de la salubrité des aliments
et de la protection des consommateurs

Section I

Glossaire

Section I

Glossaire des termes

Acides gras monoinsaturés (graisses monoinsaturées, gras monoinsaturés, lipides monoinsaturés ou monoinsaturés) : Acides gras cis-monoinsaturés. (monounsaturated fatty acids, monounsaturated fat, monounsaturates or monounsaturated) [B.01.001]

Acides gras polyinsaturés (graisses polyinsaturées, gras polyinsaturés, lipides polyinsaturés ou polyinsaturés) : Acides gras polyinsaturés à interruption cis-méthylénique. (polyunsaturated fatty acids, polyunsaturated fat, polyunsaturates or polyunsaturated) [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) :

- (a) acide 9-cis, 12-cis, 15-cis octadécatriénoïque ou acide α -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.
- (omega-3 polyunsaturated fatty acids, omega-3 polyunsaturated fat, omega-3 polyunsaturates, omega-3 polyunsaturated or omega-3) [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) :

- (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- γ -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 docosatétraténoïque;
 - (f) acide 4-cis, 7-cis, 10-cis, 13-cis, 16-cis docosapentaénoïque.
- (omega-6 polyunsaturated fatty acids, omega-6 polyunsaturated fat, omega-6 polyunsaturates, omega-6 polyunsaturated or omega-6) [B.01.001]

Acides gras saturés (graisses saturées, gras saturés, lipides saturés ou saturés) : Acides gras ne contenant aucune liaison double. (saturated fatty acids, saturated fat, saturates or saturated) [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. (trans fatty acids, trans fat or trans) [B.01.001]

Aliment composé : 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. (combination foods) [B.01.500]

Aliment de référence du même groupe alimentaire : Aliment qui peut être substitué, dans le régime alimentaire, 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. (reference food of the same group) [B.01.500]

Aliment de référence similaire:

- (a) 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 pour les biscuits aux brisures de chocolat à teneur réduite en matières grasses; (similar reference food)
- (b) l'aliment de référence similaire visé à la colonne 3 de l'article 45 du tableau suivant l'article B.01.513 du RAD, en regard du sujet « léger (énergie ou lipides) » figurant dans la colonne 1, a une valeur nutritionnelle représentative d'aliments du même type qui n'ont pas été transformés, formulés, reformulés ou autrement modifiés de manière à augmenter la valeur énergétique ou la teneur en lipides. [B.01.500]

Apport nutritionnel recommandé pondéré : Relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif figurant dans la colonne 1 du tableau 2 du titre 1 de la partie D du RAD, ou dans la colonne 1 du tableau 2 du titre 2 de cette partie, la quantité indiquée dans la colonne 3. (weighted recommended nutrient intake) [B.01.001]

Apport quotidien recommandé (AQR) : Relativement à une vitamine ou à un minéral nutritif figurant dans la colonne 1 du tableau 1 du titre 1 de la partie D ou dans la colonne I du tableau I du titre 2 de cette partie, désigne :

- (a) dans le cas d'un produit préemballé destiné exclusivement aux enfants âgés de moins de deux ans, la quantité indiquée dans la colonne 3;
- (b) dans les autres cas, la quantité indiquée dans la colonne 2. (recommended daily intake) [B.01.001]

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. (other foods) [B.01.500]

Caractère : Tout symbole typographique, habituellement une lettre ou un chiffre.

Collier : Bande de dimensions variables, faite habituellement de papier, de carton ou d'un autre matériau imprimable, qu'on pose autour d'un contenant (p. ex. autour du goulot d'une bouteille). Les termes « collier », « manchon extérieur » ou « surenveloppe » désignent essentiellement le même concept; ils consistent tous en une surface d'étiquetage supplémentaire apposée sur l'extérieur d'un contenant.

Emballage à portion individuelle : Emballage alimentaire qui contient une seule portion d'un aliment, p. ex., 175 g de yogourt, cannette de 355 ml de liqueur douce.

Emballage à usage unique : Emballage alimentaire que l'on jette après ouverture, peu importe si son contenu est complètement consommé ou non. Il ne sert jamais à conserver les aliments (p. ex. les boîtes de poisson ou de viandes qui s'ouvrent à l'aide d'une clé et les boîtes de mélange à gâteau).

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 d'un produit. (ornamental container) [B.01.001]

Emballage de fantaisie : Désigne un emballage qui, bien qu'esthétiquement agréable, n'est habituellement pas réutilisable du fait qu'il n'est pas assez robuste et qu'il peut être facilement déchiré ou abîmé (p. ex. les cartons des boîtes de chocolats de la Saint-Valentin).

Encart : Une étiquette ou un feuillet de papier qu'on insère dans un produit préemballé.

Étiquette : Comprend les inscriptions, mots ou marques accompagnant les aliments. [Article 1, LAD]

Étiquette mobile : Une étiquette, faite habituellement de papier ou de carton, qu'on fixe à un aliment au moyen d'un fil ou d'une attache similaire.

Filet : Terme technique pour désigner une ligne.

Groupe alimentaire : 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 oeufs, le tofu et le beurre d'arachide;
- (c) le pain et les produits céréaliers;
- (d) les légumes et les fruits. (food group) [B.01.500]

Impression inversée : Impression de caractères blancs ou pâles sur un fond foncé.

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 « p » dans « pommes » et la base de la lettre « m » dans « mangues » de la ligne du dessus.

Ces **m**angues ne sont pas encore mûres.

Ces **p**ommes sont très rouges et très juteuses.

Lipides : Tous les acides gras exprimés sous forme de triglycérides. [B.01.400]

Manchon extérieur : Voir *collier*.

Norme de référence : Relativement à un élément nutritif figurant dans la colonne 1 du tableau de l'article B.01.001.1, désigne la quantité indiquée dans la colonne 2. (reference standard)

[B.01.001] Les normes de référence sont établies pour les lipides, la somme des acides gras saturés et trans, le cholestérol, les glucides, les fibres, le sodium et le potassium. Pour ces éléments nutritifs, la norme de référence est la valeur quotidienne. Voir *Valeur quotidienne*.

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 : Style d'impression des caractères.

Polyalcools (aussi nommés polyols, alcools du sucre ou itols) : Additifs alimentaires utilisés comme édulcorants et agents épaississants et texturants dans les aliments. L'absorption et le métabolisme limités des polyalcools sont des facteurs importants qui font qu'ils sont utilisés dans les aliments diététiques. Ils comprennent les hydrolysats d'amidon hydrogénés, l'érythritol, l'isomalt, le lactitol, le maltitol, le sirop de maltitol, le mannitol, le sorbitol, le sirop de sorbitol et le xylitol.

Portion unique : Pour le but de cette trousse, l'expression « portion individuelle » fait référence à l'exigence réglementaire qui spécifie que la portion déterminée est la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque :

- (a) la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois;
- (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;
- (c) la quantité de référence de l'aliment est d'au moins 100 g ou 100 ml et l'emballage contient au plus 150 % de cette quantité. [B.01.002A]

Produit préemballé : Tout aliment conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur ou acheté par lui dans son contenant d'origine. [B.01.001]

Quantité de référence : Relativement à un aliment figurant dans la colonne 1 de l'annexe M, désigne la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne 2. (reference amount) [B.01.001]

Ration quotidienne normale : Appliquée à un aliment énuméré à un poste de la colonne 1 de l'annexe K, désigne la quantité de cet aliment indiquée dans la colonne 2 de la dite annexe. (reasonable daily intake) [B.01.001]

Substitut de repas : Préparation alimentaire qui, à elle seule, peut remplacer au moins un repas quotidien. (meal replacement) [B.01.001] Les exigences de composition et d'étiquetage pour les substituts de repas sont situées au titre 24 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Sucres : Tous les monosaccharides et disaccharides. (sugars) [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. (nutritional supplement) [B.01.001] Les exigences de composition et d'étiquetage pour les suppléments nutritifs sont situées au titre 24 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Surenveloppe : Voir *collier*.

Surface continue : Aux fins de l'étiquetage nutritionnel, cette expression désigne une seule surface plate ou légèrement courbe qui est ininterrompue et non coupée par des bordures, des coins, des rebords, des saillies, etc. Dans le cas des emballages cylindriques (p. ex. les boîtes de conserve ou les baquets de plastique), les côtés (circonférence) sont considérés comme étant une seule surface continue.

Surface exposée disponible :

- (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 à ce 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 à ce 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. (available display surface) [B.01.001]

Tableau de la valeur nutritive : Tableau que porte l'étiquette d'un produit préemballé conformément au paragraphe B.01.401(1). (nutrition facts table) [B.01.001]

Unité courante : Pour les besoins de la présente trousse, cette expression signifie :

- une fraction de l'aliment – p. ex. 1/8 de pizza;
- une unité commune de mesure visuelle de l'aliment – p. ex. une unité de mesure domestique en tasses, en cuillères à table, en cuillères à thé, 250 ml, 125 ml, 15 ml, 5 ml;
- une unité d'aliment – p. ex. carré de chocolat, bâtonnet de beurre, tranche de tant de millimètres d'épaisseur, tranche de pain;
- tout le contenant – dans le cas où ce dernier renfermerait une seule portion d'aliment.

Valeur quotidienne :

- (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, tel que défini dans la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues*;
- (b) relativement à un élément nutritif mentionné dans la définition de « norme de référence » telle que définie dans la section B.01.001.1, la norme de référence de cet élément. (p. ex. lipides, somme des acides gras saturés et trans, cholestérol, glucides, fibre, sodium, potassium) (daily value) [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. [Article 1, LAD]

Section J

Normes d'évaluation pour l'étiquetage nutritionnel

Introduction : Normes d'évaluation pour l'étiquetage nutritionnel i

J-1 Partie 1 : Norme d'évaluation liée au procédé de fabrication 1

* Voir la table des matières élargie

- **Déterminer les valeurs nutritives et leur validité**
- **Maintenir des profils nutritionnels constants**

J-2 Partie 2 : Norme d'évaluation de l'étiquette 25

* Voir la table des matières élargie

- **Principes généraux**
- **Aliments de détail préemballés**
 - Survol des éléments requis (toutes les étiquettes)
 - Énoncé des exigences selon le modèle (six modèles)
 - Énoncé des exigences selon le modèle : aliments pour les enfants de moins de deux ans (quatre modèles)
- **Aliments servant à la fabrication d'autres aliments**
- **Aliments prêts-à-manger et préemballés destinés à des entreprises commerciales ou institutions**

Introduction : Normes d'évaluation pour l'étiquetage nutritionnel

Les dispositions régissant l'étiquetage nutritionnel, les allégations concernant la valeur nutritive et les allégations reliées à la santé sont entrées en vigueur sous le régime de la *Loi sur les aliments et drogues*, le 12 décembre 2002. Ces dispositions réglementaires fixent les paramètres et spécifications en matière de valeur nutritive et d'allégations reliées à la santé et exigent également que les aliments préemballés, autres que ceux bénéficiant d'exemptions précises, montrent un *tableau de la valeur nutritive*.

L'objet du présent document est de guider les agents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) lorsqu'ils remplissent l'une des fonctions suivantes :

- évaluent l'information nutritionnelle sur l'étiquette d'un produit,
- évaluent la capacité d'un fabricant ou importateur de produire ou d'importer des aliments montrant des étiquettes nutritionnelles exactes et conformes au Règlement.

Examen du contenu de la présente section

La *Norme d'évaluation pour l'étiquetage nutritionnel* se fonde sur le Code canadien de pratiques – Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui s'inspire lui-même du Code international de pratiques recommandées - Principes généraux d'hygiène alimentaire, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

Cette section comporte deux parties :

- Partie 1 : Norme d'évaluation du processus de fabrication.
- Partie 2 : Norme d'évaluation de l'étiquette.

Partie 1 : La Norme d'évaluation du processus de fabrication met l'accent sur les moyens grâce auxquels le fabricant détermine les valeurs nutritives et leur validité. Elle évalue également la capacité du fabricant de cerner et de maîtriser tous les aspects du processus de fabrication afin de produire des produits dont le profil nutritionnel est constant, de la planification et de l'établissement des spécifications à la transformation et à la livraison.

Partie 2 : La Norme d'évaluation de l'étiquette met l'accent sur les aspects techniques du tableau de la valeur nutritive. La Partie 2 comporte une inspection du produit.

Structure du document :

Les parties 1 et 2 de la *norme d'évaluation* sont organisées en chapitres, sections et sous-sections qui décrivent des exigences particulières. Chaque sous-section comporte un énoncé de principe, une justification et des critères d'évaluation :

- Les énoncés de principe sont présentés dans des encadrés au début des sections et sous-sections de la Norme d'évaluation. Les énoncés de principe sont des énoncés génériques axés sur les résultats qui exposent les objectifs à réaliser. Ils ont pour objet de

- saisir l'objectif tout en offrant la flexibilité requise pour traiter des produits ou des processus particuliers.
- Justification de la nature de la préoccupation ou des dangers et du besoin de mesures de contrôle.
 - Les critères d'évaluation fournissent des renseignements sur les facteurs qu'il faut prendre en compte pour évaluer le respect des objectifs des énoncés de principe.

Comment utilisera-t-on la norme d'évaluation

Même si ce document a pour objet de servir de guide, il est possible qu'il ne traite pas toutes les situations qui peuvent se présenter dans un établissement de fabrication ou qui concernent une étiquette. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les sujets qui ne sont pas traités dans la norme, veuillez consulter le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003* ou la *Trousse d'outils de l'étiquetage nutritionnel*, qui sont tous deux diffusés sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

www.inspection.gc.ca

L'ACIA se servira de ce document pour évaluer la conformité au *Règlement sur les aliments et drogues*. L'ACIA prendra des mesures d'application de la réglementation lorsque celles-ci s'imposent. Ces mesures se grefferont à la Politique de conformité et d'application de l'ACIA; elles s'appuieront sur le fondement juridique prescrit dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.

Le présent document peut être utilisé conjointement avec d'autres programmes et documents de l'ACIA qui évaluent d'autres aspects de la fabrication ou de l'importation des aliments, y compris les processus et les installations.

Section J-1

Partie 1 – Norme d'évaluation liée au procédé de fabrication

Table des matières

1	Contrôle de l'opération	1
1.1	Formulation du produit.....	1
1.1.1	Formule du produit	1
1.1.2	Exigences relatives à la nutrition	2
1.1.3	Déclaration de la valeur nutritive	3
1.1.4	Composition et exactitude de l'étiquette	8
1.2	Description du traitement.....	9
1.2.1	Description du traitement	9
1.3	Contrôle des intrants	10
1.3.1	Ingrédients	10
1.4	Préparation/mélange du produit	12
1.4.1	Contrôle des facteurs critiques	12
1.5	Contrôle du traitement	13
1.5.1	Contrôle des facteurs critiques	13
1.6	Contrôle de l'étiquetage.....	13
1.6.1	Facteurs de contrôle.....	13
1.7	Contrôle des écarts et mesures correctives.....	14
1.7.1	Contrôle des écarts	14
1.7.2	Mesures correctives	15
2.	Équipement	16
2.1	Équipement général	16
2.1.1	Conception et installation	16
2.1.2	Programme d'entretien et d'étalonnage de l'équipement	16
2.1.3	Instruments (balances, appareils de mesure).....	17
3.	Personnel.....	18
3.1	Formation	18
3.1.1	Formation technique.....	18

4.	Transport et entreposage	19
4.1	Manutention, entreposage et transport.....	19
4.1.1	Facteurs de contrôle	19
5.	Dossiers	19
5.1	Dossiers généraux.....	19
5.1.1	Exigences générales de dossiers	19
5.2	Formulation du produit.....	20
5.2.1	Registres de déclaration de la valeur nutritive	20
5.3	Contrôle de l'opération	21
5.3.1	Registres de description du traitement	21
5.3.2	Registres de contrôle des intrants : ingrédients	22
5.3.3	Dossiers de préparation/mélange du produit	23
5.3.4	Dossiers de contrôle du traitement	23
5.3.5	Registres des écarts et des mesures correctives	24
5.4	Équipement	25
5.4.1	Registres d'entretien et d'étalonnage	25

1 Contrôle de l'opération

1.1 Formulation du produit

1.1.1 Formule du produit

Des formules écrites et à jour sont disponibles pour chaque produit préparé et tous les facteurs relatifs à la formulation du produit dont l'importance est critique pour la livraison d'un produit à composition nutritive uniforme sont indiqués.

Justification

Les formules servent de base pour vérifier les mécanismes de traitement d'un produit et sa composition, notamment la teneur en éléments nutritifs, l'étiquetage nutritionnel et les allégations concernant la valeur nutritive.

La détermination inadéquate des procédés et des protocoles critiques ou des ingrédients critiques et de leurs spécifications peut refléter un manque de connaissance ou de contrôle des facteurs critiques. Ces irrégularités peuvent se traduire par l'inexactitude de la composition nutritive.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Des formules écrites et à jour sont disponibles pour chaque produit.
- ☐ La formule contient de l'information sur les ingrédients.
 - Tous les ingrédients sont indiqués, entre autres, les additifs, les vitamines ajoutées, les minéraux, les acides-aminés (p. ex., marque/fournisseur, concentration, type, etc.), ainsi que les constituants de chacun des ingrédients.
 - La quantité de tous les ingrédients est indiquée.
- ☐ Les produits sont formulés de façon à assurer l'exactitude des déclarations de la valeur nutritive.
 - Si la substitution d'ingrédients (« et/ou » ingrédients) est permise, le choix des ingrédients (c.-à-d. utilisation périodique des ingrédients de substitution) ne compromet pas la valeur nutritive du produit final.
 - Lorsque la formule permet l'utilisation de produits retravaillés, les niveaux maximaux et les sources acceptables de ceux-ci sont précisés. Les effets obtenus après avoir retravailler un produit sur la teneur en éléments nutritifs et, par conséquent, sur le tableau de la valeur nutritive, sont examinés au cours de la mise au point de la formulation.

- ☐ Facteurs critiques pour la composition du produit
 - Les ingrédients dont l'importance est critique pour la composition du produit sont indiqués, ainsi que les détails des spécifications et des limites. (Par exemple, parmi les sources d'erreurs courantes, mentionnons l'identification erronée des huiles comestibles, des édulcorants, des fibres et des sources protéiques.)
 - Les procédures et les protocoles des fonctions comprises dans la fabrication de produits à composition nutritive uniforme sont documentés. (Par exemple, parmi les sources d'erreurs courantes, mentionnons l'omission de tenir compte des modifications ou de la perte des éléments nutritifs ou de l'humidité durant la cuisson, le chauffage, le séchage, l'évaporation et l'entreposage.)
 - Les ingrédients et les éléments nutritifs susceptibles d'être modifiés ou perdus sont indiqués. (Par exemple, au nombre des problèmes courants, mentionnons l'oxydation des acides gras hautement polyinsaturés, l'oxydation de la vitamine C et les réactions entre les sucres et les protéines (réaction de Maillard) dans les produits de viande).

1.1.2 Exigences relatives à la nutrition

L'ajout de vitamines, de substances minérales nutritives et d'acides aminés aux produits alimentaires est contrôlé de façon à respecter les exigences de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Les aliments pour lesquels des allégations nutritionnelles et relatives à la santé sont formulées satisfont aux normes de composition édictées dans le *Règlement sur les aliments et drogues* [articles B.01.503, B.01.600].

Justification

Le fabricant doit posséder la compétence quant à la formulation afin de s'assurer que toutes les exigences et les allégations nutritionnelles sont respectées. Les contrôles de formulation sont nécessaires pour prévenir les risques qui pourraient découler d'un surplus, d'une insuffisance ou d'une omission d'éléments nutritifs, par exemple, les aliments enrichis et les aliments pour lesquels il existe des allégations nutritionnelles ou relatives à la santé (p. ex., moins d'énergie, sans sel).

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Les vitamines, les substances minérales nutritives et les acides aminés sont ajoutés aux aliments conformément au *Règlement sur les aliments et drogues* [D.03.002 et règlements précis].
- ☐ Les éléments nutritifs ajoutés sont de qualité alimentaire et proviennent de sources autorisées.
- ☐ Le fabricant doit posséder les spécifications concernant les éléments nutritifs.

- ☐ Le fabricant reçoit les documents suivants :
 - des renseignements nutritionnels pour chaque livraison de pré-mélange d'éléments nutritifs [B.01.404];
 - un certificat d'analyse pour chaque lot d'éléments nutritifs.
- ☐ Le fabricant a vérifié et peut démontrer mathématiquement que les éléments nutritifs ajoutés sont utilisés suivant les limites spécifiées dans le *Règlement sur les aliments et drogues*.
- ☐ Les produits finis respectent les normes de composition de toutes les allégations nutritionnelles ou relatives à la santé figurant sur l'étiquette ou indiquées dans les publicités.

1.1.3 Déclaration de la valeur nutritive

Tous les produits préemballés comportent un tableau de la valeur nutritive, autre que les exemptions autorisées.

Les éléments nutritifs figurant dans le tableau de la valeur nutritive sont exacts pendant toute la période d'utilisation de l'étiquette et respectent les règles d'arrondissement et toutes les sources de variation, dont la variation naturelle des éléments nutritifs dans les aliments, la variation de la valeur nutritive en raison du traitement et les variations attribuables aux méthodes de laboratoire.

Les valeurs nutritives indiquées des lots de produits individuels ont une forte probabilité qu'elles satisfassent au Test de conformité de l'étiquetage nutritionnel.
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/nutricon/nutricnf.shtml>

Les exigences relatives à la composition des éléments nutritifs pour les allégations nutritionnelles et relatives à la santé sont respectées pendant toute la période de conservation du produit lorsque celui-ci est gardé selon les conditions d'entreposage normales ou recommandées.

Justification

Les déclarations et les allégations nutritionnelles de chaque produit étiqueté devraient être exactes. Un grand nombre de consommateurs et de professionnels de la santé utilisent les renseignements nutritionnels figurant sur l'étiquette des aliments dans le cadre d'une gestion du régime alimentaire en cas de maladies chroniques où la nutrition joue un rôle.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Les produits préemballés comportent un tableau de la valeur nutritive conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*.

- ☐ Les valeurs figurant sur l'étiquette ont une forte probabilité qu'elles soient exactes et sont arrondies conformément au *Règlement sur les aliments et drogues* [colonne 4 des tableaux suivant les articles B.01.401, B.01.402].
- ☐ Les lots individuels ont une forte probabilité qu'ils satisfassent au Test de conformité de l'étiquetage nutritionnel durant toute la période d'utilisation de l'étiquette. (Se reporter au *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*, section 6.11.)

Le représentant légal détermine la valeur nutritive des produits à l'aide d'une ou plusieurs des méthodes suivantes ou d'une méthode équivalente.

1^{re} méthode : Analyse des éléments nutritifs de l'« aliment fini »

Convient à tous les aliments

P. ex., huiles végétales, protéines dans la viande.

Convient aux aliments avec des allégations sur la nutrition et la santé.

P. ex., S'assurer que les éléments nutritifs sont présents à un niveau acceptable, allégations avec « X% moins de ».

Lorsque le représentant légal se fie à l'analyse du produit fini, il doit respecter les spécifications minimales énoncées ci-après.

- ☐ Le représentant légal doit posséder un plan d'échantillonnage représentatif qui tient compte des sources de variation connues.
- ☐ La fréquence d'échantillonnage convient au produit analysé.
- ☐ Les aliments sont analysés par des techniciens compétents au moyen d'une méthode d'analyse de l'AOAC (Association of Official Analytical Chemists) testée conjointement ou d'une méthode équivalente. (Se reporter à l'élément ci-après *Validation de toutes les options*).

2^e méthode : Utilisation d'une base de données représentative* des « aliments finis »

Convient surtout aux aliments simples et aux aliments moins complexes

P. ex., oeufs, miel, sirop d'érable, fruits, légumes, viande, volaille, poisson, fruits de mer, légumes en conserve, beurre et sucre.

Lorsque le représentant légal se fie aux bases de données des aliments finis, il doit respecter les spécifications minimales énoncées ci-après.

- ☐ L'aliment correspond exactement à la description de l'aliment dans la base de données.
- ☐ La base de données a été établie pour les besoins d'étiquetage et est conforme au *Guide de détermination des valeurs pour l'étiquetage* de Santé Canada ou au *Nutrition Labelling Manual – A Guide for Developing and Using Data Bases*, 1998 edition: <http://vm.cfsan.fda.gov:80/~dms/industry.html#lab> de la FDA.
- ☐ Le plan d'échantillonnage a été soigneusement conçu pour obtenir des échantillons représentatifs de l'aliment disponible sur le marché canadien. Par exemple, si la base

de données est d'envergure nationale, des échantillons doivent être prélevés à l'échelle du pays.

- ☐ La base de données est mise à jour de façon régulière.

**On définit les bases de données sur l'étiquetage nutritionnel des aliments finis comme des ensembles de données nutritionnelles sur des denrées et des produits précis. Les bases de données peuvent être établies par un représentant légal, un organisme ou une association commerciale de représentants légaux.*

3^e méthode : Utilisation d'une base de données des ingrédients/des recettes*

Convient aux aliments multi-ingrédients

P. ex., produits de boulangerie.

Lorsque le représentant légal se fie aux bases de données des ingrédients, il doit respecter les spécifications minimales énoncées ci-après.

- ☐ Le représentant légal peut documenter la source de données (p. ex., les données du fournisseur utilisées pour chaque ingrédient) et démontrer que les données de chaque élément nutritif contenu dans le produit final sont exactes.
- ☐ Le représentant légal dispose de moyens de contrôle pour s'assurer que l'influence des facteurs de traitement, comme le chauffage, le séchage, les effets du pH, etc. sont pris en compte.
- ☐ La base de données est mise à jour. Le représentant légal dispose de moyens pour s'assurer que les valeurs contenues dans les bases de données sur la composition des ingrédients sont examinées et mises à jour, au besoin. (Par exemple, mise à jour de la base de données pour refléter les modifications apportées aux ingrédients ou aux fournisseurs des ingrédients).
- ☐ Le représentant légal dispose de moyens de contrôle pour s'assurer que les valeurs nutritives sont propres à chaque produit. (Les données nutritionnelles propres à une formulation de produit ou à un traitement ne sont pas utilisées pour une formulation ou un traitement semblable. Par exemple, chacun des 18 dîners de macaroni au fromage a ses propres calculs de données nutritionnelles.)
- ☐ Le représentant légal s'assure que les valeurs nutritives utilisées pour les ingrédients ne sont pas pré arrondis. (I.e. Les données brutes de la base de données sont utilisées) Quand ils sont additionnés ensemble, les ingrédients avec des valeurs nutritives arrondies à la baisse (p. ex. 0.4 s'arrondis à 0.0) vont donner des valeurs plus basses que celles qui sont réellement présentes.

**On définit une base de données des « ingrédients » ou des « recettes » comme une base de données nutritionnelles provenant de plusieurs sources. Dans ces bases de données, on utilise un logiciel pour calculer les valeurs du produit final indiquées sur l'étiquette à partir de la valeur nutritive combinée des ingrédients compris dans la recette d'un produit, tout en tenant compte de la perte en éléments nutritifs et en humidité au cours du traitement.*

4^e méthode : Utilisation des données publiées ***Convient aux aliments comme la farine et le riz**

Lorsque le représentant légal se fie aux bases de données publiées, il doit respecter les spécifications minimales énoncées ci-après.

- ☐ Les données publiées utilisées sont fiables.
- ☐ Les données publiées se rapportent au produit. (Par exemple, les données nutritionnelles concernant les poires mises en conserve avec du jus ne devraient servir que pour ce produit et non pour d'autres produits semblables comme les poires mises en conserve avec du sirop léger.)
- ☐ Les niveaux d'enrichissement respectent les exigences canadiennes.

** Nota : Le représentant légal peut se servir des données publiées pour établir des valeurs nutritionnelles. Cependant, la plupart des données publiées ne sont pas conçues aux fins de l'étiquetage nutritionnel et il incombe au représentant légal de s'assurer de l'exactitude des valeurs du produit.*

5^e méthode : Expertise technique - Recours à un scientifique alimentaires ou un autre expert en données nutritionnelles.

Lorsque le représentant légal se fie à des consultants en étiquetage nutritionnel, il doit respecter les spécifications minimales énoncées ci-après.

- ☐ Le représentant légal peut fournir le nom et l'adresse du consultant.
- ☐ Le représentant légal peut fournir un aperçu des méthodes utilisées pour déterminer les valeurs nutritives.
- ☐ Le consultant devrait être en mesure de démontrer des sources appropriées de données et de tenir compte de la variance, des statistiques et de la perte potentielle d'éléments nutritifs.

Autres options

Le représentant légal peut utiliser des méthodes différentes de celles susmentionnées pour déterminer des valeurs nutritives. Dans tous les cas, le représentant légal doit être en mesure de démontrer que les valeurs nutritives sont exactes.

Validation de toutes les options

- ☐ Le représentant légal doit posséder un système de validation pour affirmer que la méthode ou les méthodes utilisées pour déterminer la valeur nutritive des produits se traduiront par l'exactitude des tableaux de la valeur nutritive indiqués sur les étiquettes.

Le système de validation devra être surveillé par du personnel compétent et devra comprendre l'analyse du produit fini et, s'il y a lieu, la validation des données. Le plan de validation devra aussi inclure la validation de la stabilité du produit pendant sa conservation.

Personnel compétent

- ☐ Les personnes ou les organismes chargés de la vérification sont identifiés et compétents.

Validation des données

- ☐ Il existe des procédures pour valider (vérifier/examiner) les données, par exemple, que les valeurs finales ont une forte probabilité que toutes les valeurs déclarées respectent les critères de conformité.

Le système de validation permet d'examiner la pertinence des méthodes utilisées et des contrôles en place pour veiller à la spécificité des données, c.-à-d. est-ce que les données représentent exactement les ingrédients/aliments utilisés? Est-ce que les bases de données sont mises à jour selon les besoins? Etc.

Analyse du produit fini

- ☐ Il existe un système d'analyse des produits finis pour s'assurer que les valeurs du tableau de la valeur nutritive sont exactes et que le produit n'excède pas la tolérance permise. Les facteurs suivants seront pris en compte dans la conception du système de validation.
 - **Fréquence** : La fréquence des analyses est suffisante pour valider les valeurs des éléments nutritifs indiquées dans le tableau de la valeur nutritive. Les aliments à éléments nutritifs variables feront l'objet d'une analyse plus fréquente par rapport aux aliments à valeur nutritive stable.
 - **Choix du laboratoire** : Les choix ci-après sont établis selon un ordre de préférence.
 - Laboratoire canadien accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) indiquant que l'analyse des éléments nutritifs compris dans les aliments fait partie de son champ d'activité: www.scc.ca
 - Laboratoire canadien compétent en matière d'analyse des aliments.
 - Laboratoire interne doté d'analystes qualifiés ou laboratoire extérieur capable de démontrer sa compétence à produire des données de qualité.
 - Laboratoire situé dans la société mère américaine ou laboratoires américains.
 - **Méthodes de laboratoire**
 - La méthode utilisée est propre à l'aliment. Dans certains cas, les méthodes sont conçues pour des aliments et des éléments nutritifs en particulier (p. ex., protéines dans la farine).
 - La méthode utilisée est une méthode officielle de l'AOAC.
 - Lorsque aucune méthode de l'AOAC n'est disponible, il est possible d'utiliser d'autres méthodes validées et fiables.
 - **Échantillonnage**
 - Les techniques utilisées garantissent que les échantillons sont représentatifs du produit.
 - **Résultats**
 - Les résultats n'excèdent pas la tolérance permise des valeurs déclarées, et dans la négative, des mesures appropriées sont prises (c.-à-d. reformulation,

modification du tableau de la valeur nutritive, resserrement des contrôles de traitement, etc.)

- Les résultats réels correspondent aux calculs théoriques et, dans la négative, les écarts sont justifiés.
- Lorsque les analyses du produit fini indiquent une non-conformité, des mesures correctives sont prises conformément à l'élément 1.7, «Contrôle des écarts et mesures correctives».

Analyse de la stabilité du produit pendant sa conservation

Le représentant légal a effectué, à intervalles assez rapprochés, une analyse de la stabilité des éléments nutritifs choisis dans l'aliment final pour valider le maintien de la valeur nutritive jusqu'à la date « meilleure avant », la date de péremption, ou la durée de conservation du produit. (L'analyse doit porter sur un emballage soumis à des conditions normales d'entreposage et de distribution.)

1.1.4 Composition et exactitude de l'étiquette

Le fabricant dispose de moyens de contrôle pour s'assurer que l'information nutritionnelle indiquée sur les étiquettes est exacte et satisfait aux exigences pertinentes de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Justification

L'inexactitude des tableaux de la valeur nutritive, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé peut poser un risque pour la santé des personnes qui doivent gérer leur régime alimentaire lorsqu'elles sont atteintes d'une maladie chronique, comme le diabète, les maladies du cœur, l'hypertension, le cancer ou l'ostéoporose, et qui doivent choisir des aliments en fonction de leur valeur nutritive. Des étiquettes inexactes peuvent aussi être considérées comme fausses et trompeuses et contrevenir à l'article 5.1 de la *Loi sur les aliments et drogues*. Des étiquettes inexactes vont à l'encontre de l'objectif qui vise à permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés pour atteindre leurs buts en matière de nutrition santé.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Il existe des procédures pour s'assurer que l'information nutritionnelle correspond fidèlement à la formulation et à la composition du produit. Voici des exemples de ces procédures.
 - Les étiquettes sont examinées par du personnel formé en ce qui a trait au respect de toutes les lois canadiennes pertinentes, y compris les exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel, aux allégations nutritionnelles et aux allégations relatives à la santé.
 - Le tableau de la valeur nutritive est vérifié pour en assurer l'exactitude.

- Toutes les nouvelles étiquettes ou modifications apportées aux étiquettes sont examinées et vérifiées pour en assurer l'exactitude.
- Il existe un système de communication entre les ministères pour veiller à ce que toute modification relative à la formulation, aux fournisseurs ou aux marques des ingrédients donne lieu à une évaluation des incidences possibles sur l'étiquetage, la composition ou les allégations (pour toutes les présentations du produit). S'il y a des incidences (en particulier sur les renseignements indiqués dans le tableau de la valeur nutritive, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé), des modifications conséquentes seront apportées, selon le besoin.
- Toutes les étiquettes reçues sont vérifiées pour en assurer l'exactitude.

1.2 Description du traitement

1.2.1 Description du traitement

Le fabricant démontre que le traitement est conçu de manière à garantir que la composition du produit est constante et qu'elle correspond aux déclarations nutritives.

Justification

Une vérification écrite est nécessaire pour démontrer que chaque traitement utilisé est adéquat pour s'assurer que la composition du produit correspond aux valeurs déclarées sur l'étiquette.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Une description écrite du traitement et des procédés sera fournie sur demande pour chaque produit.
- ☐ Le traitement est établi selon des méthodes scientifiques acceptées. Les détails des méthodes expérimentales ayant cours sont disponibles.
- ☐ Tous les facteurs critiques relatifs à chaque produit, y compris les limites critiques de chaque facteur, sont déterminés, testés et évalués au cours de la mise au point du traitement (p. ex., chauffage, séchage, congélation, refroidissement, etc.).

NOTA : Le degré d'analyse et d'évaluation exigé dépend du risque de l'opération.

- ☐ Toutes les modifications apportées au traitement sont évaluées afin de vérifier si elles ont eu une incidence sur la valeur nutritive de l'aliment, et des mesures appropriées sont adoptées pour s'assurer que le tableau de la valeur nutritive, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé sont exacts.

1.3 Contrôle des intrants

1.3.1 Ingrédients

Le fabricant contrôle les ingrédients dès leur réception pour s'assurer que la qualité et la valeur nutritive des ingrédients respectent les spécifications au point d'arrivée.

Justification

Le contrôle des ingrédients reçus permet de fabriquer un produit dont la valeur nutritive est constante.

Nota : Les spécifications concernant les éléments nutritifs sont évaluées dans le sous-élément 1.1.2, « Exigences relatives à la nutrition ».

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant doit posséder les spécifications écrites et s'assurer que tous les constituants des ingrédients sont déclarés.
- ☐ Les spécifications d'achat doivent comprendre une clause de respect de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.
- ☐ Des renseignements nutritionnels accompagnent chaque expédition d'ingrédients [B.01.404].

Nota : L'information nutritionnelle peut être transmise à la livraison de l'aliment sur un document écrit qui accompagne le produit.

Nota : Dans le cas d'aliments expédiés régulièrement à un acheteur, sans changement de formulation, l'ACIA ne s'opposerait pas à ce qu'une documentation soit fournie à l'acheteur dès le premier envoi sans avoir à fournir cette information chaque fois, pourvu que l'acheteur accepte cet arrangement par écrit. Toute modification à l'information nutritionnelle résultant d'un changement de formulation ou de toute autre influence devrait accompagner le produit modifié dès la première livraison après que le changement a eu lieu.

Le fabricant contrôle les ingrédients reçus en appliquant un des programmes suivants ou un programme équivalent.

1^{re} option Évaluation périodique des ingrédients reçus

- ☐ Un échantillon représentatif doit être prélevé à intervalles réguliers pour vérifier l'exactitude de l'information nutritionnelle ou des certificats d'analyse.
- ☐ Le fabricant doit tenir un dossier de l'historique du respect des spécifications pour chaque fournisseur, p. ex., résultats analytiques.
- ☐ De nouvelles données historiques du respect des spécifications doivent être établies lorsque l'entreprise change de fournisseur, achète des ingrédients d'un nouveau

fournisseur, achète un nouvel ingrédient d'un fournisseur habituel ou, encore, lorsque les résultats des vérifications ponctuelles ne concordent pas avec le certificat d'analyse.

2^e option Inspection de tous les lots

- ☐ Un échantillon doit être prélevé sur chaque lot conformément à un programme d'échantillonnage planifié, et analysé pour vérifier s'il est conforme aux spécifications.

3^e option Certification du fournisseur

Lorsque le fabricant se fie à la certification du fournisseur, il doit se plier aux exigences minimales énoncées ci-après.

- ☐ Le fabricant doit avoir en sa possession des documents indiquant qu'il connaît les procédés de fabrication du fournisseur, par exemple, des diagrammes de production, des rapports d'évaluation sur place, la détermination des points critiques à maîtriser, les spécifications et les limites de contrôle, des programmes de surveillance et la fréquence des activités de surveillance, les mesures correctives et les procédures de vérification.
- ☐ Le fabricant doit avoir des données prouvant que le procédé de fabrication du fournisseur permet de toujours produire des ingrédients conformes aux spécifications. Cela peut inclure des études portant sur les capacités technologiques. Chaque fournisseur doit pouvoir fournir sur demande des graphiques de contrôle statistique du procédé pour chaque point critique à maîtriser.
- ☐ Avant de mettre en place un programme de surveillance périodique, le fabricant doit analyser un nombre suffisant de lots consécutifs pour établir une base de données historique et confirmer le respect des spécifications.
- ☐ Le fabricant doit procéder à des vérifications régulières pour s'assurer du respect des spécifications (p. ex., une fois l'an).
- ☐ Le fabricant doit effectuer des audits du fournisseur pour confirmer la conformité du programme de certification du fournisseur.

Ingrédients non conformes

- ☐ Lorsque des ingrédients ne sont pas conformes aux spécifications, le fabricant doit faire enquête et déterminer la cause fondamentale du problème. Si les ingrédients ne sont pas conformes aux spécifications mais n'ont pas été utilisés, il ne s'agit pas d'un écart. Toutefois, s'il est possible que des ingrédients non conformes aux spécifications aient été utilisés, le fabricant doit appliquer la procédure pour corriger les écarts et prendre des mesures correctives conformément au sous-élément 1.7, Écarts et mesures correctives.

1.4 Préparation/mélange du produit

1.4.1 Contrôle des facteurs critiques

Les facteurs critiques liés au processus de préparation et de mélange du produit susceptibles de modifier la composition et la valeur nutritive du produit font l'objet d'un contrôle.

Justification

Le contrôle inadéquat des facteurs critiques pourrait entraîner la fabrication d'un produit variable non conforme aux spécifications, si bien que la liste des ingrédients, la déclaration nutritionnelle et les allégations relatives à la teneur nutritive pourraient être erronées.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant dispose de moyens de contrôle pour s'assurer que la formulation du produit et les procédures opérationnelles ont été suivies. Les points critiques associés au processus de préparation et de mélange du produit incluent, sans toutefois s'y limiter :

Préparation/mélange du produit

- Mesure - p. ex., poids, contrôle volumétrique (dosage).
- Mélange - mélange adéquat pour assurer une distribution uniforme des ingrédients.
- Contrôle de la température du traitement (p. ex., chauffage, blanchiment, décongélation, refroidissement) car la température du traitement peut entraîner une perte en éléments nutritifs.
- Contrôle du pH/de l'acidité (p. ex., mesure de pH, acidité titrable) car le pH des substrats peut modifier certains éléments nutritifs.

Composition

- Contrôles pour s'assurer que la formulation du produit est respectée et que seule la substitution sanctionnée par la formulation se produit.
- Si un produit « retravaillé » est utilisé, il existe une disposition relative à son utilisation dans la formulation et l'utilisation ne rend pas la liste des ingrédients, ni l'étiquette nutritionnelle inexacte.

Ajout d'éléments nutritifs

- Contrôles pour s'assurer que les niveaux d'éléments nutritifs sont conformes aux exigences réglementaires et relatives à l'étiquetage, entre autres :
 - chaque élément nutritif est clairement indiqué;
 - ils sont correctement entreposés et manipulés de manière à ce qu'ils gardent leur teneur nécessaire;

- ils sont dosés avec précision;
- ils sont mélangés adéquatement pour assurer l'homogénéité du produit.

1.5 Contrôle du traitement

1.5.1 Contrôle des facteurs critiques

Tous les facteurs critiques de traitement sont contrôlés en vue d'assurer l'intégrité de la composition du produit.

Justification

Pour produire des aliments qui sont toujours conformes aux spécifications, les fabricants doivent identifier et vérifier les processus et les procédures critiques à la production.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant doit s'assurer que tous les facteurs critiques de traitement susceptibles de modifier la valeur nutritive ou la liste des ingrédients (déterminé dans le sous-élément 1.1.1) sont contrôlés selon les limites définies pour maintenir l'exactitude des étiquettes (p. ex., traitement thermique, variables de temps/température - pasteurisation, stérilisation en autoclave, salage).
- ☐ Le fabricant doit vérifier les facteurs critiques à intervalles réguliers. La fréquence de vérification dépendra du genre de traitement et des risques associés.

1.6 Contrôle de l'étiquetage

1.6.1 Facteurs de contrôle

Le fabricant dispose d'un système de contrôle permettant d'éviter les erreurs d'étiquetage.

Justification

Le contrôle de l'étiquetage est important pour s'assurer que l'étiquette appropriée est apposée sur chaque produit. L'utilisation d'étiquettes erronées peut se traduire par la communication de renseignements inexacts aux consommateurs et par des risques possibles pour la santé.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

Le fabricant doit disposer de moyens de contrôle pour prévenir le mauvais étiquetage des produits. Les contrôles habituels peuvent comprendre les suivants :

- pendant les changements de production, les différents produits sont bien séparés (p. ex., temps d'arrêt adéquat entre les produits, utilisation de contenants marqués ou examen visuel pour s'assurer que les produits ne sont pas mélangés avant l'étiquetage);
 - les différents types d'emballages préétiquetés ou d'étiquettes de produits sont bien séparés;
 - utilisation d'étiquettes portant des marques ou des couleurs distinctives pour que le bon modèle d'étiquette soit chargé dans l'étiqueteuse;
 - avant l'utilisation, examen visuel du dessus et du dessous de la pile d'étiquettes pour s'assurer qu'elles ne sont pas mélangées;
 - contrôles pour vérifier que le produit qui arrive ou qui est ajouté à la chaîne de production de l'étiqueteuse correspond aux étiquettes qui sont apposées.

1.7 Contrôle des écarts et mesures correctives**1.7.1 Contrôle des écarts**

Lorsque les limites critiques sont dépassées ou si des défauts sont décelés susceptibles de modifier les déclarations de composition ou de nutrition, des procédures sont en place pour identifier, isoler et évaluer les produits.

Justification

La composition du produit peut être touchée lorsque les traitements s'écartent des procédures et des limites critiques ou lorsque des défauts sont observés. Le non-respect des procédures, ou des procédures de correction d'écart inadéquates, pourrait se traduire par la vente de produits non conformes.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- Le fabricant contrôle les écarts en déterminant l'écart, en isolant les produits touchés et en les évaluant. Voici les points à vérifier :

Détermination de l'écart

- Le fabricant dispose d'un système pour déterminer les écarts.

Mise à l'écart du produit touché

- Le fabricant dispose de procédures efficaces pour mettre à l'écart, marquer clairement et contrôler tous les produits fabriqués pendant la période où un écart a été observé.
 - Tous les produits non conformes sont mis à l'écart le sont à partir du point où le traitement était pour la dernière fois conforme. Ce point peut excéder le dernier registre conforme.
 - Le produit mis à l'écart est clairement marqué; des étiquettes sont notamment solidement fixées et accompagnées des renseignements suivants : le numéro de retenue, l'identité du produit, la quantité, la date de retenue, la raison de la retenue, le nom de la personne retenant le produit.
 - Le fabricant maintient le contrôle du produit entre la date de retenue et la date de disposition finale.

Évaluation des produits touchés

- L'évaluation des produits est effectuée par une personne qualifiée; par exemple les écarts de traitement sont évalués par des employés qualifiés.
- La disposition des produits non conformes (triage des lots suspects, disposition, etc.) est effectuée de façon appropriée par des employés ayant reçu une formation adéquate.
- L'évaluation permet de déceler les dangers potentiels pour la santé relatifs aux déclarations et aux allégations d'éléments nutritifs inexacts. Par exemple, l'échantillonnage permet de déterminer l'étendue du problème, si les tests sont appropriés, si le jugement est fondé sur des principes scientifiques objectifs et le produit n'est pas libéré avant que l'évaluation n'ait démontré qu'il n'existait plus de dangers potentiels pour la santé.

1.7.2 Mesures correctives

Le fabricant prend, à la suite de tout écart, des mesures correctives qui permettent d'assurer la sécurité du produit et d'empêcher que l'écart ne se reproduise.

Justification

Une mesure corrective appropriée tiendra compte de la cause fondamentale des écarts. Pour éviter qu'ils ne se reproduisent, la mesure doit faire l'objet d'un suivi, d'une surveillance et d'une réévaluation pour s'assurer que la mesure corrective mise de l'avant est efficace.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- ☐ Voici ce que comprend le programme de mesures correctives du fabricant.
 - Une enquête est menée pour déterminer la cause de l'écart.
 - Des mesures efficaces sont prises pour empêcher que l'écart ne se reproduise.
 - Le fabricant vérifie l'efficacité de la mesure corrective qui a été prise.

2. Équipement**2.1 Équipement général****2.1.1 Conception et installation**

Tout l'équipement et tous les ustensiles sont conçus, construits et installés pour fonctionner selon leur usage prévu et pour répondre aux spécifications du produit.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- ☐ L'équipement est conçu, construit et installé pour faire en sorte qu'il réponde aux exigences du traitement.
- ☐ L'équipement est conçu, construit et installé aux fins de la fabrication d'un produit qui répond aux spécifications (p. ex., la composition, l'étiquetage, etc.)

2.1.2 Programme d'entretien et d'étalonnage de l'équipement

Un programme d'entretien et d'étalonnage efficace est en place pour s'assurer que l'équipement donne les résultats escomptés sur une base régulière.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- ☐ Le fabricant dispose d'un programme d'entretien préventif écrit efficace pour s'assurer que l'équipement, susceptible d'avoir une incidence sur la composition du produit, fonctionne selon l'usage prévu. Cela englobe :
 - ne liste de l'équipement demandant un entretien régulier;
 - des procédures/fréquences d'entretien définies. Par exemple, les inspections de l'équipement, les réglages et les remplacements de pièces sont fonction du manuel d'équipement du fabricant ou de son équivalent, ou des conditions de fonctionnement qui pourraient toucher la condition de l'équipement.
- ☐ Le programme d'entretien préventif est respecté.

- ☐ Des protocoles écrits, incluant les méthodes et les fréquences d'étalonnage, sont établis par le fabricant aux fins de la surveillance de l'équipement ou du contrôle des appareils susceptibles d'influer sur la composition du produit.
- ☐ L'entretien et l'étalonnage de l'équipement sont effectués par des employés ayant reçu une formation appropriée.

2.1.3 Instruments (balances, appareils de mesure)

Les instruments sont conçus, construits, installés et entretenus pour que l'équipement puisse exécuter le traitement requis pour assurer la bonne composition du produit.

Justification

Toute forme de traitement, d'ajout d'additif alimentaire, d'ajout nutritionnel ou de composition inadéquate peut résulter d'une conception, d'une installation, d'un étalonnage ou d'un entretien des instruments déficients. Ces irrégularités ou ces erreurs peuvent modifier le contenu nutritionnel final du produit.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Les instruments qui contrôlent les facteurs critiques à la composition du produit doivent être conçus, installés, construits et étalonnés pour fonctionner comme prévu.
- ☐ Voici certains exemples d'instruments qui peuvent être utilisés pour contrôler les facteurs critiques à la composition.

Balances et appareils de mesure

- La sensibilité doit correspondre à l'utilisation.
- Les balances et les appareils de mesure doivent être étalonnés au besoin pour assurer en tout temps leur précision.

Autres instruments

- D'autres instruments spécialisés nécessaires au contrôle des facteurs critiques sont disponibles et étalonnés au besoin; p. ex., des pH mètres, des instruments de mesure de la température.

3. Personnel

3.1 Formation

3.1.1 Formation technique

Pour assurer l'exactitude des déclarations nutritionnelles sur l'étiquette, le personnel est formé de sorte qu'il acquiert les connaissances techniques pertinentes et qu'il comprend les opérations ou les traitements dont il est responsable.

Justification

L'étiquetage nutritionnel précis repose grandement sur la capacité du personnel à exécuter ses tâches.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ La formation est fonction de la complexité du procédé de fabrication et des tâches assignées. Par exemple :
 - Le personnel est formé pour qu'il comprenne l'importance des facteurs critiques dont il est responsable, notamment les limites critiques, les procédures de surveillance, la mesure à prendre si les limites ne sont pas respectées, les exigences d'étiquetage nutritionnel et les registres à conserver.
 - Le personnel responsable de l'entretien des balances et des appareils de mesure est formé pour déceler les déficiences et prendre les mesures correctives appropriées.
 - Les opérateurs sont formés pour qu'ils acquièrent les connaissances courantes relatives à l'équipement et à la technologie de système, notamment la formation d'apprenti, la formation sur le procédé de pasteurisation, la formation sur l'étalonnage des pompes d'alimentation.
 - Le personnel responsable de l'entretien de l'équipement influant sur la valeur et les déclarations nutritionnelles a reçu une formation appropriée pour déceler les déficiences et prendre les mesures correctives qui s'imposent; p. ex., les réparations à l'interne, les réparations données à contrat. Les employés assurant l'entretien des pièces d'équipement particulières reçoivent une formation appropriée.

4. Transport et entreposage

4.1 Manutention, entreposage et transport

4.1.1 Facteurs de contrôle

Les ingrédients et les produits finis sont manipulés, entreposés et transportés d'une façon qui réduit au minimum les pertes en éléments nutritifs.

Justification

Certain éléments nutritifs sont très sensibles aux stress environnementaux, notamment la chaleur et la lumière. L'abus d'ingrédients et de produits finis peut aboutir à une perte en éléments nutritifs et, en bout de ligne, à des étiquettes nutritionnelles inexactes.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Les ingrédients et les produits finis demandant la réfrigération sont entreposés et transportés à 4° C (39° F) ou moins et font l'objet d'une surveillance appropriée. Les ingrédients et les produits finis congelés sont entreposés et transportés à des températures ne permettant pas la décongélation et font l'objet d'une surveillance appropriée.
- ☐ La rotation des ingrédients et des produits finis est contrôlée pour prévenir la détérioration et les pertes.
- ☐ Les ingrédients et les produits finis sensibles à l'humidité sont entreposés et transportés selon des conditions appropriées afin de prévenir toute détérioration.

5. Dossiers

5.1 Dossiers généraux

5.1.1 Exigences générales de dossiers

Les renseignements doivent être consignés de manière à décrire avec exactitude l'historique du produit ou du traitement. Les dossiers doivent être conservés pendant la période prescrite.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- ☐ Les dossiers doivent être lisibles, permanents et décrire avec exactitude l'événement, la condition ou l'activité.
- ☐ Les erreurs ou modifications doivent être indiquées de manière à ce que le dossier original reste clair, par exemple, en cas de rayure ou de modification, tirer un seul trait, et faire suivre par les initiales du correcteur.
- ☐ Chaque note au dossier doit être faite par la personne responsable au moment où l'événement s'est produit. Les dossiers complets doivent être signés et datés par la personne responsable.
- ☐ Les dossiers critiques doivent être signés par une personne compétente désignée par la direction avant la distribution du produit. Tous les autres dossiers doivent être vérifiés à des intervalles réguliers pour pouvoir déceler de façon précoce des défauts qui risqueraient de devenir graves.
- ☐ Les dossiers doivent être conservés pendant au moins un an après la date d'expiration sur l'étiquette ou sur le contenant. S'il n'y a aucune date d'expiration, les dossiers doivent être conservés pendant au moins deux ans après la date de la vente.
- ☐ Les dossiers doivent être tenus et fournis sur demande.

Nota : Lorsque les dossiers sont sur support électronique, une signature électronique est acceptable.

5.2 Formulation du produit**5.2.1 Registres de déclaration de la valeur nutritive**

Des registres sont disponibles pour démontrer la validité des valeurs nutritives déclarées.

Critères d'évaluation**S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.**

- ☐ Les registres comprennent les calculs nutritionnels qui répondent aux critères suivants :

Analyse en laboratoire

- Les registres comprennent les analyses en laboratoire qui démontrent que lesdites analyses étaient appropriées à l'opération et à l'aliment en question. Les registres des valeurs nutritives déclarées minimum comprennent :
 - l'analyse des éléments nutritifs;
 - la fréquence des analyses;
 - l'échantillonnage – registres de l'heure et de l'endroit où les échantillons ont été prélevés et de la partie de la production que les échantillons représentent (p. ex., numéro de lot, date de péremption ou date d'expiration, date de production, quart, chaîne, heure, etc.);

- laboratoire utilisé et qualifications des employés affectés aux analyses (accréditation par le CCN pour l'analyse des éléments nutritifs, etc. – se reporter à l'élément 1.1.3, « Validation de toutes les options »);
- méthodes laboratoire utilisées (se reporter à l'élément 1.1.3, « Validation de toutes les options »);
- résultats analytiques – lorsque les résultats ne sont pas conformes aux tolérances, les registres doivent indiquer : 1) les lots particuliers concernés, et 2) les mesures prises pour rectifier la situation et empêcher qu'elle ne se reproduise (reformulation, modification du tableau de la valeur nutritive, resserrement des contrôles de traitement, etc.);
- comparaison des résultats réels avec les calculs théoriques – lorsque des écarts dans les résultats surviennent, la variation doit être justifiée;
- les résultats sont conformes à la tolérance des valeurs déclarées, sinon des mesures correctives ont été prises (reformulation, modification du tableau de la valeur nutritive, resserrement des contrôles de traitement, etc.)

Registres de mise à jour des bases de données

- Identification des bases de données ou des logiciels – y compris la version spécifique – utilisés;
- registre de toutes les modifications susceptibles d'influer sur l'exactitude de la base de données (p. ex., les modifications aux formules/recettes, les rendements alimentaires et les facteurs de rétention, etc.);
- registres des mises à jour apportées aux valeurs de la base de données et aux calculs logiciels;
- registres des vérifications touchant le contrôle de la qualité.

5.3 Contrôle de l'opération

5.3.1 Registres de description du traitement

Des registres sont disponibles pour démontrer la pertinence des procédures et des méthodes utilisées dans la mise au point du traitement.

Justification

S'il n'y a pas de registres ou si ceux-ci sont inadéquats, il est difficile, voire impossible, de vérifier si les facteurs critiques et les limites critiques permettent d'obtenir un produit ayant un contenu nutritif approprié.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Des registres sont disponibles pour vérifier si des procédures fiables ont été utilisées dans la mise au point du traitement.

5.3.2 Registres de contrôle des intrants : ingrédients

Le fabricant produit des dossiers démontrant que le contrôle des intrants est adéquat.

Justification

S'il n'y a pas de registres ou si ceux-ci sont inadéquats, il est difficile, voire impossible, de vérifier le mécanisme de contrôle du fabricant touchant le contenu nutritionnel des intrants.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant répond aux exigences de registres minimum pour ce qui est :
 - de la surveillance de tous les intrants;
 - de « l'option » ou du programme particulier en place pour contrôler les intrants;
 - des intrants non conformes.

Nota : Se reporter à l'élément 1.3.1 pour connaître les options de programme disponibles relatives au contrôle des intrants.

Surveillance de tous les intrants

- Des renseignements nutritionnels accompagnent chaque expédition de produits alimentaires reçus [B.01.404]. La version la plus récente des renseignements nutritionnels pour chaque aliment est versée dans un dossier. Le fabricant peut démontrer que ces renseignements sont utilisés pour prouver que les formations des produits et les bases de données sont exactes et à jour.

Contrôle des intrants

1^{re} option : Évaluation périodique des ingrédients reçus

- Un historique du respect des spécifications est conservé pour *chaque* fournisseur.
- On tient des registres des analyses des produits, incluant les résultats d'analyse.

2^e option : Inspection de tous les lots

- Les résultats d'analyse sont conservés pour chaque lot reçu.

3^e option : Certification du fournisseur

- Dossiers prouvant que le fabricant connaît les procédés de fabrication du fournisseur (p. ex., diagrammes de production, détermination des points critiques à maîtriser, spécifications du procédé de fabrication, limites critiques, rapports de

surveillance et de vérification, plans et rapports des mesures correctives et rapports d'évaluation sur place).

- Dossiers prouvant les capacités techniques du fournisseur (p. ex., études des capacités technologiques). Des graphiques de contrôle statistique du procédé sont disponibles sur demande.
- Base de données historiques (p. ex., résultats d'analyse d'échantillons prélevés sur des lots consécutifs).
- Surveillance périodique (p. ex., résultats d'analyse.)
- Audit du fournisseur (p. ex., rapports de vérification.)

Intrants non conformes

Voici les renseignements contenus dans les dossiers des ingrédients non conformes.

- Le matériel non conforme est identifié.
- La déficience est identifiée.
- Registre de la mesure préventive et corrective prise.

5.3.3 Dossiers de préparation/mélange du produit

Le fabricant tient des dossiers relatifs au contrôle des facteurs critiques et les produit sur demande.

Justification

S'il n'y a pas de registres ou si ceux-ci sont inadéquats, il est difficile, voire impossible, de vérifier le contrôle qu'exerce le fabricant sur les facteurs critiques touchant la préparation et le mélange.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant doit produire des dossiers qui démontrent que la préparation et le mélange du produit sont contrôlés. Ces dossiers doivent prouver le respect des limites critiques relatives à la formule (p. ex., dossiers des facteurs critiques spécifiés dans le traitement, pour le remplissage et pour les éléments nutritifs dans les aliments.)

5.3.4 Dossiers de contrôle du traitement

Le fabricant tient des dossiers reflétant fidèlement le contrôle des facteurs de traitement critiques et ces dossiers sont disponibles sur demande.

Justification

S'il n'y a pas de registres ou si ceux-ci sont inadéquats, il est difficile, voire impossible, de vérifier la sécurité du traitement et la composition du produit.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Le fabricant doit tenir des dossiers attestant du contrôle des facteurs critiques du traitement et de la composition du produit.
- ☐ L'opérateur doit consigner les écarts aux dossiers.
- ☐ Si la formule de composition contient des ingrédients « et/ou », des dossiers sont tenus pour indiquer quel ingrédient est utilisé pour chaque lot particulier.

Nota : L'information à verser aux dossiers peut varier selon le type de traitement.

5.3.5 Registres des écarts et des mesures correctives

Le fabricant produit des dossiers démontrant qu'il maîtrise les écarts et que les mesures correctives prises sont efficaces.

Justification

Si les dossiers sont inadéquats, il est difficile, voire impossible, de vérifier si le fabricant dispose d'un mécanisme de contrôle des écarts et s'il prend les mesures correctives appropriées.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Les dossiers des écarts et des mesures correctives doivent comprendre au moins les renseignements énumérés ci-après.

Écart/retenue

- produit et code
- date de production/retenue/levée de la retenue
- raison de la retenue
- quantité de produit retenue (p. ex., quantité produite depuis la dernière vérification satisfaisante)
- résultats des évaluations, du triage (p. ex., quantité de produit analysée, rapport d'analyse sur le nombre et la nature des défauts)
- disposition du produit retenu (p. ex., quantité triée, détruite, vente aux employé(e)s, vente à rabais ou récupération et ventes au détail)

- signature du responsable de la retenue et de l'évaluation
- autorisation signée de disposition du produit retenu

Mesure corrective

- cause de l'écart
- mesure corrective prise pour y remédier
- suivi et vérification de l'efficacité des mesures correctives
- date où la mesure corrective a été prise et vérifiée
- signature du responsable

5.4 Équipement

5.4.1 Registres d'entretien et d'étalonnage

Des registres sont disponibles pour démontrer que le fabricant respecte le programme d'entretien de l'équipement critique.

Justification

Des registres permettent de vérifier l'efficacité du programme d'entretien et d'étalonnage de l'équipement.

Critères d'évaluation

S'assurer que les exigences suivantes ont été respectées.

- ☐ Voici les renseignements types que l'on devrait trouver dans des registres d'entretien d'équipement critique :
 - l'identification de l'équipement;
 - l'activité d'entretien;
 - la date;
 - la personne responsable;
 - la raison de l'activité.

- ☐ Voici les renseignements types que l'on devrait trouver dans des registres d'étalonnage d'équipement critique :
 - l'identification de l'équipement;
 - la date;
 - la personne responsable;
 - les résultats d'étalonnage.

Section J-2

Partie 2

Norme d'évaluation de l'étiquette

Table des matières

Comment utiliser le présent guide.....	25
▪ Renvois et abréviations dans le présent document.....	25
▪ Entrée en vigueur du Règlement.....	26
▪ Notes sur la portion.....	26
▪ Autres modes de présentation.....	27
▪ Autres renseignements de base.....	27

À noter que la numérotation des sections et des sous-sections aux parties A, B et C est uniforme partout dans le présent document. Par exemple, la section 1.1 porte sur la présence de l'étiquetage nutritionnel dans toutes les parties, et la sous-section 1.2.5, toujours sur l'arrondissement des valeurs nutritives.

Partie A : Aliments préemballés pour la vente au détail 29
(y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant)

▪ Liste de contrôle pour le tableau de la valeur nutritive (TVN).....	29
1. Tableau de la valeur nutritive.....	30
Examen initial de tous les modèles	30
1.1 Présence du tableau de la valeur nutritive.....	30
1.2 Modèle du tableau de la valeur nutritive	32
1.2.1 Langue	32
1.2.2 Emplacement et orientation du TVN	32
Examen du modèle – Évaluation par modèle du TVN	33
1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements	
1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)	
1.2.5 Arrondissement	
1.2.6 Taille du modèle	
1.2.7 Exigences techniques et graphiques	

Veillez consulter les pages portant sur le modèle qui fait l'objet d'un examen.	N° de page
A Modèles standard, horizontal ou linéaire (annexe L, figures 1, 2, 3, 4 et 16)	34
B Modèles simplifiés (standard, horizontal, linéaire) (annexe L, figures 5, 6, 7 et 17)	40
C Modèles doubles – aliments à préparer (annexe L, figures 8 et 9)	45
D Modèles composés — différents types d'aliments (annexe L, figures 10 et 11)	51
E Modèle double — différentes quantités d'aliments (annexe L, figures 12 et 13)	56
F Modèles composés — différentes quantités d'aliments (annexe L, figures 14 et 15)	61
Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans	66
G Modèles standard, horizontal, linéaire (annexe L, figures 20, 21, 22, 23 et 31)	66
H Modèles simplifiés (standard, horizontal, linéaire) (annexe L, figures 24, 25, 26 et 32)	72
I Modèles composés – différents types d'aliments (annexe L, figures 27 et 28)	77
J Modèles composés – différentes quantités d'aliments (annexe L, figures 29 et 30)	82

Partie B — Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments	
[B.01.404]	87

1. Renseignements nutritionnels	87
1.1 Présence de renseignements nutritionnels	87
1.2 Modèle de présentation des renseignements nutritionnels	88
1.2.1 Langue	88
1.2.2 Renseignements nutritionnels (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)	88
1.2.5 Précision des déclarations ou arrondissement	89

Partie C — Aliments préemballés, prêts à servir par une entreprise ou à une institution commerciale ou industrielle [B.01.405]	90
---	-----------

1. Renseignements nutritionnels	90
1.1 Présence de renseignements nutritionnels	90
1.2 Modèle de présentation des renseignements nutritionnels	91
1.2.1 Langue	91
1.2.2 Renseignements nutritionnels (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)	91
1.2.5 Arrondissement	92

Comment utiliser le présent guide

Même si le Règlement stipule que la plupart des produits préemballés doivent comporter un tableau de la valeur nutritive, les exigences diffèrent selon les catégories d'aliments. La norme d'évaluation présentée ici est organisée d'après ces catégories. Aux fins de l'étiquetage nutritionnel, on compte trois catégories d'aliments :

- les aliments préemballés destinés aux consommateurs (y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant) – partie A de la présente norme d'évaluation;
- les aliments préemballés utilisés dans la fabrication d'autres aliments [B.01.404] – partie B de la présente norme d'évaluation; et
- les produits préemballés, à portion multiple, prêts à servir par une entreprise ou à une institution commerciale ou industrielle [B.01.405] – partie C de la présente norme d'évaluation.

De loin la sous-section la plus importante, la partie A porte sur les aliments préemballés pour la vente au détail. C'est une approche graduelle d'évaluation d'un tableau de la valeur nutritive. On s'attache d'abord aux éléments communs à tous les modèles. (Voir les sections 1.1 à 1.2.2) Une fois que l'utilisateur a passé en revue les exigences de base et déterminé le modèle de tableau de la valeur nutritive utilisé, il doit consulter les pages où ce modèle est examiné en détail. (Voir les sections 1.2.3 à 1.2.7)

Les critères d'évaluation portent sur les différentes exigences du *Règlement sur les aliments et drogues*. Dans certains cas, on peut satisfaire à une exigence réglementaire spécifique de plusieurs manières. L'expression *selon le cas* au début de l'énumération des critères d'évaluation signifie qu'il existe plus d'une façon de satisfaire à l'exigence. Cependant, dans d'autres cas, il faut respecter **tous** les critères d'évaluation pour satisfaire à une exigence.

Veuillez noter que la présente *norme d'évaluation* traite des principaux enjeux aussi brièvement que possible. On ne peut aborder toutes les situations.

Renvois et abréviations dans le présent document

Renvois au *Règlement sur les aliments et drogues*

Les exigences concernant l'étiquetage nutritionnel et, par conséquent, les tableaux de la valeur nutritive sont exposés dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. Dans le présent document, on renvoie à des dispositions réglementaires spécifiques. Ces renvois permettent au lecteur de connaître les exigences propres au *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces dispositions réglementaires sont numérotées et désignées de l'une des façons suivantes : article B.01.401, B.01.401 ou [B.01.401].

En outre, on renvoie souvent aux annexes L et M du Règlement. L'annexe L réunit les divers modèles de tableaux de la valeur nutritive (modèles standard, simplifié, double — aliments à préparer, composé — différentes quantités d'aliments, etc.) et les différentes versions (tailles

différentes) de chaque modèle. L'annexe L présente graphiquement au moins un exemple de chaque modèle, il en précise les éléments clés et il expose l'ordre de présentation de l'information, ainsi que les normes graphiques requises, comme celles touchant les caractères gras, les retraits, les notes complémentaires, le corps, les filets et l'espacement, pour chaque version du modèle. Dans la version codifiée actuelle du *Règlement sur les aliments et drogues* du Ministère, l'annexe L est située dans la partie B (pages jaunes) du Règlement, immédiatement après le titre 1.

Dans l'annexe L, tous les modèles du tableau de la valeur nutritive sont numérotés comme suit : « figure X.Y ». Le premier chiffre, X, représente le numéro du modèle, tandis que le deuxième chiffre, Y, représente le numéro de version du modèle. Chaque modèle possède de quatre à sept versions, dont la taille diminue à mesure que le numéro de version augmente. En conséquence, « figure 1.1 » désigne le modèle 1 (le modèle standard), première version. La figure 1.1 est la version du modèle standard dont la taille est la plus grande, tandis que la figure 1.6 correspond à la plus petite des versions du modèle standard.

L'annexe M expose les *quantités de référence* des différentes catégories d'aliments. Les quantités de référence servent à établir et à évaluer les allégations concernant la teneur en éléments nutritifs. Dans la codification administrative, cette annexe est située à la fin de la partie D (pages roses) du Règlement, immédiatement après l'annexe K.

Abréviations des titres de loi ou de règlement

<i>Loi sur les aliments et drogues</i>	LAD
<i>Règlement sur les aliments et drogues</i>	RAD
<i>Loi et Règlement sur les aliments et drogues</i>	LRAD

Autres abréviations

Tableau de la valeur nutritive	TVN
Surface exposée disponible	SED
Pourcentage de la valeur quotidienne	% VQ

Entrée en vigueur du Règlement

Selon les modifications du Règlement sur les aliments et drogues portant sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations concernant la valeur nutritive et les allégations reliées à la santé, tous les aliments préemballés, à quelques exceptions près, doivent montrer un tableau de la valeur nutritive depuis le 12 décembre, 2007.

Notes sur la portion

La plupart des modèles du tableau de la valeur nutritive exigent de préciser la portion en unités courantes et en unités métriques.

Unités courantes

Pour les besoins de la présente trousse, *unité courante* signifie :

- une fraction de l'aliment, p. ex. 1/8 de pizza;
- une unité commune de mesure visuelle de l'aliment, p. ex. une unité de mesure domestique, en tasses, en cuillères à table, en cuillères à thé, 250 ml, 125 ml, 15 ml et 5 ml;
- l'unité désignée d'aliment, p. ex. carré de chocolat, bâtonnet de beurre et tranche de tant de millimètres d'épaisseur;
- tout le contenant, dans le cas où ce dernier renfermerait une seule portion d'aliment.

Portions métriques

La portion métrique doit être exprimée en grammes (g) ou en millilitres (ml).

- On la désigne en grammes (g) lorsque la quantité nette du produit est exprimée en poids ou en nombre, ou lorsque le produit est un fruit servant de garniture ou d'aromatisant, p. ex. des cerises au marasquin, des olives et des cornichons;
- en millilitres (ml), lorsque la quantité nette du produit est exprimée en volume.

Autres modes de présentation [B.01.466]

Le Règlement prévoit d'autres modes de présentation des renseignements nutritionnels. L'un des facteurs influant sur la présentation est la taille de l'emballage. Plus celle-ci est petite, plus on autorise des versions réduites du même modèle de tableau de la valeur nutritive ou plus on autorise d'autres modèles (p. ex. bilingue, horizontal ou linéaire). Le critère décisif des modèles et des versions obligatoires ou autorisés du tableau de la valeur nutritive est exposé à B.01.454 à B.01.459 du Règlement.

Pour beaucoup de modèles, **mais pas tous**, les emballages de petit format peuvent employer *d'autres modes de présentation*.

Lorsque le Règlement autorise *d'autres modes de présentation* des renseignements nutritionnels, le tableau de la valeur nutritive peut être placé sur, selon le cas :

- a) une étiquette mobile attachée à l'emballage;
- b) un encart inséré dans l'emballage;
- c) le verso d'une étiquette;
- d) une étiquette dépliant;
- e) un manchon, une surenveloppe ou un collier.

Toute version des modèles autorisés du tableau de la valeur nutritive peut être utilisée. Dans les cas exposés aux alinéas b) ou c), l'étiquette extérieure du produit préemballé doit indiquer l'endroit où se trouve le tableau en caractères d'au moins huit points.

Autres renseignements de base

Consulter la trousse de l'inspecteur sur l'étiquetage nutritionnel pour obtenir les renseignements suivants :

- Notes complémentaires sur la portion – Section C
- Aliments qui exigent un tableau de la valeur nutritive – Section B
- Exemptions relatives à l'étiquetage nutritionnel obligatoire – Section B
- Conditions exigeant des renseignements complémentaires – Section C
- Arrondissement des valeurs relatives aux éléments nutritifs – Section C et les tableaux d'arrondissement, et section K
- Hiérarchie des modèles – Section D
- Calcul de la surface exposée disponible – Section E
- Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans – Section G
- Aliments préemballés, utilisés dans la fabrication d'autres aliments – Section H
- Produits préemballés, à portion multiple, prêts à servir par une entreprise ou à une institution commerciale ou industrielle – Section H

Partie A

Aliments préemballés pour la vente au détail

(y compris les aliments destinés aux enfants de moins de deux ans et ceux qui sont destinés à être remballés par le détaillant)

Liste de contrôle pour le tableau de la valeur nutritive (TVN)

Section	Point	Commentaires
1.1	Le TVN est-il présent? Dans la négative, devrait-il l'être? (Objet d'une exemption? Petit emballage avec SED de moins de 100 cm²? Est-ce obligatoire?)	
1.2.1	Est-il bilingue? Dans la négative, une exemption à ce chapitre s'applique-t-elle ici (produit alimentaire local, produit alimentaire d'essai ou aliment spécial)?	
1.2.2	Quel est son emplacement et quelle est son orientation? - Est-il placé sur l'emballage extérieur (sauf pour les autres modes de présentation)? - TVN ne soit pas détruit à l'ouverture du produit (sauf dans le cas des contenants de une portion)? - Bien visible? - Le produit risque-t-il de couler ou d'être endommagé lorsqu'on le manipule pour consulter le TVN?	
1.2.3	Le modèle sélectionné est-il bien adapté au produit? - Modèle simplifié : au moins sept éléments nutritifs/Calories = 0 - Modèle double : aliments à préparer/différentes quantités d'aliments - Modèle composé : différents types/différentes quantités d'aliments - Enfants âgés de moins de deux ans	
1.2.4	Le tableau est-il complet? - Portion : La portion est-elle raisonnable? Les mesures courantes et les mesures métriques sont-elles fondées sur l'aliment tel que vendu? - Éléments nutritifs de base : Tous les éléments nutritifs de base sont-ils présents? - Éléments nutritifs complémentaires : Les éléments nutritifs applicables sont-ils déclarés? - Les unités et le % VQ sont-ils exacts lorsque le tout est permis/requis? - Éléments nutritifs non permis : En a-t-on déclaré dans le TVN? - A-t-on respecté les exigences relatives au modèle? (P. ex. modèles simplifiés et modèles pour les enfants âgés de moins de deux ans.)	
1.2.5	L'arrondissement est-il exact? Les éléments nutritifs sont-ils arrondis conformément au Règlement? (Voir les tableaux d'arrondissement dans la trousse de l'inspecteur.)	
1.2.6	A-t-on bien sélectionné la version du modèle? (Hiérarchie) Dans une « famille » de modèles, a-t-on sélectionné un modèle et une version (taille) appropriés? (Voir les arbres de décision dans la trousse de l'inspecteur.)	
1.2.7	A-t-on respecté les exigences techniques/graphiques? - Voir les schémas. - Couleur : fond et corps du tableau? - Police : Sans empattement? En gras, tel que prescrit? Lettres majuscules/minuscules? Caractères ne se touchent pas? - Ordre de présentation de l'information? Retraits?	

1. Tableau de la valeur nutritive

Examen initial de tous les modèles

1.1 Présence du tableau de la valeur nutritive

Sauf exemption, l'étiquetage nutritionnel est présent sur tout aliment préemballé.

Justification

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces exigences ont pour motif la santé.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ Le tableau de la valeur nutritive est présent sur tous les produits préemballés, sauf, selon le cas :
 - s'il y a exemption;
 - si l'emballage, petit, possède une SED de moins de 100 cm² [B.01.401, B.01.467].
- ☐ les exemptions de se conformer à l'étiquetage nutritionnel n'ont pas été annulées [B.01.401(3)];
- ☐ les produits visés par des exigences particulières en matière d'étiquetage ne portent pas un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(4)] :
 - préparations pour régime liquides;
 - succédanés de lait humain
 - aliments présenté comme contenant un succédanés de lait humain;
 - substituts de repas;
 - suppléments nutritifs (satisfaisant aux exigences de l'article B.24.201);
 - aliments présentés comme conçus pour un régime à très faible teneur en énergie.

Dans le cas de petits emballages ayant une SED de moins de 100 cm² [B.01.467]

Les petits emballages dont la SED est inférieure à 100 cm² sont dispensés de porter un tableau de la valeur nutritive, à condition que l'étiquette extérieure montre comment le consommateur ou l'acheteur peut obtenir des renseignements nutritionnels; toutefois, la mention doit satisfaire à plusieurs exigences. On doit vérifier si :

- ☐ la taille de la police de la mention n'est pas inférieure à huit points;
- ☐ la mention comprend une adresse postale ou un numéro de téléphone sans frais;

- ☐ la mention figure en français et en anglais.*

Les renseignements nutritionnels doivent être fournis sur demande :

- ☐ sans frais;
- ☐ en français ou en anglais ou dans les deux langues, comme il a été demandé.*

Les fabricants doivent aussi vérifier si :

- ☐ le modèle du tableau de la valeur nutritive est convenable;
- ☐ les modèles suivants ne sont pas utilisés : horizontal, linéaire, ou les modèles dont l'interlignage a été réduit (versions les plus petites des modèles bilingues – tout ce qui est présenté aux plus bas niveaux des arbres de décision – p. ex. figures 3.5, 3.6, 3.7, 6.5, 6.6, 9.5, 9.6, 11.5 et 11.6, etc. de l'annexe L);
- ☐ le tableau de la valeur nutritive est conforme à toutes les exigences du Règlement, par exemple pour la teneur et le modèle.

Les inspecteurs doivent également vérifier si :

- ☐ l'exemption de déclaration du tableau de la valeur nutritive n'a pas été annulée;
Nota : L'exemption est annulée si les produits satisfont aux conditions énumérées dans les alinéas B.01.401(3)a),b),c) ou e).

* *Nota* : Si l'exemption de bilinguisme s'applique, l'information peut être fournie dans une langue officielle [B.01.012 (3) et (7)].

1.2 Modèle du tableau de la valeur nutritive

Le modèle du tableau est conforme aux exigences réglementaires.

Justification

Le modèle de l'étiquetage nutritionnel est réglementé. L'aspect uniforme du TVN facilite la compréhension des consommateurs et réduit au minimum la frustration, les erreurs d'interprétation et la confusion pouvant découler d'une présentation non uniforme.

1.2.1 Langue [B.01.402 et B.01.451]

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le tableau de la valeur nutritive est montré en anglais et en français; les modèles bilingues ou unilingues sont autorisés [B.01.402, B.01.451].
 - Sont dispensés de l'étiquetage bilingue les aliments locaux, les aliments faisant l'objet d'un marché-test et les aliments spéciaux, en vertu des paragraphes B.01.012(3)et(7).

1.2.2 Emplacement et orientation du TVN [B.01.451, B.01.402]

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Selon le cas

- ☐ Le tableau de la valeur nutritive se trouve sur l'étiquette extérieure du produit préemballé (sauf si c'est un petit emballage ou un carton d'œufs).
- ☐ Le tableau n'est pas détruit à l'ouverture du produit (sauf s'il s'agit d'un produit contenant une seule portion).
- ☐ Il n'y a pas de fuite ni de dommage au produit lorsque ce dernier est manipulé afin qu'on puisse lire le tableau [B.01.001 – définition de la SED, B.01.452(2)].
- ☐ Le tableau est facile à consulter dans les conditions habituelles de vente (p. ex. l'emballage extérieur n'a pas à être détruit et les unités individuelles n'ont pas à être manipulées pour que l'on voie le ou les tableaux de la valeur nutritive, comme dans le cas des emballages multiples de yogourt dont les unités partagent un couvercle commun).
- ☐ Le tableau se trouve sur une surface continue de la SED, **ou** lorsqu'un tableau en anglais et en français occupe deux surfaces séparées (panneaux), les deux ont la même taille et la même importance.

Examen du modèle – Évaluation par modèle du TVN

Déterminer le modèle du tableau de la valeur nutritive utilisé. Aller au paragraphe approprié.			
	Famille de modèles	Figures (annexe L)	Page
A	Modèles standard, horizontal ou linéaire	Figures 1, 2, 3, 4 et 16	34
B	Modèles simplifiés (standard, horizontal, linéaire)	Figures 5, 6, 7 et 17	40
C	Modèles doubles — aliments à préparer	Figures 8 et 9	45
D	Modèles composés — différents types d'aliments	Figures 10 et 11	51
E	Modèles doubles — différentes quantités d'aliments	Figures 12 et 13	56
F	Modèles composés — différentes quantités d'aliments	Figures 14 et 15	61
	Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans		66
G	Modèles standard, horizontal ou linéaire	Figures 20, 21, 22, 23 et 31	66
H	Modèles simplifiés (standard, horizontal, linéaire)	Figures 24, 25, 26 et 32	72
I	Modèles composés — différents types d'aliments	Figures 27 et 28	77
J	Modèles composés — différentes quantités d'aliments	Figures 29 et 30	82

À noter que, pour chaque modèle, on passe en revue les exigences suivantes :

- 1.2.3 Choix du modèle
- 1.2.4 Contenu du TVN
- 1.2.5 Arrondissement
- 1.2.6 Taille du modèle
- 1.2.7 Exigences techniques et graphiques

A) Modèles standard, horizontal ou linéaire (annexe L, figures 1, 2, 3, 4 et 16)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406]

Les modèles standard, horizontal et linéaire fournissent des renseignements nutritionnels sur une portion de l'aliment tel que vendu. Ces modèles :

- conviennent à la plupart des aliments;
- **peuvent** offrir une valeur composée pour un assortiment d'aliments, la portion consistant en plus d'un aliment (p. ex. boîte de chocolats ou barquette de noix assorties);
- **doivent** être utilisés sur un produit préemballé renfermant un assortiment d'aliments semblables, la portion n'étant constituée que **d'un seul** d'entre eux, et les renseignements nutritionnels étant **les mêmes** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de glaces à l'eau);
- **ne peuvent pas** servir à un produit préemballé renfermant un assortiment d'aliments du même type, pour lesquels une portion consiste en **un seul** des aliments et pour lesquels les renseignements nutritionnels **diffèrent** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de tablettes de chocolat).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Les exigences de base sont précisées dans le Règlement, aux tableaux des articles B.01.401 et B.01.002A(1).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*).
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

A) Modèles standard, horizontal, ou linéaire

- ☐ Dans le cas des aliments préalablement divisés ou façonnés en unités formant une portion ou fraction de portion, la mesure courante est l'unité ou un multiple de cette dernière, p. ex. 1 hamburger et *non* 7/8 de hamburger; 2 biscuits et *non* 1,5 biscuit, etc.

Pour les unités de la portion individuelle [B.01.002A(2)], vérifier si la portion équivaut à la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque :

- ☐ la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois;
- ☐ 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; **ou**
- ☐ la quantité de référence de l'aliment est *d'au moins* 100 g ou 100 ml et l'emballage contient *au plus* 150 % de cette quantité.

Nota : Consulter l'annexe M du Règlement pour connaître les quantités de référence.

Dans le cas des aliments à préparer POUR LESQUELS les renseignements nutritionnels sont les mêmes pour l'aliment vendu et l'aliment préparé (p. ex. jus d'orange concentré et cristaux de jus), le fabricant peut préciser la taille des deux portions. On doit alors vérifier si :

- ☐ le fabricant déclare **l'aliment tel que vendu** par une unité courante (en premier), **puis** une unité métrique (entre parenthèses);
- ☐ le fabricant déclare **l'aliment préparé** par une unité courante, suivie de la déclaration suivante : « environ (portion déterminée) préparé ».

Énergie et éléments nutritifs

Les exigences de base sont établies à B.01.401 et B.01.402 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories et les éléments nutritifs de base.
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables.
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol, les notes complémentaires, etc.
- ☐ On déclare les éléments nutritifs en unités prescrites (Calories, g, mg, % VQ) [colonne 3 des tableaux renvoyant aux B.01.401 et B.01.402].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite, exposée dans la colonne 2 des tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402, p. ex. « *Lipides* » ou « *Total des lipides* ».

A) Modèles standard, horizontal, ou linéaire

- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402 (renseignements principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive.

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.454]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte trois échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

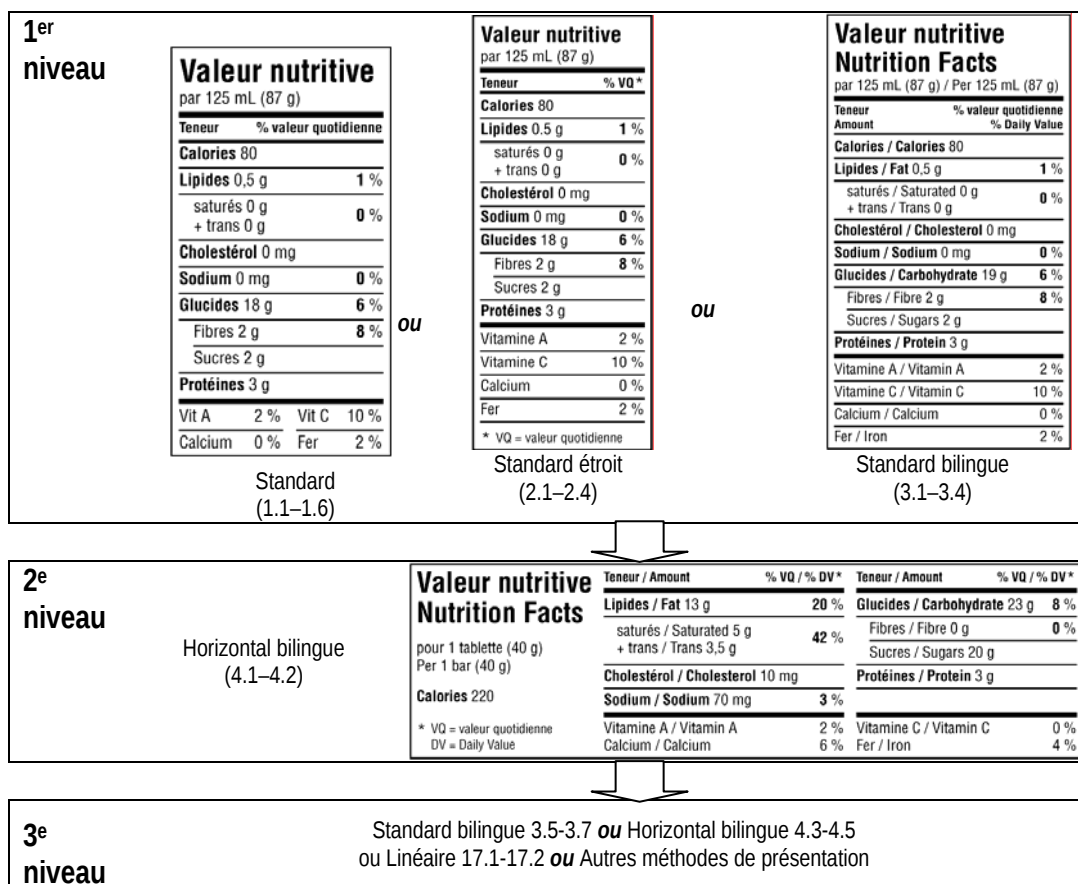
Au premier échelon, le fabricant a le choix de trois options : modèle standard; modèle standard étroit; modèle standard bilingue. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser des versions de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle horizontal bilingue. Les mêmes règles s'appliquent à la sélection de la version appropriée du TVN. Cependant, au troisième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.

A) Modèles standard, horizontal, ou linéaire



Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée dans l'article B.01.454 (3 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé un modèle approprié (p. ex. standard, standard étroit, standard bilingue, horizontal bilingue, linéaire ou un autre mode de présentation);
 - ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle.
- Nota* : Parmi les modèles du premier ou du deuxième échelon, choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.
- Si le troisième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle standard (figure 1.1), du modèle standard étroit (figure 2.1) ou du modèle standard bilingue (figure 3.1), on a alors satisfait à cet article.
- On peut utiliser des modèles de plus grande taille.

A) Modèles standard, horizontal, ou linéaire

- On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour un **produit préemballé**, vendu uniquement dans le lieu de vente au détail où il est emballé et étiqueté avec un autocollant possédant une $SED \geq 200 \text{ cm}^2$ [B.01.454(5)] :*

- On peut utiliser l'un des TVN suivants : le modèle standard (1.1 - 1.3), le modèle standard étroit (2.1 - 2.3) ou le modèle standard bilingue (3.1 - 3.3).

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.454(6)] :*

- on peut utiliser les modèles standard, standard étroit, standard bilingue, horizontal bilingue ou linéaire de n'importe quelle taille (annexe L, figures 1, 2, 3, 4 et 16).

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement; et
- ☐ l'emploi des caractères gras.

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis :

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

A) Modèles standard, horizontal, ou linéaire

On utilise les couleurs requises :

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

B) Modèles simplifiés (annexe L, figures 5, 6, 7 et 17)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.401(6)]

Les modèles simplifiés conviennent aux aliments dont la teneur en éléments nutritifs est nulle (« 0 »), selon le tableau de la valeur nutritive, pour au moins sept des renseignements relatifs aux Calories et à la teneur en éléments nutritifs de base.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive

(portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Les exigences de base sont précisées dans le Règlement, aux tableaux des articles B.01.401 et B.01.002A(1).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir le 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*).
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.
- ☐ Dans le cas des aliments préalablement divisés ou façonnés en unités formant une portion ou fraction de portion, la mesure courante est l'unité ou un multiple de cette dernière, p. ex. 1 sucette glacée et *non* 7/8 d'une sucette glacée; 2 bâtons de réglisse et *non* 1,5 bâton de réglisse, etc.

Pour les unités de la portion individuelle [B.01.002A(2)], vérifier si la portion équivaut à la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque :

- ☐ la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois;
- ☐ 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; **ou**
- ☐ la quantité de référence de l'aliment est *d'au moins* 100 g ou 100 ml et l'emballage contient *au plus* 150 % de cette quantité.

Nota : Consulter l'annexe M du Règlement pour connaître les quantités de référence.

B) Modèles simplifiés

Dans le cas des aliments à préparer POUR LESQUELS les renseignements nutritionnels sont les mêmes pour l'aliment vendu et l'aliment préparé (p. ex. cristaux de jus et certains maïs à éclater), le fabricant peut préciser la taille des deux portions. On doit alors vérifier si:

- ☐ le fabricant déclare **l'aliment tel que vendu** par une unité courante (en premier), **puis** une unité métrique (entre parenthèses);
- ☐ le fabricant déclare **l'aliment préparé** par une unité courante, suivie de la déclaration suivante : « environ (portion déterminée) préparé ».

Énergie et éléments nutritifs

Les exigences de base sont établies au paragraphe B.01.401(6) du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

En vertu du Règlement, les renseignements suivants **sont** déclarés :

- ☐ le nombre de Calories;
- ☐ la teneur en lipides;
- ☐ la teneur en glucides;
- ☐ la teneur en protéines;
- ☐ tout autre élément nutritif figurant dans la liste principale et ne pouvant pas être exprimé par « 0 »;
- ☐ tout élément nutritif visé par une mention, une allégation ou une déclaration;
- ☐ tout polyalcool, toute vitamine ou tout minéral nutritif ajouté au produit (sauf l'iode, dans le sel ou le fluor, dans l'eau ou la glace préemballée);
- ☐ toute vitamine ou tout élément nutritif minéral déclaré comme faisant partie des ingrédients du produit, sauf la farine;
- ☐ note complémentaire : « source négligeable de (énumération des éléments nutritifs de base exclus) » ou « source négligeable d'autres éléments nutritifs », lorsqu'on manque d'espace.
- ☐ On déclare les éléments nutritifs en unités prescrites (Calories, g, mg, % VQ) [conformément à la colonne 3 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402];
- ☐ On utilise la terminologie prescrite, exposée dans la colonne 2 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402, p. ex. « *Lipides* » ou « *Total des lipides* »;
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (éléments nutritifs principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive.

B) Modèles simplifiés

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.455]

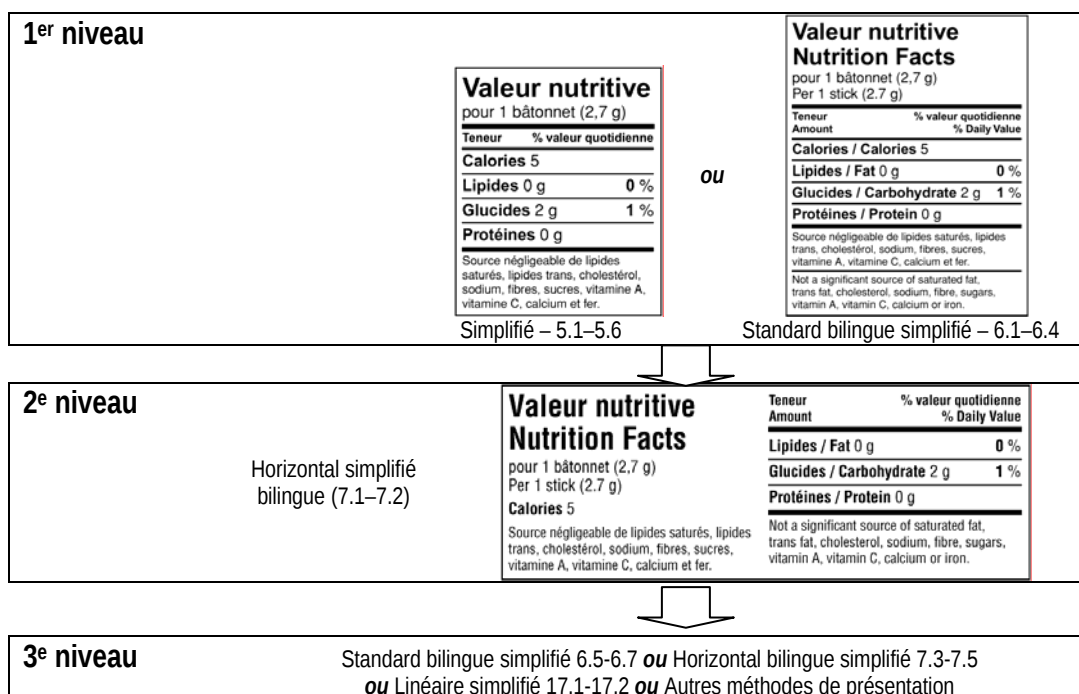
On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte trois échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

Au premier échelon, le fabricant a le choix de deux options : modèle standard simplifié; modèle standard simplifié bilingue; modèle standard bilingue. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle horizontal simplifié bilingue. Les mêmes règles s'appliquent à la sélection de la version appropriée du TVN. Cependant, au troisième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.



B) Modèles simplifiés

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée dans l'article B.01.455 (3 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé un modèle approprié (p. ex. standard simplifié, standard simplifié bilingue, horizontal simplifié bilingue, linéaire simplifié ou un autre mode de présentation);
- ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle.

Nota : Parmi les modèles du premier ou du deuxième échelon, choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le troisième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle standard simplifié (figure 5.1) ou du modèle standard simplifié bilingue (figure 6.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b].

*Pour un **produit préemballé**, vendu uniquement dans le lieu de vente au détail où il est emballé et étiqueté avec un autocollant possédant une SED $\geq 200 \text{ cm}^2$ [B.01.455(4)]:*

- on peut utiliser l'un des TVN suivants : le modèle standard simplifié (5.1 - 5.3) ou le modèle standard simplifié bilingue (6.1 - 6.3).

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.455(5)]:*

- on peut utiliser les modèles standard simplifié, standard simplifié bilingue, horizontal simplifié bilingue ou linéaire simplifié de n'importe quelle taille (annexe L, figures 5, 6, 7, et 17).

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

B) Modèles simplifiés

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

C) Modèles doubles — aliments à préparer
[annexe L, figures 8 et 9]

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406(5)]

Ces modèles conviennent aux aliments devant faire l'objet d'une préparation avant la consommation ou aux aliments qui sont habituellement servis avec temps que d'autres aliments. Exemples : mélange sec de nouilles et d'épices à ajouter à de la viande hachée; préparation pour boisson chocolatée, à ajouter au lait; viande crue, à cuire; céréales à déjeuner, sèches, à servir avec du lait.

Ces modèles sont *toujours* facultatifs.

Dans les cas où les renseignements nutritionnels *ne sont pas modifiés* par la préparation et où ils sont **les mêmes** pour l'aliment tel que vendu et pour l'aliment préparé, on peut utiliser un modèle standard, horizontal bilingue, linéaire ou simplifié.

À noter que, dans ces cas, on modifie la déclaration relative à la portion pour y inclure la mention de l'aliment tel que vendu. Exemples : jus concentré congelé ou cristaux de boisson à préparer en y ajoutant de l'eau; certains maïs à éclater. Voir les sections A et B pour les modèles standard, horizontal, linéaire et simplifié.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive
(portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Les exigences relatives à la portion sont établies à l'alinéa B.01.406(5)a) et sont illustrées à l'annexe L, figures 8 et 9.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ La portion est la quantité d'aliment (vendu et préparé) que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*).

Pour les aliments préparés (p. ex. préparations à gâteau et préparations à crème-dessert au chocolat), on présente deux déclarations de la portion : l'aliment tel que vendu et l'aliment préparé. **Vérifier ce qui suit:**

C) Modèles doubles

- ☐ **L'aliment tel que vendu** est déclaré en une unité courante (en premier), **puis** en une unité métrique (entre parenthèses). Voir les notes pour ce qui concerne les exceptions.
- ☐ **L'aliment préparé** est déclaré en une unité courante, suivie de la déclaration suivante : « environ (la portion déterminée) » ou « environ (la portion déterminée) préparé ».
- ☐ **Les sous-titres** (ligne suivante de renseignements) sont déclarés de la façon exposée dans les figures 8 et 9 de l'annexe L : « Teneur », « (description du produit vendu) », « ("Préparé" ou description de l'aliment préparé) ».

Pour les aliments combinés (p. ex. céréales et lait), on présente deux déclarations de la portion : l'aliment tel que vendu et l'aliment combiné. La portion pour l'aliment tel que vendu est déclarée à la ligne en dessous de la rubrique « Valeur nutritive », alors que la portion de l'aliment combiné figure comme sous-titre à la ligne en dessous de la déclaration de la portion. **Vérifier ce qui suit:**

- ☐ **L'aliment tel que vendu** est déclaré en une unité courante (en premier), **puis** en une unité métrique (entre parenthèses). Voir les notes pour ce qui concerne les exceptions.
- ☐ **L'aliment combiné (ajouté)** est déclaré en une unité courante puis comme en-tête d'une colonne de renseignements, p. ex. « Avec ½ tasse de lait écrémé ». (Nota : Cela ne fait pas partie de l'indication de la portion.)
- ☐ **Les sous-titres** (ligne suivante de renseignements) sont déclarés de la façon exposée dans les figures 8 et 9 de l'annexe L.

Pour les unités de la portion individuelle [B.01.002A(2)], vérifier si la portion équivaut à la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque, selon le cas :

- ☐ la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois;
- ☐ 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;
- ☐ la quantité de référence de l'aliment est *d'au moins* 100 g ou 100 ml et l'emballage contient *au plus* 150 % de cette quantité.

Nota : Consulter l'annexe M du Règlement pour connaître les quantités de référence.

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires générales ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories et les éléments nutritifs de base [B.01.401].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.402].
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, les Calories provenant des

C) Modèles doubles

- lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol et les notes complémentaires [B.01.402].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite, exposée dans la colonne 2 des tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402, p. ex. « *Lipides* » ou « *Total des lipides* ».
 - ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (information de base ou complémentaire) dans le tableau de la valeur nutritive, p. ex. les acides aminés.

Vérifier si on satisfait aux exigences propres à certains modèles.

Les déclarations relatives aux Calories et aux éléments nutritifs sont exposées conformément aux exigences du paragraphe B.01.406(5).

Pour l'aliment tel que vendu, vérifier si la déclaration comprend:

- ☐ l'information présentée en unités prescrites dans la colonne 3 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (quantités absolues [g, mg, etc.] et % VQ);
- ☐ une note complémentaire : « quantité dans (nom de l'aliment tel que vendu) » [p. ex. « quantité dans la préparation sèche »] et astérisque correspondant après l'indication du nombre de grammes de lipides. (Voir figure 8 ou 9, annexe L.)

Pour l'aliment préparé ou combiné, vérifier si la déclaration comprend :

- ☐ les Calories;
- ☐ les Calories provenant des lipides (si elles sont déclarées pour l'aliment vendu);
- ☐ le pourcentage de la valeur quotidienne, pour tout élément nutritif déclaré en % VQ de l'aliment tel que vendu;
- ☐ une note complémentaire **facultative** indiquant la teneur en éléments nutritifs des **ingrédients ou aliments ajoutés**. Les éléments nutritifs sont exprimés en quantités absolues (g ou mg).

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 du tableau des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.456]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

C) Modèles doubles

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle double et le modèle double bilingue – aliments à préparer. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon et choisir n'importe quelle option.

1^{er} niveau

Valeur nutritive

pour 1/4 d'emballage (22 g)
(environ 1/2 tasse préparé)

Teneur	Poudre	Préparé [†]
Calories	100	140
% valeur quotidienne		
Lipides 2 g*	3 %	3 %
saturés 1 g + trans 1 g	10 %	10 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 80 mg	3 %	6 %
Glucides 20 g	7 %	9 %
Fibres 1 g	4 %	4 %
Sucres 14 g		
Protéines 4 g		
Vitamine A	0 %	6 %
Vitamine C	0 %	2 %
Calcium	0 %	15 %
Fer	2 %	2 %

* Teneur de la poudre

[†] 1/2 tasse de lait écrémé ajoute
40 Calories, 65 mg sodium,
6 g glucides (6 g sucres)
et 4 g protéines.

ou

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.

Modèle double bilingue – Aliments à préparer
(9.1–9.4)

Modèle double
Aliments à préparer (8.1–8.6)

2^e niveau

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.

Modèle double bilingue – Aliments à préparer
(9.5–9.6)

C) Modèles doubles

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée dans l'article B.01.456 (2 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle choisi.
Parmi les modèles du premier échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.
Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle double – aliments à préparer (figure 8.1) ou du modèle double bilingue – aliments à préparer (figure 9.1), on a alors satisfait à cet article.
- On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
- On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.456(4)]:*

- on peut utiliser les modèles double – aliments à préparer ou double bilingue – aliments à préparer de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

C) Modèles doubles

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

D) Modèles composés — différents types d'aliments (annexe L, figures 10 et 11)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406]

Les modèles composés — différents types d'aliments permettent de fournir des renseignements pour plus d'un aliment :

Modèle composé — différents types d'aliments

- On **doit** utiliser le modèle composé — différents types d'aliments dans le cas de produits préemballés renfermant des aliments du même type, dont une portion consiste en **un seul** des aliments et pour lesquels les renseignements nutritionnels **diffèrent** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de tablettes de type « granola »).
- On **peut** utiliser ce modèle dans le cas de produits préemballés renfermant un assortiment d'aliments semblables dont une portion consiste en plus d'un aliment (p. ex. barquette de noix mélangées et boîtes de chocolats assortis).
- On **peut** l'utiliser dans le cas de produits préemballés renfermant des ingrédients ou des aliments emballés individuellement, destinés à être consommés ensemble (p. ex. préparation à base de macaroni et de fromage; collation à base de fromage et de craquelins).
- On **ne doit pas** utiliser ce modèle dans le cas de produits préemballés renfermant des aliments du même type, dont une portion consiste en **un seul** des aliments et pour lesquels les renseignements nutritionnels sont **les mêmes** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de glaces à l'eau – glaces en forme de barres).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion, de tous les aliments, est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*).
- ☐ La portion, en parlant de tous les aliments, est indiquée de la façon montrée dans l'annexe L, figures 10 et 11.
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.

D) Modèles composés – différents types d'aliments

- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires *générales* ci-dessous.

- ☐ On déclare les éléments nutritifs de base [B.01.401].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.402].
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol et les notes complémentaires. [B.01.402].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402].
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (éléments nutritifs principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive.

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous, *propres à certains modèles*.

- ☐ L'information relative à tous les aliments est déclarée en unités exposées dans la colonne 3 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (g, mg, % VQ, etc.).
- ☐ Tous les renseignements nutritionnels donnés sur le premier aliment doivent également être fournis sur tous les aliments avec les mêmes unités [B.01.406(2), (3) et (4)].

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.457]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilegié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

D) Modèles composés – différents types d'aliments

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle composé et le modèle composé bilingue – différents types d'aliments. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser des versions de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon et choisir n'importe quelle option.

1^{er} niveau

Valeur nutritive	Ordinaire (35 g)	Pomme et cannelle (35 g)	Érable et cassonade (35 g)
Calories	110	140	130
Lipides	2 g 3 %	2 g 3 %	1 g 2 %
saturés	0 g 0 %	0 g 0 %	0 g 0 %
+ trans	0 g	0 g	0 g
Cholestérol	0 mg	0 mg	0 mg
Sodium	220 mg 9 %	310 mg 13 %	200 mg 8 %
Glucides	19 g 6 %	26 g 9 %	27 g 9 %
Fibres	3 g 12 %	3 g 12 %	3 g 12 %
Sucres	1 g	8 g	9 g
Protéines	4 g	4 g	3 g
Vitamine A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %	0 %
Calcium	2 %	2 %	2 %
Fer	6 %	6 %	6 %

* VQ = valeur quotidienne

ou

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Ordinaire Regular (35 g)	Pomme et cannelle Apple & Cinnamon (35 g)	Érable et cassonade Maple & Brown Sugar (35 g)
Calories / Calories	110	140	130
Lipides / Fat	2 g 3 %	2 g 3 %	1 g 2 %
saturés / Saturated	0 g 0 %	0 g 0 %	0 g 0 %
+ trans / Trans	0 g	0 g	0 g
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

Modèle composé – différents types d'aliments
Figures 10.1–10.6

Modèle composé bilingue – différents types d'aliments
Figures 11.1–11.4

2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Ordinaire Regular (35 g)	Pomme et cannelle Apple & Cinnamon (35 g)	Érable et cassonade Maple & Brown Sugar (35 g)
Calories / Calories	110	140	130
Lipides / Fat	2 g 3 %	2 g 3 %	1 g 2 %
saturés / Saturated	0 g 0 %	0 g 0 %	0 g 0 %
+ trans / Trans	0 g	0 g	0 g
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

Modèle composé bilingue – différents types d'aliments
Figures 11.5–11.6

ou Autres méthodes de présentation *

* Les autres modes de présentation **ne peuvent être utilisés que** pour un produit préemballé renfermant un assortiment d'aliments de même type, une portion consistant en un seul des aliments et dont l'information relative à la portion, à la valeur énergétique ou à la teneur en éléments nutritifs **diffère** pour chaque aliment (p. ex. un emballage multiple de barres « granola »).

D) Modèles composés – différents types d'aliments

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée dans l'article B.01.457 (2 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle choisi.

Nota : Parmi les modèles du premier échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle composé – différents types d'aliments (figure 10.1) ou du modèle composé bilingue – différents types d'aliments (figure 11.1), on a alors satisfait à cet article.
- On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
- On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.457(4)]:*

- on peut utiliser les modèles composé – différents types d'aliments ou composé bilingue – différents types d'aliments de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;

D) Modèles composés – différents types d'aliments

- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

- E) Modèle double — différentes quantités d'aliments (annexe L, figures 12 et 13)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406(7)]

Ces modèles peuvent servir, s'il y a lieu, à fournir des renseignements nutritionnels sur un aliment pour plusieurs quantités ou portions. Par exemple, un aliment peut avoir différents usages ou différentes unités de mesure. Par exemple, la compote de pommes peut servir de condiment et de dessert : 1 cuillerée à table (15 ml) et ½ tasse (125 ml).

L'emploi de ces modèles est toujours facultatif.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

La portion est indiquée de la façon montrée dans les figures 12 et 13 de l'annexe L.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Pour la portion principale (pour la 1^{re} quantité d'aliment déclarée sous la rubrique «Valeur nutritive»), vérifier si:

- ☐ la portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*);
- ☐ la portion se fonde sur l'aliment tel que vendu;
- ☐ elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions;
- ☐ la portion correspond à la première quantité d'aliments (première colonne) pour laquelle l'information figure dans le tableau. La quantité correspondant à la portion et la quantité figurant dans le sous-titre de la première colonne de l'aliment sont les mêmes.

Pour les sous-titres — Toutes les quantités d'aliments, vérifier si:

- ☐ toutes les quantités d'aliments sont déclarées en unités courantes et sont énumérées en tant que sous-titres sous la principale déclaration de la portion [B.01.406(7)a)(i)];

E) Modèles doubles – différentes quantités d'aliments

- ☐ toutes les quantités d'aliments **peuvent aussi** être données en unités métriques (facultatives) [B.01.406(7)b)].

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires *générales* ci-dessous.

- ☐ On déclare les éléments nutritifs de base [B.01.401].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.402].
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol et les notes complémentaires. [B.01.402].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402].
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (éléments nutritifs principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive, par exemple les acides aminés et les lycopènes.

Vérifier si on satisfait aux exigences ci-dessous, propres à certains modèles [B.01.406(7)(a)].

Pour la première quantité d'aliment, vérifier si la déclaration comprend:

- ☐ l'information sur l'aliment tel que vendu (première quantité d'aliment, sur laquelle se fonde la grosseur de la portion) est déclarée en unités prescrites dans la colonne 3 des tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402 (dans les deux cas en quantités absolues [g, mg, etc.] et en % VQ);
- ☐ une note complémentaire : un astérisque suit le nombre de grammes de lipides et il renvoie à une note complémentaire précisant que c'est la quantité dans l'aliment tel que vendu, p. ex. « Teneur dans 15 ml » (voir annexe L, figure 12 ou 13).

Pour les autres quantités d'aliments, vérifier si la déclaration comprend:

- ☐ les Calories;
- ☐ les Calories provenant des lipides (si elles sont déclarées pour l'aliment vendu);
- ☐ le pourcentage de la valeur quotidienne, pour tout élément nutritif déclaré en % VQ de l'aliment tel que vendu.

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

E) Modèles double – différentes quantités d'aliments

1.2.6 Taille du modèle [B.01.458]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilegié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle double et le modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon et choisir n'importe quelle option.

1^{er} niveau

Valeur nutritive		
pour 1 cuillère à soupe (15 mL)		
Teneur	15 mL	125 mL
Calories	15	120
% valeur quotidienne		
Lipides 0 g*	0 %	4 %
saturés 0 g	0 %	8 %
+ trans 0 g		
Cholestérol 0 mg		
Sodium 17 mg	1 %	6 %
Glucides 2 g	1 %	5 %
Fibres 0 g	0 %	0 %
Sucres 2 g		
Protéines 1 g		
Vitamine A	2 %	10 %
Vitamine C	4 %	35 %
Calcium	4 %	35 %
Fer	0 %	2 %
* Teneur pour 15 mL		

ou

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	0 %	8 %
+ trans / Trans 0 g		
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 double bilingue –
Différentes quantités d'aliments
(13.1–13.4)

Modèle double – Différentes quantités
d'aliments (12.1–12.6)

2^e niveau

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	0 %	8 %
+ trans / Trans 0 g		
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 double bilingue – Différentes quantités d'aliments (13.5–13.6)

E) Modèles doubles – différentes quantités d'aliments

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée dans l'article B.01.458 (2 échelons d'options), vérifier si :

☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle choisi.

Nota : Parmi les modèles du premier échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle double – différentes quantités d'aliments (figure 12.1) ou du modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments (figure 13.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.458(4)]:*

- on peut utiliser les modèles doubles – différentes quantités d'aliments, ou double bilingue - différentes quantités d'aliments de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

E) Modèles double – différentes quantités d'aliments

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

- F) Modèles composés — différentes quantités d'aliments (annexe L, figures 14 et 15)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406(7)]

Ces modèles peuvent servir, s'il y a lieu, à fournir des renseignements nutritionnels sur un aliment pour plusieurs quantités, car un aliment peut avoir différents usages ou différentes unités de mesure. Par exemple, le lait évaporé peut servir en petites quantités dans le café, ou on peut le reconstituer et l'utiliser comme boisson : 1 cuillerée à table et ½ tasse.

L'emploi de ces modèles est toujours facultatif.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

La portion est indiquée de la façon montrée dans les figures 14 et 15 de l'annexe L. À noter que les volumes 250, 125, 15 et 5 ml sont des unités mesurables à l'œil nu et considérées comme courantes. Dans le cas des aliments liquides, ces déclarations satisfont aux exigences de déclaration de la portion en unités métriques et en unités courantes. Dans les figures 14 et 15 de l'annexe L, on utilise ainsi ces unités.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Pour la **première quantité d'aliments**, vérifier si :

- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas. (Voir 6.2.4 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*).
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure domestique (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Pour les **autres quantités**, vérifier si :

- ☐ On déclare les autres quantités d'aliments en une unité de mesure domestique (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions. [B.01.406(7)].

F) Modèles composés – différentes quantités d'aliments

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires *générales* ci-dessous.

- ☐ On déclare les éléments nutritifs de base [B.01.401].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.402].
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol et les notes complémentaires. [B.01.402].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402].
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs qui ne sont pas énumérés dans les tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 (éléments nutritifs principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive, par exemple les acides aminés.

Vérifier si on satisfait aux exigences ci-dessous, *propres à certains modèles*

[B.01.406(7)c)]

- ☐ L'information relative à tous les aliments est déclarée en unités exposées dans la colonne 3 des tableaux correspondant aux articles B.01.401 et B.01.402 (g, mg, % VQ, etc.).
- ☐ Tous les renseignements nutritionnels donnés sur la première quantité d'aliment doivent également être fournis sur toutes les quantités supplémentaires d'aliment, avec les mêmes unités [B.01.406(2),(3)et(4)].

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.459]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

F) Modèles composés – différentes quantités d'aliments

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle composé et le modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon et choisir n'importe quelle option.

1^{er} niveau

Valeur nutritive	par 15 mL		par 125 mL	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
Calories	15		120	
Lipides	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans	0 g		1,5 g	
Cholestérol	0 mg		10 mg	
Sodium	20 mg	1 %	150 mg	6 %
Glucides	2 g	1 %	15 g	5 %
Fibres	0 g	0 %	0 g	0 %
Sucres	2 g		15 g	
Protéines	1 g		10 g	
Vitamine A		2 %		10 %
Vitamine C		4 %		35 %
Calcium		4 %		35 %
Fer		0 %		2 %

* VQ = valeur quotidienne

ou

Valeur nutritive / Nutrition Facts				
	par / Per 15 mL		par / Per 125 mL	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
	Amount	% DV*	Amount	% DV*
Calories / Calories	15		120	
Lipides / Fat	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés / Saturated	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans / Trans	0 g		1,5 g	
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	1 %	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

Modèle composé –
Différentes quantités d'aliments
(14.1–14.6)

Modèle composé bilingue –
Différentes quantités d'aliments
(15.1–15.4)

2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts				
	par / Per 15 mL		par / Per 125 mL	
	Teneur	% VQ *	Teneur	% VQ *
	Amount	% DV *	Amount	% DV *
Calories / Calories	15		120	
Lipides / Fat	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés / Saturated	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans / Trans	0 g		1,5 g	
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	1 %	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

Modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments
(15.5–15.6)

F) Modèles composés – différentes quantités d'aliments

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée l'article B.01.459 (2 échelons d'options), vérifier si :

☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle choisi.

Nota : Parmi les modèles du premier échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle composé – différentes quantités d'aliments (figure 14.1) ou du modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments (figure 15.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue [B.01.459(4)]:*

- on peut utiliser les modèles composé – différentes quantités d'aliments ou composé bilingue – différentes quantités d'aliments de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.460]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.460 du Règlement.

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 18 ou 19 de l'annexe L pour ce qui concerne :

F) Modèles composés – différentes quantités d'aliments

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Ce modèle **ne peut être utilisé que** pour les aliments vendus seulement pour les enfants âgés de moins de deux ans. Il ne peut pas figurer sur les produits destinés à la fois aux jeunes enfants et aux adultes, p. ex. certaines marques de biscuits à l'arrow-root.

Voir les notes dans la *trousse de l'inspecteur sur l'étiquetage nutritionnel*, section G.

- G) Modèles standard, horizontal, linéaire — aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans (annexe L, figures 20, 21, 22, 23 et 31)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406]

La présentation des renseignements nutritionnels en fonction de une portion de l'aliment tel que vendu (modèles standard, horizontal ou linéaire) convient à la plupart des aliments. Cependant, les modèles précités **peuvent ne pas** être utilisés pour un assortiment d'aliments du même type:

- dont une portion consiste en un seul des aliments; et
- pour lesquels les renseignements sur la portion, l'énergie ou les éléments nutritifs de base **diffèrent** pour chaque aliment. Dans ce cas, il **faut** donner des renseignements nutritionnels sur chaque aliment, en utilisant le modèle composé — différents types d'aliments. Exemple : emballage multiple d'aliments pour bébé [B.01.406(3)a et B.01.457]

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ L'aliment est exclusivement destiné aux enfants âgés de moins de deux ans.
- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Les exigences de base sont établies dans le Règlement, aux tableaux renvoyant aux articles B.01.401 et au paragraphe B.01.002A(1).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois.
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.

G) Modèles standard, horizontal, linéaire : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Pour les unités de la portion individuelle [B.01.002A(2)], vérifier si:

- ☐ la portion individuelle équivaut à la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois.

Énergie et éléments nutritifs

Les exigences de base sont établies aux articles B.01.401, B.01.402 et B.01.403 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories, les lipides, le sodium, les glucides, les fibres, les sucres, les protéines, les vitamines A et C, le calcium et le fer.
- ☐ On **ne déclare pas** la somme des saturés et des acides gras *trans*.
- ☐ On **peut** déclarer les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol.
- ☐ Si on déclare le cholestérol, on déclare également les acides gras saturés et les acides gras *trans*.
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables, énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402.
- ☐ On **peut** déclarer les renseignements complémentaires exposés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402, par exemple les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, et les vitamines et minéraux complémentaires.
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs non énumérés dans les tableaux de B.01.401 et B.01.402 (renseignements principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive, par exemple certains acides aminés, etc.
- ☐ On déclare les éléments nutritifs figurant dans la partie supérieure du tableau de la valeur nutritive (des Calories aux protéines) en unités absolues uniquement (Calories, g, mg), de la façon indiquée dans la colonne 3 des tableaux de B.01.401 et B.01.402. Pour ces éléments nutritifs, on **ne déclare pas** les pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On déclare les vitamines et minéraux figurant dans la seconde moitié du tableau de la valeur nutritive en pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402].

G) Modèles standard, horizontal, linéaire : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.461]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte trois échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

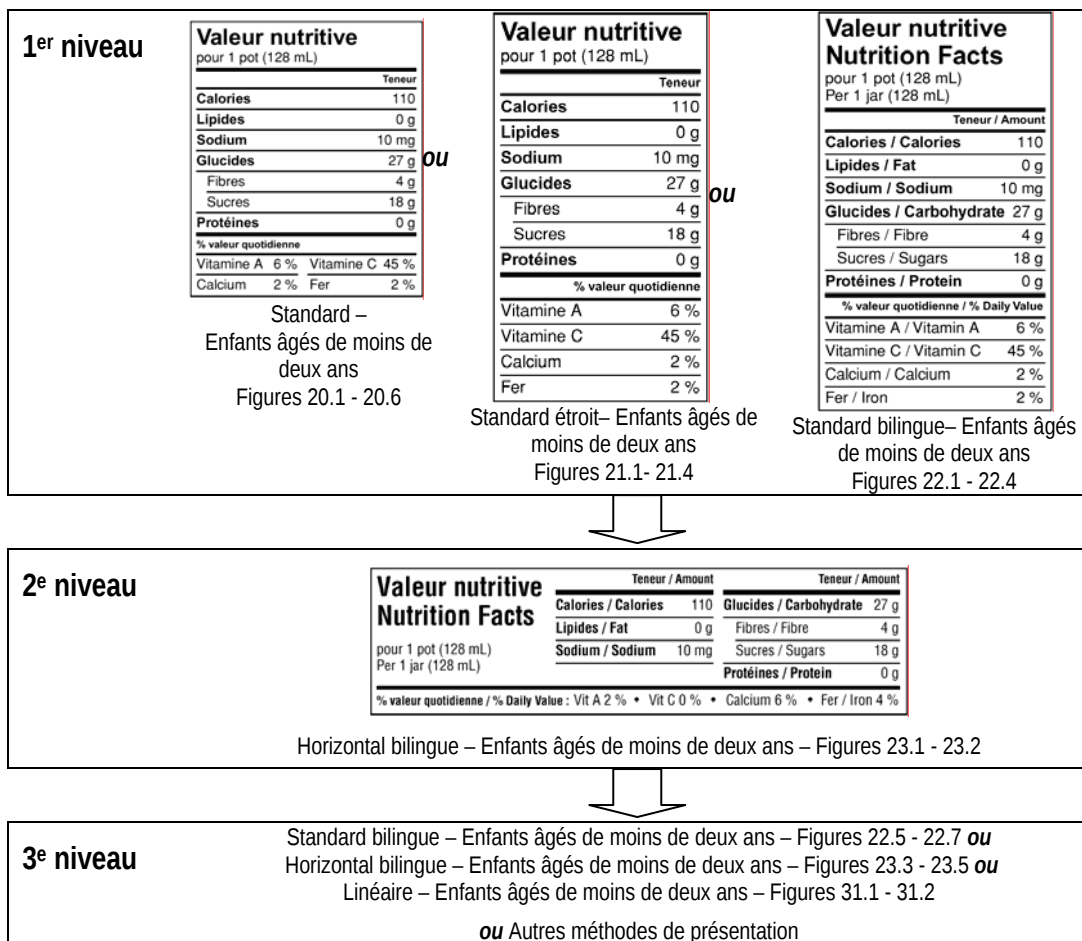
Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle standard, le modèle standard étroit et le modèle standard bilingue. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle horizontal bilingue. Les mêmes règles s'appliquent à la sélection de la version appropriée du TVN. Cependant, au troisième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.

G) Modèles standard, horizontal, linéaire : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans



G) Modèles standard, horizontal, linéaire : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée à l'article B.01.461 (3 échelons d'options), vérifier si :

- on a utilisé un modèle approprié (p. ex. standard, standard étroit, standard bilingue, horizontal bilingue, linéaire – enfants âgés de moins de deux ans ou un autre mode de présentation);
- on a utilisé une version (taille) convenable du modèle.
Nota : Parmi les modèles du premier ou du deuxième échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.
Si le troisième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle standard, du modèle standard étroit ou du modèle standard bilingue – enfants âgés de moins de deux ans (figures 20.1, 21.1 et 22.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue :

- on peut utiliser les modèles standard, standard étroit, standard bilingue, horizontal bilingue ou linéaire de n'importe quelle taille (annexe L, figures 20, 21, 22, 23 et 31).

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.465]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.465 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

G) Modèles standard, horizontal, linéaire : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau correspondant de l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 33 ou 34 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

- H) Modèles simplifiés — enfants âgés de moins de deux ans (annexe L, figures 24, 25, 26 et 32)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.403(5)]

Les modèles simplifiés, exposés dans l'annexe L, figures 24, 25, 26 et 32, conviennent aux aliments dont la valeur, pour au moins six des renseignements relatifs à la valeur énergétique et aux éléments nutritifs, est exprimée par « 0 », dans le tableau de la valeur nutritive : Calories, lipides, sodium, glucides, fibres, sucres, protéines, vitamines A et C, calcium et fer. L'emploi de ces modèles est toujours facultatif.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Les exigences réglementaires sont établies aux tableaux des articles B.01.401 et B.01.002A(1).

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas.
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Pour les unités de la portion individuelle [B.01.002A(2)], vérifier si:

- ☐ la portion individuelle équivaut à la quantité nette de l'aliment dans l'emballage lorsque la quantité de l'aliment peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois.

Énergie et éléments nutritifs

Les renseignements suivants **sont** déclarés en vertu du Règlement : [B.01.401(6)]

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous

H) Modèles simplifiés : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Les renseignements suivants sont déclarés, conformément au Règlement :

- ☐ le nombre de Calories;
- ☐ la teneur en lipides;
- ☐ la teneur en glucides;
- ☐ la teneur en protéines;
- ☐ n'importe lequel des éléments nutritifs suivants, si on ne peut pas les exprimer par « 0 » dans le tableau de la valeur nutritive : sodium, fibres, sucres, vitamines A et C, calcium et fer;
- ☐ tout élément nutritif visé par une mention, une allégation ou une déclaration;
- ☐ la teneur en un polyalcool, en une vitamine ou en un minéral nutritif ajoutés au produit (à l'exclusion du fluorure ajouté à de l'eau ou à de la glace);
- ☐ la teneur en une vitamine ou en un minéral nutritif déclaré comme constituant d'un ingrédient du produit à l'exclusion de la farine;
- ☐ la note complémentaire suivante : « source négligeable de (nom des éléments nutritifs de base exclus qui s'appliquent aux aliments pour les enfants de moins de deux ans) ». Par exemple, cette déclaration n'a pas besoin de s'appliquer aux saturés, aux acides gras *trans* ni au cholestérol. La déclaration : « source négligeable d'autres éléments nutritifs » est acceptable lorsque la place manque;
- ☐ on **ne déclare pas** la somme des saturés et des acides gras *trans*;
- ☐ si on déclare le cholestérol, on déclare également les acides gras saturés et les acides gras *trans*;
- ☐ on déclare les éléments nutritifs figurant dans la partie supérieure du tableau de la valeur nutritive (des Calories aux protéines) en unités absolues uniquement (Calories, g, mg), de la façon indiquée dans la colonne 3 des tableaux B.01.401 et B.01.402. Pour ces éléments nutritifs, on **ne déclare pas** les pourcentages de la valeur quotidienne;
- ☐ on déclare les vitamines et minéraux figurant dans la seconde moitié du tableau de la valeur nutritive en pourcentages de la valeur quotidienne;
- ☐ on utilise la terminologie prescrite, exposée dans la colonne 2 des tableaux correspondant à B.01.401 et B.01.402, p. ex. « *Lipides* » ou « *Total des lipides* »;
- ☐ on **ne déclare pas** les éléments nutritifs non énumérés dans les tableaux de B.01.401 et B.01.402 (éléments nutritifs de base ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive.

1.2.5 Arrondissement

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.462]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte trois échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilégié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

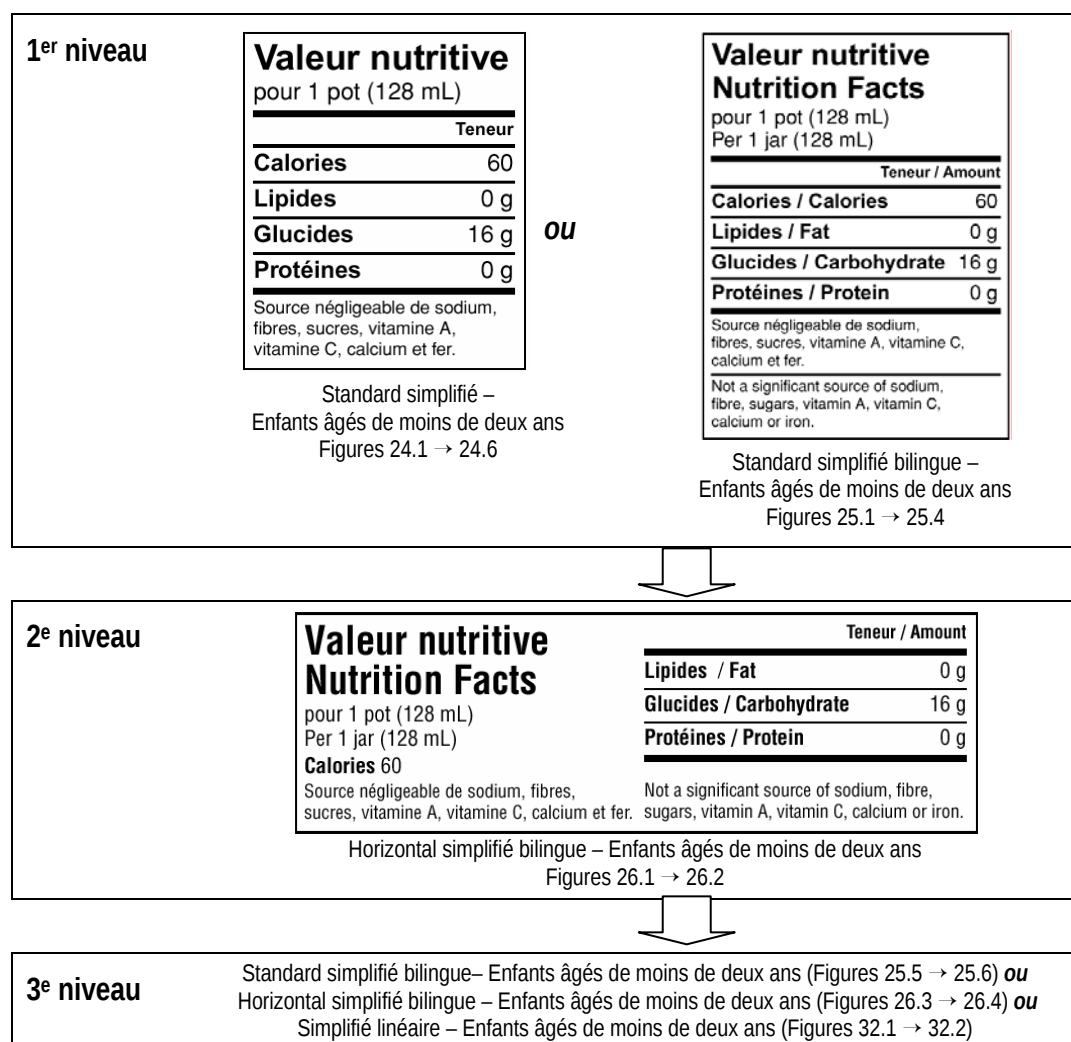
H) Modèles simplifiés : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle standard simplifié et le modèle standard simplifié bilingue. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle horizontal simplifié bilingue. Les mêmes règles s'appliquent à la sélection de la version appropriée du TVN. Cependant, au troisième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.



H) Modèles simplifiés : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée à l'article B.01.462 (3 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé un modèle approprié (p. ex. standard simplifié, standard simplifié bilingue, horizontal simplifié bilingue, linéaire simplifié – enfants âgés de moins de deux ans ou un autre mode de présentation);
- ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle.

Nota : Parmi les modèles du premier ou du deuxième échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le troisième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle standard simplifié ou du modèle standard simplifié bilingue – enfants âgés de moins de deux ans (figure 24.1 ou 25.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue :*

- on peut utiliser les modèles standard simplifié, standard simplifié bilingue, horizontal simplifié bilingue ou linéaire simplifié – enfants âgés de moins de deux ans de n'importe quelle taille (annexe L, figures 24, 25, 26 et 32).

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.465]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.465 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

H) Modèles simplifiés : Aliments pour les enfants âgés de moins de deux ans

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau de l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 33 ou 34 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

- I) Modèles composés — Différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans (annexe L, figures 27 et 28)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406]

Ces modèles **conviennent** à un produit préemballé renfermant un assortiment d'aliments du même type:

- dont une portion consiste en un seul des aliments; et
- pour lesquels les renseignements relatifs à la valeur énergétique ou aux éléments nutritifs de base **diffèrent** pour chaque aliment.

Dans ces cas (p. ex. emballage d'aliments pour bébé assortis), l'emploi du modèle composé — différents types d'aliments est **obligatoire** [B.01.406(3)a)].

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ L'aliment vise seulement les enfants âgés de moins de deux ans.
- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive

(portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

La portion pour tous les aliments est établie comme il est illustré aux figures 27 et 28 de l'annexe L.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ La portion, en parlant de tous les aliments, est la quantité d'aliment que l'on peut être raisonnablement consommée par une personne en une seule fois.
- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), puis en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.
- ☐ D'autres quantités d'aliment sont déclarées à l'aide d'une mesure domestique (premier) **et** d'une mesure métrique (deuxième; entre parenthèses, mêmes unités que la déclaration de quantité nette).

I) Modèles composés – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories, les lipides, le sodium, les glucides, les fibres, les sucres, les protéines, les vitamines A et C, le calcium et le fer.
- ☐ On **ne déclare pas** la somme des saturés et des acides gras *trans*.
- ☐ On **peut** déclarer les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol.
- ☐ Si on déclare le cholestérol, on déclare également les acides gras saturés et les acides gras *trans*.
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables, énumérés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402.
- ☐ On **peut** déclarer les renseignements complémentaires exposés dans le tableau correspondant à l'article B.01.402, par exemple les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, et les vitamines et minéraux complémentaires.
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs non énumérés dans les tableaux de B.01.401 et B.01.402 (renseignements principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive, par exemple certains acides aminés.
- ☐ On déclare les éléments nutritifs figurant dans la partie supérieure du tableau de la valeur nutritive (des Calories aux protéines) en unités absolues uniquement (Calories, g, mg), de la façon indiquée dans la colonne 3 des tableaux de B.01.401 et B.01.402. Pour ces éléments nutritifs, on **ne déclare pas** les pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On déclare les vitamines et minéraux figurant dans la seconde moitié du tableau de la valeur nutritive en pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402].
- ☐ Tous les renseignements nutritionnels donnés sur le premier aliment doivent également être fournis sur tous les aliments dans les mêmes unités [B.01.406(2),(3),(4)].

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.463]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilegié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

l) Modèles composés – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle composé – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans et le modèle composé bilingue – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser une version de plus grande taille d'un modèle.

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle composé bilingue – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans. Cependant, au deuxième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.

1^{er} niveau

Valeur nutritive	Orge (28 g)	Mélangées (28 g)	Mélangées avec fruits (28 g)
	Teneur	Teneur	Teneur
Calories	100	100	100
Lipides	1 g	1 g	1 g
Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides	21 g	20 g	20 g
Fibres	0 g	1 g	1 g
Sucres	3 g	4 g	7 g
Protéines	3 g	4 g	3 g
	% VQ*	% VQ*	% VQ*
Vitamine A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %	0 %
Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne

ou

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Orge Barley (28 g)	Mélangées Mixed (28 g)	Mélangées avec fruits Mixed with fruits (28 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	100	100	100
Lipides / Fat	1 g	1 g	1 g
Sodium / Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides / Carbohydrate	21 g	20 g	20 g
Fibres / Fibre	0 g	1 g	1 g
Sucres / Sugars	3 g	4 g	7 g
Protéines / Protein	3 g	4 g	3 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %	0 %
Calcium / Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer / Iron	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé –
différents types d'aliments
Enfants âgés de moins de deux ans
Figures 27.1 → 27.6

Modèle composé bilingue –
différents types d'aliments
Enfants âgés de moins de deux ans
Figures 28.1 → 28.4

2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Orge Barley (28 g)	Mélangées Mixed (28 g)	Mélangées avec fruits Mixed with fruits (28 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	100	100	100
Lipides / Fat	1 g	1 g	1 g
Sodium / Sodium	5 mg	15 mg	10 mg
Glucides / Carbohydrate	21 g	20 g	20 g
Fibres / Fibre	0 g	1 g	1 g
Sucres / Sugars	3 g	4 g	7 g
Protéines / Protein	3 g	4 g	3 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %	0 %
Calcium / Calcium	60 %	60 %	60 %
Fer / Iron	120 %	120 %	120 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – différents types d'aliments – Enfants âgés de moins de deux ans
(Figures 28.5 → 28.6)
ou Autres méthodes de présentation

I) Modèles composés – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée à l'article B.01.463 (2 échelons d'options), vérifier si :

- ☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle choisi.

Nota : Parmi les modèles du premier échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle composé – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans (figure 12.1) ou du modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans (figure 13.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue :*

- on peut utiliser les modèles composé – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans ou double bilingue – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.465]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.465 du Règlement.

Critères d'évaluation**Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.**

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

l) Modèles composés – différents types d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau de l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 33 ou 34 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;
- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

- J) Modèles composés — différentes quantités d'aliments — enfants âgés de moins de deux ans (annexe L, figures 29 et 30)

1.2.3 Choix du modèle et objet des renseignements [B.01.406(7)]

Ces modèles peuvent servir, s'il y a lieu, à fournir des renseignements nutritionnels sur un aliment pour plusieurs quantités, car un aliment peut avoir différents usages ou différentes unités de mesure. Par exemple, une portion de biscuits pour bébé peut équivaloir à un ou deux biscuits.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ L'aliment vise seulement les enfants âgés de moins de deux ans.
- ☐ Le modèle de tableau de la valeur nutritive convient au produit.

1.2.4 Contenu du tableau de la valeur nutritive

(portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

La portion est établie de la façon présentée aux figures 14 et 15 de l'annexe L.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Pour la **première quantité** d'aliments, vérifier si :

- ☐ La portion se fonde sur l'aliment tel que vendu.
- ☐ La portion est la quantité d'aliment que l'on peut raisonnablement consommer dans un repas.
- ☐ Elle est exprimée en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Pour les **autres quantités** d'aliments, vérifiez si :

- ☐ On déclare les autres quantités d'aliments en une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions. [B.01.406(7)].
- ☐ La portion et les autres quantités d'aliments paraissent en tant que titres dans les colonnes appropriées de renseignements.

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories, les lipides, le sodium, les glucides, les fibres, les sucres, les protéines, les vitamines A et C, le calcium et le fer.

J) Modèles composés – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

- ☐ On **ne déclare pas** la somme des saturés et des acides gras *trans*.
- ☐ On **peut** déclarer les acides gras saturés, les acides gras *trans* et le cholestérol.
- ☐ Si on déclare le cholestérol, on déclare également les acides gras saturés et les acides gras *trans*.
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables, énumérés dans le tableau de l'article B.01.402.
- ☐ On **peut** déclarer les renseignements complémentaires exposés dans le tableau de l'article B.01.402, par exemple les éléments nutritifs complémentaires, le nombre de portions par contenant, et les vitamines et minéraux complémentaires.
- ☐ On **ne déclare pas** les éléments nutritifs non énumérés dans les tableaux de B.01.401 et B.01.402 (renseignements principaux ou complémentaires) dans le tableau de la valeur nutritive, par exemple certains acides aminés et lycopes.
- ☐ On déclare les éléments nutritifs figurant dans la partie supérieure du tableau de la valeur nutritive (des Calories aux protéines) en unités absolues uniquement (Calories, g, mg), de la façon indiquée dans la colonne 3 des tableaux B.01.401 et B.01.402. Pour ces éléments nutritifs, on **ne déclare pas** les pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On déclare les vitamines et minéraux figurant dans la seconde moitié du tableau de la valeur nutritive en pourcentages de la valeur quotidienne.
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402].
- ☐ Tous les renseignements nutritionnels donnés sur le premier aliment doivent également être fournis sur tous les aliments dans les mêmes unités [B.01.406(2),(3),(4)].

1.2.5 Arrondissement

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

1.2.6 Taille du modèle [B.01.464]

On adopte une approche graduelle dans le choix du bon tableau de la valeur nutritive pour une famille de modèles. On compte deux échelons d'options. Le fabricant doit d'abord examiner toutes les options relatives au premier échelon (privilegié). Il doit épuiser toutes ces options avant de passer au second échelon. (Voir le schéma.)

Au premier échelon, le fabricant a le choix entre le modèle composé – différentes quantités d'aliments et le modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments. Une fois le modèle choisi, il **doit** sélectionner le modèle de la plus grande taille qui occupera :

- 15 % ou moins de la SED; **et**
- un espace continu sur l'emballage.

On peut toujours utiliser des versions de plus grande taille d'un modèle.

J) Modèles composés – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Si aucune des options du premier échelon ne convient, le fabricant peut passer au second échelon : le modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments. Cependant, au deuxième échelon, on peut choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version d'un modèle.

1^{er} niveau

Valeur nutritive	2 biscuits (10 g)	1 biscuit (5 g)
	Teneur	Teneur
Calories	40	20
Lipides	1 g	0 g
Sodium	60 mg	30 mg
Glucides	8 g	4 g
Fibres	0 g	0 g
Sucres	2 g	1 g
Protéines	1 g	0 g
	% VQ*	% VQ*
Vitamine A	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %
Calcium	2 %	0 %
Fer	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne

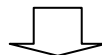
ou

Valeur nutritive Nutrition Facts	2 biscuits / cookies (10 g)	1 biscuit / cookie (5 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	40	20
Lipides / Fat	1 g	0 g
Sodium / Sodium	60 mg	30 mg
Glucides / Carbohydrate	8 g	4 g
Fibres / Fibre	0 g	0 g
Sucres / Sugars	2 g	1 g
Protéines / Protein	1 g	0 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %
Calcium / Calcium	2 %	0 %
Fer / Iron	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Format composé bilingue–
Différentes quantités d'aliments
Enfants âgés de moins de deux ans
Figures 30.1 → 30.4

Modèle composé – Différentes quantités
d'aliments
Enfants âgés de moins de deux ans
Figures 29.1 → 29.6

2^e niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts	2 biscuits / cookies (10 g)	1 biscuit / cookie (5 g)
	Teneur / Amount	Teneur / Amount
Calories / Calories	40	20
Lipides / Fat	1 g	0 g
Sodium / Sodium	60 mg	30 mg
Glucides / Carbohydrate	8 g	4 g
Fibres / Fibre	0 g	0 g
Sucres / Sugars	2 g	1 g
Protéines / Protein	1 g	0 g
	% VQ / % DV*	% VQ / % DV*
Vitamine A / Vitamin A	0 %	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %	0 %
Calcium / Calcium	2 %	0 %
Fer / Iron	0 %	0 %

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Format composé bilingue–
Différentes quantités d'aliments
Enfants âgés de moins de deux ans
Figures 30.5 → 30.6

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

À l'aide de la hiérarchie des modèles exposée à l'article B.01.464 (2 échelons d'options), vérifier si :

☐ on a utilisé une version (taille) convenable du modèle.

J) Modèles composés – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

Nota : Parmi les modèles du premier ou du deuxième échelon, on peut choisir la taille la plus grande d'un modèle qui occupe 15 % ou moins de la surface exposée disponible (SED) **et** un espace continu sur l'emballage.

Si le deuxième échelon est approprié, on peut choisir n'importe quelle option.

Quelques conseils

- Si on a utilisé la taille maximale du modèle composé – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans (figure 29.1) ou du modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans (figure 30.1), on a alors satisfait à cet article.
 - On peut utiliser des modèles de plus grande taille.
 - On peut, dans le tableau de la valeur nutritive, utiliser des caractères plus grands que ceux qui sont prescrits s'ils sont agrandis de façon uniforme [B.01.450(3)b)].

*Pour les **étiquettes mobiles** attachées à un récipient décoratif ou à un emballage sur lequel on ne peut pas apposer physiquement d'étiquette ni apposer d'étiquette qui sera lisible ou aisément vue :*

- on peut utiliser les modèles composé – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans ou composé bilingue – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans de n'importe quelle taille.

1.2.7 Exigences techniques et graphiques [B.01.450 et B.01.465]

Les exigences techniques et graphiques du tableau de la valeur nutritive sont établies aux articles B.01.450 et B.01.465 du Règlement.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

Le tableau de la valeur nutritive est disposé conformément aux spécifications de la figure applicable de l'annexe L du Règlement, concernant :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ la forme des caractères et des filets;
- ☐ l'espacement;
- ☐ l'emploi des caractères gras.

Si on déclare des renseignements complémentaires (énumérés dans le tableau de l'article B.01.402), le tableau est disposé conformément aux figures 33 ou 34 de l'annexe L pour ce qui concerne :

- ☐ l'ordre de présentation;
- ☐ les retraits;

J) Modèles composés – différentes quantités d'aliments : enfants âgés de moins de deux ans

- ☐ les notes complémentaires.

On utilise les polices et les éléments de style requis:

- ☐ une seule police, sans empattement;
- ☐ les caractères ne se touchent pas mutuellement ni ne touchent les filets;
- ☐ les lettres minuscules et majuscules sont appropriées.

On utilise les couleurs requises:

- ☐ une seule couleur de caractère : le noir ou la couleur la plus foncée figurant sur l'étiquette;
- ☐ entre les caractères imprimés (et les filets) ainsi que le fond, le contraste est prononcé;
- ☐ il n'y a pas de mise en évidence des caractères ou des mots, ni impression en blanc sur fond noir;
- ☐ le fond est blanc ou d'une couleur neutre claire, d'au plus 5 %.

Partie B

Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments

[B.01.404]

1. Renseignements nutritionnels

Ces exigences s'appliquent à tout produit **préemballé** qui est destiné à être utilisé comme **ingrédient**:

- dans la fabrication d'autres produits préemballés destinés à être vendus au consommateur au niveau du commerce de détail; ou
- dans la préparation d'aliments par une entreprise ou une institution commerciale ou industrielle.

Nota : Les renseignements nutritionnels sur ces produits n'ont pas à être présentés selon le modèle du tableau de la valeur nutritive.

Voir les notes dans la trousse de l'inspecteur, section H.

1.1 Présence de renseignements nutritionnels

Des renseignements nutritionnels sont fournis sur tous les aliments préemballés utilisés dans la fabrication d'autres aliments.

Justification

L'étiquetage nutritionnel est une exigence du *Règlement sur les aliments et drogues*. Cette exigence est motivée par l'hygiène.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Des renseignements nutritionnels sont fournis sur chaque produits préemballés [B.01.404(2)].

Nota : L'information nutritionnelle peut être transmise à la livraison de l'aliment sur un document écrit qui accompagne le produit.

Nota : Dans le cas d'aliments expédiés régulièrement à une acheteur, sans changement de formulation, l'ACIA ne s'opposerait pas à ce qu'une documentation soit fournie à l'acheteur dès le premier envoi sans avoir à fournir cette information chaque fois, pourvu que l'acheteur accepte cet arrangement par écrit. Toute modification à l'information nutritionnelle résultant d'un changement de formulation ou de toute autre influence devrait accompagner le produit modifié dès la première livraison après que le changement a eu lieu.

1.2 Modèle de présentation des renseignements nutritionnels

Les renseignements sont présentés conformément au *Règlement sur les aliments et drogues*.

Justification

Le Règlement prescrit la manière de fournir les renseignements nutritionnels. On doit respecter ces paramètres pour s'assurer que les fabricants possèdent des renseignements exacts pour calculer les renseignements nutritionnels sur leur produit final.

1.2.1 Langue

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ Les renseignements nutritionnels sont présentés en anglais ou en français.

1.2.2 Renseignements nutritionnels (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion

Critères d'évaluation pour la portion

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ Les renseignements nutritionnels sont exprimés :
 - par gramme (g) ou par 100 grammes (100 g), dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en poids ou en nombre sur l'étiquette; ou
 - par millilitre (ml) ou par 100 millilitres (100 ml), dans le cas où la quantité nette de l'aliment est mentionnée en volume sur l'étiquette [B.01.404(3)c)(i)et(ii)].
- ☐ On peut omettre de préciser la portion, c.-à-d. la quantité de l'aliment qui peut raisonnablement être consommée par une personne en une seule fois, déclarée selon une mesure domestique et des unités métriques [B.01.404(3)c)(iii)].

Énergie et éléments nutritifs

Critères d'évaluation pour l'énergie et les éléments nutritifs [B.01.401, B.01.402 et B.01.404]

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories et les éléments nutritifs de base [B.01.401, B.01.404(3)a)].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.402, B.01.404(3)a)].

- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol, etc. [B.01.402, B.01.404(3)b)].
- ☐ On déclare les vitamines en unités utilisées dans le tableau I du titre 1 de la partie D du *Règlement sur les aliments et drogues* (p. ex. ER, g, mg, EN) [B.01.404(3)c)(i)].
- ☐ On déclare les minéraux en unités utilisées dans le tableau I du titre 2 de la partie D du RAD (p. ex. mg, g) [B.01.404(3)c)(i)].
- ☐ On déclare les renseignements sur les autres éléments nutritifs et la valeur énergétique en unités absolues utilisées dans la colonne 3 des tableaux de B.01.401 et B.01.402 (Calories, g, mg) [B.01.404(3)c)(ii)].
- ☐ On peut omettre de déclarer le pourcentage de la valeur quotidienne [B.01.404(3)c)(iii)].
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402].

1.2.5 Précision des déclarations ou arrondissement

Critères d'évaluation pour la précision des déclarations ou l'arrondissement

[B.01.404(3)c)(iv)]

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On n'arrondit pas les déclarations relatives aux éléments nutritifs.
- ☐ Les déclarations relatives aux éléments nutritifs sont aussi précises que le permettent les méthodes d'analyse (en laboratoire).

Partie C

Aliments préemballés, prêts à servir par une entreprise ou à une institution commerciale ou industrielle [B.01.405]

Ces exigences s'appliquent à tout aliment préemballé, à portion multiple, prêt à servir par une entreprise ou à une institution commerciale ou industrielle.

Voir les notes dans la *trousse de l'inspecteur*, section H.

Nota : Les renseignements nutritionnels sur ces produits n'ont pas à être présentés selon le modèle du tableau de la valeur nutritive.

1. Renseignements nutritionnels

1.1 Présence de renseignements nutritionnels

Des renseignements nutritionnels sont fournis sur tous les aliments préemballés.
--

Justification

L'étiquetage nutritionnel est une exigence du *Règlement sur les aliments et drogues*. Cette exigence est motivée par l'hygiène.

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Des renseignements nutritionnels sont fournis sur chaque produits préemballés [B.01.405(2)].

Nota : L'information nutritionnelle peut être transmise à la livraison de l'aliment sur un document écrit qui accompagne le produit.

Nota : Dans le cas d'aliments expédiés régulièrement à une acheteur, sans changement de formulation, l'ACIA ne s'opposerait pas à ce qu'une documentation soit fournie à l'acheteur dès le premier envoi sans avoir à fournir cette information chaque fois, pourvu que l'acheteur accepte cet arrangement par écrit. Toute modification à l'information nutritionnelle résultant d'un changement de formulation ou de toute autre influence devrait accompagner le produit modifié dès la première livraison après que le changement a eu lieu.

1.2 Modèle de présentation des renseignements nutritionnels

Les renseignements sont présentés conformément au *Règlement sur les aliments et drogues*.

Justification

Le Règlement prescrit la manière de fournir les renseignements nutritionnels. On doit respecter ces paramètres pour s'assurer que les fabricants possèdent des renseignements exacts pour calculer les renseignements nutritionnels sur leur produit final.

Nota : Les renseignements nutritionnels peuvent être présentés sous forme de liste. Ils **n'ont pas** à être présentés sous forme de tableau.

1.2.1 Langue

- ☐ Les renseignements nutritionnels sont présentés en anglais ou en français.

1.2.2 Renseignements nutritionnels (portion, teneur en énergie ou en éléments nutritifs)

Portion [B.01.405(3)(a) et (c)]

Critères d'évaluation

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ Les renseignements nutritionnels concernent la portion et sont exprimés par une unité de mesure courante (d'abord), **puis** en unités métriques (entre parenthèses, mêmes unités que la quantité nette déclarée). Voir les notes pour ce qui est des exceptions.

Énergie et éléments nutritifs [B.01.401, B.01.402 et B.01.405]

Critères d'évaluation pour l'énergie et les éléments nutritifs

Vérifier si on satisfait aux exigences réglementaires ci-dessous.

- ☐ On déclare les Calories et les éléments nutritifs de base [B.01.405(3)(a)].
- ☐ On déclare tous les éléments nutritifs complémentaires applicables [B.01.405(3)(a)].
- ☐ On peut déclarer les renseignements complémentaires, p. ex. les éléments nutritifs complémentaires, les Calories provenant des lipides, le pourcentage de la valeur quotidienne de cholestérol. [B.01.405(3)(b)].
- ☐ On déclare les éléments nutritifs en unités indiquées dans la colonne 3 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402 [B.01.405(3)(c)];
- ☐ On utilise la terminologie prescrite [colonne 2 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402] [B.01.405(3)(c)].

1.2.5 Arrondissement [B.01.405(3)(c)]

Critères d'évaluation pour l'arrondissement

Vérifier si on satisfait à l'exigence réglementaire ci-dessous.

- ☐ Les déclarations relatives aux portions et aux éléments nutritifs sont arrondies de la façon prescrite dans la colonne 4 des tableaux des articles B.01.401 et B.01.402.

Section K

Outils et gabarits

Les outils et gabarits présentés dans ce chapitre servent à l'évaluation de la conformité d'une étiquette avec le nouveau Règlement sur l'étiquetage nutritionnel. Ils sont organisés selon l'ordre probable d'utilisation lors de la conception d'une étiquette, en suivant les étapes énoncées dans la *Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive*. Les gabarits, si imprimés du «Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel» élaboré par Santé Canada, à l'échelle actuelle en utilisant un logiciel graphique, peuvent permettre d'évaluer si les critères techniques et graphiques du TVN ont été respectés.

Nota : Les numéros de tableau correspondent à l'emplacement des renseignements complémentaires qui se trouvent dans les sections correspondantes de la *Trousse de l'inspecteur*. Par exemple, les renseignements complémentaires relatifs au Tableau C2 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs – Arrondissement, sont à la Section C : *Contenu du tableau de la valeur nutritive*

1.	Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive (TVN).....	1
	▪ Tableau de la valeur nutritive : étapes d'exécution d'une évaluation	2
2.	Quels aliments peuvent porter un TVN	3
	▪ Quels aliments peuvent porter un TVN	3
	▪ Tableaux pour l'alimentation au détail	5
	▪ Charcuterie	5
	▪ Boucherie	6
	▪ Boulangerie	7
	▪ Aliments en vrac	8
	▪ Fruits et légumes	9
	▪ Perte de l'exemption	10
3.	Est-ce que le modèle du TVN est adapté au produit?.....	11
	▪ Quand peut-on utiliser des modèles différents?	11
4.	Contenu du TVN	13
	▪ Portion :	
	▪ Quantités de référence [annexe M] et portions	13
	▪ Éléments nutritifs	
	▪ Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions).....	22
	▪ Tableau C3 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs [B.01.402]	22
	▪ Tableau C4 : Renseignements complémentaires – quantité de référence	22
	▪ Tableau C5 : Renseignements complémentaires [B.01.402].....	23

▪	Tableau C6 : Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés [B.01.402]	24
▪	Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, valeurs nutritifs)	25
▪	Tableaux C3, C4, C5, C6	25
▪	Abréviations et symboles utilisés dans le tableau de la valeur nutritive	28
5.	Règles d'arrondissement	29
▪	Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs – Arrondissement	29
▪	Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement	30
6.	Le format et la version (modèle) appropriés ont-ils été sélectionnés?	31
6A	Arbres de décision – modèles TVN	31
6B	Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé?	38
6C	Tableaux – Calcul de la surface exposée disponible (SED)	39
▪	Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED)	39
▪	Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED	40
▪	Tableau E3 : Sommaire - Calcul de la SED pour différents types d'emballages	42
6D	Notes sur la prise des mesures et sur l'utilisation des gabarits	47
▪	Hauteur de caractère	48
▪	Tableaux de mesures pour chaque modèle (Annexe L).....	49
7.	Autres tableaux	58
▪	Apports nutritionnels recommandés pondérés d'éléments nutritifs	58
▪	Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclaration des vitamines et des minéraux	59
▪	Tableau de référence sur les Allégations relatives à la teneur nutritive	60
K-1	Gabarits	
	Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel	63

1. Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive (TVN)

Section*	Point	Commentaires
1,1	Le TVN est-il présent? (pages K-3 à K-10) Dans la négative, devrait-il l'être? (Objet d'une exemption? Petit emballage avec SED de moins de 100 cm²? Obligatoire pendant la période de transition?)	
1.2.1	Est-il bilingue? Dans la négative, une exemption s'applique-t-elle ici (produit alimentaire local, produit alimentaire d'essai ou aliment spécial)?	
1.2.2	Quel est son emplacement et quelle est son orientation? - Sur l'emballage extérieur (sauf pour les autres modes de présentation)? - TVN non détruit à l'ouverture du produit (sauf dans le cas des contenants de portion individuelle)? - TVN bien visible? - Le produit coule ou est endommagé lorsqu'on le manipule pour consulter le TVN?	
1.2.3	Le modèle sélectionné est-il bien adapté au produit? (page K-11) - Modèle simplifié : au moins sept éléments nutritifs/Calories = 0 - Modèle double : aliments à préparer/différentes quantités d'aliments - Modèle composé : différents types/différentes quantités d'aliments - Enfants âgés de moins de deux ans	
1.2.4	Le tableau est-il complet? - Portion : La portion est-elle raisonnable? Les mesures domestiques et les mesures métriques sont-elles fondées sur l'aliment tel que vendu? A-t-on respecté les exigences relatives au modèle? (page K-13) - Éléments nutritifs de base : Tous les éléments nutritifs de base sont-ils présents? (Voir les gabarits, figure 1) - Éléments nutritifs complémentaires : Certains sont-ils obligatoires et déclarés? - Les bonnes unités et le % VQ lorsque permis/requis? - Éléments nutritifs non permis : En a-t-on déclaré dans le TVN? - A-t-on respecté les exigences relatives au modèle? (p. ex. modèles simplifiés et modèles pour les enfants de moins de deux ans.)	
1.2.5	L'arrondissement est-il exact? (pages K 29–K 30) Les éléments nutritifs sont-ils arrondis conformément au Règlement? (Voir les tableaux d'arrondissement dans la trousse de l'inspecteur.)	
1.2.6	La version du modèle est-elle appropriée? (Hiérarchie) Dans une « famille » de modèles, a-t-on sélectionné un modèle et une version (taille) approprié? (Voir les arbres de décision dans la trousse de l'inspecteur.)	
1.2.7	A-t-on respecté les exigences techniques/graphiques? - Voir les gabarits. - Couleur : arrière-plan du tableau et caractères - Police : Sans empattement? En gras, tel que prescrit? Lettres majuscules/minuscules? Caractères ne se touchent pas? - Ordre de présentation de l'information? Retraits?	

* Voir la section de la norme d'évaluation de l'étiquette

Tableau de la valeur nutritive : Étapes d'exécution d'une évaluation

Étape préliminaire (1.1)

Vérifier si le tableau de la valeur nutritive est présent. (Sinon, vérifier s'il s'agit d'un aliment exempté.)

Si le tableau est présent, suivre les étapes suivantes :

Étape 1 (1.2.1)

Vérifier si le tableau est bilingue. (Sinon, est-ce qu'une exception est applicable?)

Étape 2 (1.2.2)

Vérifier les autres critères qui sont applicable à toutes les présentations : emplacement, orientation.

Étape 3 (1.2.3)

Déterminer la « famille » du tableau de la valeur nutritive que vous voulez utiliser sur l'étiquette. Vérifiez si le modèle choisi est adapté à l'aliment. Vous pouvez consulter la *section D: Le modèle utilisé est-il le bon?* ou le tableau à la sous-section 3 de la *section K: Outils et gabarits, quand peut-on utiliser des modèles différents?*

Étape 4 (1.2.4)

Vérifier si les renseignements du tableau de la valeur nutritive sont mentionnés en conformité avec le Règlement : portion, éléments nutritifs obligatoires, renseignements complémentaires, unités (g, mg, % VQ), terminologie, etc.

Étape 5 (1.2.5)

Vérifier si les éléments nutritifs ont été arrondis conformément au Règlement.

Étape 6 (1.2.6)

En fonction de la hiérarchie des modèles, vérifier si le format précis et la version (taille) du tableau de la valeur nutritive sont bien choisis selon la surface exposée disponible (SED) de l'emballage. (Choisissez la plus grande version des modèles qui entre dans 15 % de la SED, sur une surface continue.)

Étape 7 (1.2.7)

Vérifier si les critères techniques et graphiques ont été respectés, p. ex. espacement, police de caractères, taille des caractères, retraits, couleurs des caractères imprimés et du fond.

Nota: Les chiffres entre parenthèses (i.e. 1.2.5) se réfèrent à la section correspondante de la Norme d'évaluation de l'étiquette.

2. Quels aliments peuvent porter un TVN?

Quels aliments peuvent porter un TVN? [B.01.401(1)]

- Le tableau de la valeur nutritive (TVN) est obligatoire pour la plupart des aliments préemballés.
- Il y a certaines exceptions et exemptions.
- Le TVN est facultatif pour les aliments non préemballés ou sur les aliments qui sont exemptés de porter le TVN.

Quels sont les aliments pour lesquels il est expressément *interdit* d'afficher un TVN? [B.01.401(4)et(5)]

Les aliments suivants **ne doivent pas** porter un tableau de la valeur nutritive :

- les préparations pour régime liquide;
- les préparations pour nourrissons;
- les aliments contenant des préparations pour nourrissons;
- les substituts de repas;
- les suppléments nutritifs (qui respectent les critères énoncés à la section B.24.201);
- les aliments destinés aux régimes à très faible teneur en énergie.

Même si ces aliments ne peuvent utiliser le titre «Valeur nutritive», «Valeurs nutritives» ou «Nutrition Facts », ils peuvent utiliser la même présentation que le tableau de la valeur nutritive.

Quels aliments préemballés sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire? [B.01.401(2)]

Les produits suivants n'ont pas besoin de porter un tableau de la valeur nutritive :

- a) les aliments, comme les épices et certaines eaux embouteillées, pour lesquels **tous les renseignements de base** (Calories et 13 éléments nutritifs) **peuvent être exprimés par « 0 »**;
- b) **les boissons alcoolisées** dont la teneur en alcool est supérieure à 0,5 %;
- c) **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), 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, 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**, un sous-produit de viande, la viande de volaille ou un sous-produit de viande de volaille **cru et composé d'un seul ingrédient** ;

NOTA : la viande hachée et la viande hachée de volaille préemballée; la viande hachée et les sous-produits de volaille; les viandes crues épicées et phosphatés doivent porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(d)].

- e) **des produits d'animaux marins et d'eau douce, crus et composés d'un seul ingrédient** (comme les poissons, les crustacés, etc.);
- f) les aliments vendus seulement dans l'établissement **de détail** où le produit est **préparé et transformé**, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté;

NOTA : Un tableau de la valeur nutritive est nécessaire lorsque de l'eau uniquement est ajoutée à un pré-mélange ou lorsqu'un produit est cuit sur les lieux, sans l'ajout d'autres ingrédients.

- g) la nourriture vendue uniquement à un **relais routier, une exposition d'artisanat, un marché aux puces, un marché agricole ou une érablière** par la personne qui l'a préparée et transformé;
- h) des **portions individuelles** qui sont vendues pour **consommation immédiate** (p. ex. des sandwiches ou des salades prêtes à manger), lorsqu'elles ne sont pas sujettes à un procédé ou un emballage spécial, tel le conditionnement sous atmosphère modifiée, afin de prolonger leur durée de conservation;
- i) les aliments vendus uniquement à l'**établissement de détail** où le produit est emballé, si le produit porte une étiquette et compte une surface disponible d'affichage **inférieure à 200 cm²**;
- j) les confiseries préemballées, appelées **bonbons d'une bouchée**, qui sont vendues individuellement (p. ex. des bonbons et menthes emballés individuellement);
- k) **les portions individuelles** préemballées qui ont pour but unique d'être **servies dans un restaurant** ou une autre entreprise commerciale avec des repas ou des collations (p. ex. craquelins, colorants à café);
- l) divers **produits du lait** de vache ou de chèvre qui sont vendus dans des **contenants de verre**.

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

Les trois derniers éléments de la liste ci-dessus (bonbon d'une bouchée, portion individuelle servie avec un repas, lait dans des contenants de verre) ne perdent jamais leur exemption. Les autres articles de la liste ci-dessus perdent leur statut d'exemption et doivent porter un tableau de la valeur nutritive dans les cas suivants :

- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est ajouté au produit;
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine);
- de l'aspartame, du sucralose, ou de l'acésulfame-potassium est ajouté au produit;
- 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 haché;
- l'étiquette ou l'annonce contient un ou plusieurs des éléments suivants :
 - une mention relative à la valeur nutritive ou aux éléments nutritifs du contenu;
 - une mention relative au rôle biologique;
 - une mention relative aux effets sur la santé;
 - un nom, une déclaration, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou une autre marque concernant la santé;
 - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

Alimentation au détail

Les tableaux qui suivent décrivent les critères d'étiquetage nutritionnel pour des aliments vendus en vrac, servis par un préposé, préparés, transformés ou emballés au détail. Pour plus de commodité, ils sont divisés en départements de vente au détail.

Explication du statut

Le statut d'un produit peut être « exempt », « exemption conditionnelle » ou « nécessite un TVN ». Les produits exempts ne doivent pas porter un TVN. Habituellement, il n'est pas nécessaire que les produits à exemption conditionnelle portent un TVN. Toutefois, certaines circonstances, comme la mention d'une allégation relative à la santé ou à la teneur en éléments nutritifs, peuvent entraîner la perte de l'exemption. On trouvera à la fin de la présente section une explication des circonstances de la perte de l'exemption.

Charcuterie

Aliments non préemballés	Statut*
Aliments non préemballés Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé (p. ex. la charcuterie, le fromage et les salades) et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. olives, tomates séchées).	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
Aliments en portions individuelles pour consommation immédiate Sandwiches, muffins emballés individuellement, portions individuelles de salades, etc., vendus pour consommation immédiate, sans avoir été soumis à un procédé ou emballage spécial, comme l'emballage à atmosphère modifié, afin d'en prolonger la durée de conservation.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(vii)]
Aliments préparés au détail Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté, par exemple pizza, salades et sauces.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
Aliments emballés au détail – SED < 200 cm², avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple des petits carrés de fromage qui sont coupés et emballés à l'établissement de détail.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm², avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple des carrés ou des tranches de fromage qui sont coupés et emballés à l'établissement de détail; godets (à portions multiples) de salade, d'haricots au four, de sauce à spaghetti. Nécessite un TVN : • Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)]. • Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)]. • Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.	Nécessite un TVN

* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

Boucherie

Aliments non préemballés	Statut*
Aliments non préemballés - Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé, y compris la viande hachée.	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
Viande et volaille crue - fraîche ou congelée (ingrédient unique) - Ingrédient unique - viande, sous-produit de viande, viande de volaille, sous-produit de viande de volaille (ne comprend pas la viande hachée ou épicée ou/et phosphatée).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(iii)]
Viande et volaille hachée - fraîche ou congelée - Les préemballages de viande hachée, de sous-produit de viande hachée, de viande de volaille hachée, et de sous-produit de viande de volaille haché doivent toujours porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(d)].	Nécessite un TVN (voir Aliments emballés au détail) [B.01.401(3)(d)]
Viandes épicées et/ou phosphatées - fraîches ou congelées - Par exemple : le poulet BBQ et les épices qui y sont ajoutées, la viande épicée et le porc phosphaté. Pour les produits épicés préparés dans l'établissement, voir Aliments emballés au détail.	Nécessite un TVN (voir Aliments emballés au détail)
Produits crus d'animaux marins (ingrédient unique) - frais ou congelés - Les produits crus, à ingrédient unique, d'animaux marins ou d'eau douce (comme les poissons et les crustacés).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(iv)]
Aliments préparés au détail Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
Aliments emballés au détail – SED < 200 cm² , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux (p. ex. les viandes épicées sans ajout de phosphate ou d'eau).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm², avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux (comme les viandes hachées, les viandes épicées et/ou phosphatées). Inclus les produits emballés à l'usine d'emballage des viandes, mais pesés et étiquetés au détail. Nécessite un TVN : • Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)]. • Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)]. • Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.	Nécessite un TVN

* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

Boulangerie

Aliments non préemballés	Statut*
Aliments non préemballés Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé (p. ex. gâteaux, biscuits, carrés, desserts, pain) et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. bagels, brioches, pain, biscuits).	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
Aliments en portions individuelles pour consommation immédiate Les muffins emballés individuellement, les pavés, les emballages de 2 ou 3 biscuits, etc., vendus pour consommation immédiate, sans avoir été soumis à un processus ou emballage spécial, tel un emballage à atmosphère modifié, afin d'en prolonger la durée de conservation.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(vii)]
Aliments préparés au détail Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté. Ce sont notamment le pain ou les produits de boulangerie créés à partir des ingrédients de base ou au moyen d'un pré-mélange auquel on ajoute un ou plusieurs ingrédients autres que de l'eau. Ne comprend pas la pâte congelée ni les produits partiellement préculs qui sont cuits sur place.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
Aliments emballés au détail – SED < 200 cm² , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm² , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, le pain et les pâtisseries. Nécessite un TVN: • Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)]. • Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)]. • Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.	Nécessite un TVN

* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

Aliments en vrac

Aliments non préemballés	Statut*
Aliments non préemballés Les aliments non préemballés, les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. les fruits séchés, grignotines, lentilles sèches, épices, pré-mélanges de soupe, bonbons)	Exempt
Bonbons d'une bouchée Les confiseries préemballées, communément appelées bonbon d'une bouchée, qui sont vendues à l'unité (p. ex. les petits bonbons ou menthes qui sont emballés individuellement). Cette catégorie ne comprend pas les sacs de bonbons emballés individuellement pour vente au détail.	Exempt [B.01.401(2)(c)(i)]
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
Aliments emballés au détail – SED < 200 cm² , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, petits emballages de bonbons, d'épices, des prémélanges de soupe.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)]
Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm² , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, sachets ou tubes de bonbons, fruits séchés, lentilles sèches. Nécessite un TVN: • Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)]. • Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)]. • Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.	Nécessite un TVN

* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

Fruits et légumes

Aliments non préemballés	Statut*
Aliments non préemballés Les aliments non préemballés et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p.ex. les fruits et les légumes en vrac comme les pommes, oranges, laitue, brocoli).	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
Fruits et légumes frais Fruits et légumes frais préemballés sans ingrédient ajouté, comprends les oranges colorées, ou des fruits et légumes recouverts de paraffine ou de pétrolatum: Cette catégorie comprend les herbes fraîches comme le persil, le basilic et le thym (mais non les herbes séchées); les fèves germées; ainsi que les fruits et légumes qui subissent une transformation minimale (p. ex. ils sont lavés, pelés, coupés, déchiquetés), y compris les mélanges de fruits et de légumes, comme les salades mixtes et salades de chou qui sont vendues en sac (sans vinaigrette, croûtons, morceaux de bacon, etc.).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(ii)]
Aliments préparés au détail Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé (p.ex., salades de fruits avec sucre ajouté, salades avec fromage, œufs, noix, croûtons, vinaigrette, miettes de bacon ajoutés).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]

* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

***Perte de l'exemption – Alimentation au détail**

Aliments non préemballés

Dans le cas des aliments non préemballés, il n'est pas nécessaire de fixer une étiquette nutritionnelle. Toutefois, si une étiquette, une annonce ou un panneau d'affichage contient une affirmation relative aux Calories ou éléments nutritifs d'un aliment non préemballé (p. ex. toute mention, référence, indication, déclaration ou allégation, y compris une affirmation relative à la santé), alors l'étiquette, l'annonce ou le panneau d'affichage doit porter une mention à propos de la teneur en énergie ou en éléments nutritifs par portion déterminée. [B.01.312, B.01.503(1)(c), B.01.602, tableau suivant B.01.603]

Aliments préemballés

Bonbons d'une bouchée :

Les bouchées ne perdent jamais leur statut d'exemption.

Autres aliments préemballés – Détail :

Les articles restants dont les établissements de détail sont responsables et qui sont énumérés dans ces tableaux au détail, perdent leur exemption de l'étiquetage nutritionnel et doivent porter un tableau de la valeur nutritive, dans les circonstances suivantes :

- l'étiquette ou l'annonce contient un ou plusieurs des éléments suivants :
 - une mention relative à la valeur nutritive ou à la teneur en éléments nutritifs;
 - une mention relative au rôle biologique;
 - une mention relative aux effets sur la santé*;
 - un nom, une déclaration, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou une autre marque de propriétaire d'un tiers, ayant trait à la santé;
 - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est ajouté au produit;
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine);
- de l'aspartame, du sucralose, ou de l'acésulfame-potassium est ajouté au produit;

***NOTA :** L'exemption des fruits et légumes préemballés est perdue si une affirmation relative à la santé du tableau qui suit B.01.603 est faite, tel l'allégation suivante : « 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].

3. Est-ce que le modèle du TVN est adapté au produit?

Quand peut-on utiliser des modèles différents?

Modèle standard/horizontal/linéaire (Figures 1, 2, 3, 4, 16) :

- Les modèles de base contiennent des renseignements nutritionnels pour une portion de l'aliment tel que vendu.
- Ils sont adéquats pour la plupart des aliments
- Ils **peuvent** contenir une valeur composite pour un assortiment d'aliments, une portion qui est formée de plus d'un aliment (p. ex. une boîte de chocolats, un plateau de noix mélangées).
- Ils **doivent** être utilisés sur un produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments semblables dont une portion consiste en **un** aliment; les renseignements nutritionnels sont les **mêmes** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de glaces congelées).
- Ils **ne peuvent pas** être utilisés sur un produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments semblables, une portion consiste en **un** aliment; les renseignements nutritionnels sont **différents** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de barres de chocolat).

Modèle simplifié – standard/horizontal/linéaire (Figures 5, 6, 7, 17) :

- Ils **peuvent** être utilisés sur des aliments qui affichent 0 pour au moins sept éléments nutritifs de base et les Calories (p. ex. des boissons diététiques, certaines confitures, certaines boissons à saveur de fruit et des mélanges de boissons).

Modèle double – aliments à préparer (Figures 8 & 9) :

- Ils **peuvent** être utilisés sur des aliments qui nécessitent une préparation avant consommation, ou sur des aliments qui sont habituellement servis avec d'autres aliments (p. ex. les mélanges à gâteau, les épices et les mélanges de nouilles qui sont ajoutés à la viande, ou encore, aux céréales et au lait)

Modèle composé – types d'aliments différents (Figures 10 & 11) :

- Ils **doivent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient des aliments semblables -une portion consiste en **un** aliment - et les renseignements nutritionnels sont **différents** pour chaque aliment (p. ex. Les ensembles multiples de barres « granola »).
- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient un assortiment d'aliments semblables, et une portion consiste en plus d'un aliment (p. ex. un plateau de noix mélangées, une boîte de chocolats variés)
- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient des ingrédients ou aliments emballés séparément qui sont censés être consommés ensemble (p. ex. les ensembles de craquelins et de fromage à tartiner).
- Ils **ne doivent pas** être utilisés lorsqu'un produit préemballé des aliments semblables -une portion consiste en **un** aliment - et les renseignements nutritionnels sont les **mêmes** pour chaque aliment (p. ex., emballage multiple de glaces congelées).

Modèle double – quantités différentes d'aliments (Figures 12 & 13)

- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'il faut donner des renseignements nutritionnels selon des quantités différentes pour tenir compte d'utilisations ou de portions différentes (p. ex. 1 c. à soupe, ½ tasse de lait condensé).

Modèle composé – quantités différentes d'aliments (Figures 14 & 15)

- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'il faut donner des renseignements nutritionnels selon des quantités différentes pour tenir compte d'utilisations ou de portions différentes (p. ex. 1 c. à soupe, ½ tasse de lait condensé)

4. Contenu du TVN

Quantités de référence [annexe M] et portions

Extrait du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*, section 6.2.4

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
Produits de boulangerie :			
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	25-100 g
3	Carrés au chocolat	40 g	30-100 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	80-150 g
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	50-125 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	40-80 g
7	Brioche, beignes, pâtisseries danoises, petits pains au lait sucrés, petits pains sucrés à cuisson rapide et muffins	55 g	50-100 g
8	Biscuits avec ou sans enrobage ou garniture et biscuits Graham	30 g	30-40 g
9	Craquelins, bâtonnets de pain sec et biscottes Melba	20 g	15-30 g
10	Pain sec, matzo et biscottes	30 g	15-35 g
11	Feuilletés avec ou sans garniture ou glaçage	55 g	50-90 g
12	Tartelettes à griller	55 g	50-80 g
13	Cornets à crème glacée	5 g	3-25 g
14	Croûtons	7 g	7-20 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	20-50 g
17	Tablettes et barres à base de céréales sans garniture ni enrobage	30 g	20-50 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
18	Galettes de riz ou de maïs	15 g	10-25 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	30-110 g
22	Coquilles à taco croustillantes	30 g	20-40 g
Boissons :			
23	Boissons gazeifiées et non gazeifiées, thé glacé et panaché de vin	355 mL	250-375 mL
24	Boissons pour sportif et eau	500 mL	400-600 mL
25	Café : ordinaire, instantané et fin, notamment expresso, café au lait, aromatisé et sucré	175 mL	quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
26	Thé et tisane : a) ordinaire et instantané (chaud) b) aromatisé et sucré préparé à partir d'un mélange	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	10-20 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	20-45 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	45-80 g (1-2 biscuits)
32	Son et germe de blé	15 g	10-20 g
33	Farines, y compris farine de maïs	30 g	30-60 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	20-25 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
37	Fécules, telles que féculé de maïs, féculé de pomme de terre, tapioca ou amidon de blé	10 g	5-15 g
38	Farce	100 g	75-100 g
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	15-60 g
40	Fromage cottage	125 g	60-250 g
41	Fromage utilisé comme ingrédient, tel que fromage blanc pressé ou ricotta	55 g	25-100 g
42	Fromage à pâte dure râpé, tel que parmesan ou romano	15 g	8-30 g
43	Quark, fromage frais et desserts laitiers frais	100 g	50-200 g
44	Crème et succédané de crème sauf ceux énumérés à un autre article	15 mL	10-30 mL
45	Crème et succédané de crème, en poudre	2 g	2-4 g
46	Crème et succédané de crème, fouettés ou en aérosol	15 g	10-30 g
47	Lait de poule	125 mL	60-250 mL
48	Lait, évaporé ou condensé	15 mL	10-30 mL
49	Boissons végétales, lait, lait de beurre et boissons lactées, telles que le lait chocolaté	250 mL	125-250 mL
50	Laits frappés et succédanés de lait frappé, tels que préparation pour lait frappé	250 mL	125-250 mL
51	Crème sûre	30 mL	15-60 mL
52	Yogourt	175 g	125-225 g
Desserts :			
53	Crème glacée, lait glacé, yogourt glacé et sorbet	125 mL	60-250 mL
54	Desserts laitiers glacés, tels que gâteaux, barres, sandwiches ou cornets	125 mL	60-175 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	40-150 mL
56	Coupe glacée	250 mL	125-250 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	15-30 g
59	Glaces et glaçages à gâteau	35 g	25-45 g
60	Garnitures pour tartes	75 mL	40-150 mL

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
Oeufs et succédanés d'oeufs :			
61	Préparations aux oeufs, telles que « foo young » aux oeufs, oeufs brouillés ou omelette	110 g	50-110 g
62	Oeufs	50 g	50-100 g (1-2 oeufs)
63	Succédanés d'oeufs	50 g	50-100 g
Matières grasses :			
64	Beurre, margarine, graisse végétale et saindoux	10 g	5-20 g
65	Huile végétale	10 mL	5-20 mL
66	Succédané de beurre en poudre	2 g	1-3 g
67	Vinaigrettes	30 mL	15-30 mL
68	Mayonnaise, sauce à salade de type mayonnaise et tartinaie à sandwich	15 mL	8-30 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	15-60 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	90-140 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	50-100 g
74	Animaux marins et animaux d'eau douce fumés, marinés ou à tartiner ³	55 g	50-55 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	30-40 g
77	Fruits secs, tels que raisins, dattes ou figues	40 g	30-40 g
78	Fruits pour garnir ou aromatiser, tels que cerises au marasquin ³	4 g	1-3 cerises
79	Achards (relish) de fruits	60 mL	50-100 mL
80	Avocat utilisé comme ingrédient	30 g	20-40 g
81	Canneberges, citron et limette utilisés comme ingrédients	55 g	50-100 g
82	Melon d'eau, cantaloup, melon de miel et autres melons	150 g	75-300 g
83	Jus, nectars et boissons aux fruits représentés comme succédanés des jus de fruits	250 mL	175-250 mL
84	Jus utilisés comme ingrédients, tels que jus de citron ou de limette	5 mL	5-10 mL

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
Légumineuses :			
85	Caillé de soya (tofu) ou tempeh ³	85 g	85-100 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	15-60 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, escalopettes, 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
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	50-100 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	90-150 g
Divers :			
97	Poudre à pâte, bicarbonate de soude et pectine	0,6 g	0,5-2 g
98	Décorations pour pâtisseries, telles que sucre de couleur ou perles pour biscuits	4 g	3-5 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
99	Chapelure et préparations pour pâte à frire	30 g	15-60 g
100	Vin de cuisine	30 mL	15-60 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 glaçon)
103	Gomme à mâcher	3 g	3-5 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	5-15 g
105	Sel, succédanés de sel et sel épicé, tel que sel d'ail	1 g	0,5-1,5 g
106	Épices et fines herbes	0,5 g	0,5-1,0 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	200-375 g or 200-375 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
109	Hors d'oeuvres	50 g	25-100 g
Noix et graines :			
110	Noix et graines qui ne sont pas utilisées comme grignotines : entières, hachées, tranchées, effilées ou moulues	30 g écalées	30-75 g
111	Beurres, pâtes et crèmes de noix et de graines, sauf beurre d'arachide	30 g	15-45 g
112	Beurre d'arachide	15 g	15-30 g
113	Farines, telles que farine de noix de coco	15 g	10-20 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	70-110 g
115	En purée, glacées, farcies ou en sauce	140 g	100-200 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
116	Nature, fraîches, en conserve ³ ou congelées	110 g fraîches ou congelées, 125 g emballées sous vide, 160 g en conserve	110-150 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	75-150 g
118	Salade en gelée	120 g	100-175 g
119	Salade de pâtes alimentaires ou de pommes de terre	140 g	100-200 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	15-45 mL
121	Trempettes à base de légumineuses ou de produits laitiers	30 g	15-45 g
122	Sauces pour plats principaux utilisées en grande quantité, telles que sauce à spaghetti	125 mL	100-200 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	50-100 mL
124	Condiments utilisés en grande quantité, tels que ketchup, sauce pour bifeck, sauce soya, vinaigre, sauce teriyaki ou marinades	15 mL	10-20 mL
125	Condiments utilisés en petite quantité, tels que raifort, sauce piquante, moutarde ou sauce Worcestershire	5 mL	5-10 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	40-60 g
127	Noix et graines à grignoter	50 g écalées	40-60 g
128	Bâtonnets à la viande ou à la volaille	20 g	15-25 g
Soupes :			
129	Toutes les sortes	250 mL	175 à 250 mL une fois préparées, 85-125 mL condensées, 15 g déshydratées ou sèches

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
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	30-70 g
131	Bonbons durs, sauf ceux énumérés à un autre article	15 g	15-30 g
132	Confiseries à cuire, telles que brisures de chocolat	15 g	10-20 g
133	Menthes	2 g	1-3 g
134	Bonbons durs, en rouleaux ou miniaturisés en emballage distributeur	5 g	5-10 g
135	Sucre à glacer	30 g	15-60 g
136	Tartinades, sauf celles énumérées à un autre article, miel et mélasse	20 g	15-25 g
137	Confitures, gelées, marmelades, beurres de fruits et tartinades de fruits	15 mL	10-20 mL
138	Guimauves	30 g	25-50 g
139	Sucres, sauf ceux énumérés à un autre article	4 g	4-5 g
140	Succédané de sucre	quantité équivalant en pouvoir édulcorant à 4 g de sucre	quantité équivalant 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	30-60 mL
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	4-5 g
145	Piment rouge et oignon vert	30 g	25-45 g
146	Algues marines	15 g	10-20 g
147	Laitue et graines germées	65 g	50-75 g
148	Jus et boisson de légumes	250 mL	125-250 mL
149	Olives ³	15 g	3 à 5 olives

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence ¹	Portion ²
150	Marinades ³	30 g	1 cornichon à l'aneth, 2 petits cornichons à l'aneth ou gherkins
151	Achards (relish)	15 mL	10-20 mL
152	Pâtes de légumes, telles que pâte de tomate	30 mL	25-45 mL
153	Sauce ou purée de légumes, telle que sauce ou purée de tomate	60 mL	50-75 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 indication contraire dans cette colonne, la portion indique l'aliment tel que vendu.
- 3 Exclut 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.

Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions)

**Tableau C3: Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs :
Liste des éléments de base [B.01.401]**

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.401)	Valeur quotidienne (= quantité de référence B.01.001.1)
« Portion déterminée (mention de la taille) »	« Portion (portion déterminée) », « Pour ou Par (portion déterminée) »	
« Calories »	« Calories totales »	
« Lipides »	« Total des lipides »	65 g
« Acides gras saturés »	« Lipides saturés » « Saturés »	
« Acides gras trans »	« Lipides trans » « trans »	
« Acides gras saturés + acides gras trans »	« Lipides saturés + lipides trans » « Saturés + trans »	20 g
« Cholestérol »		300 mg
« Sodium »		2400 mg
« Glucides »	« Total des glucides »	300 g
« Fibre »	« Fibres alimentaires »	25 g
« Sucres »		
« Protéines »		
Vitamines et minéraux nutritifs		
		Valeur quotidienne (= apport quotidien recommandés, Tableaux des sections 1 et 2 de la partie D)
		≥ 2 ans < 2 ans
« Vitamine A »	« Vit A »	1000 ER 400 ER
« Vitamine C »	« Vit C »	60 mg 20 mg
« Calcium »		1100 mg 500 mg
« Fer »		14 mg 7 mg

**Table C4: Renseignements complémentaires - lorsque la valeur
quotidienne est une quantité de référence**

Information	Autres expressions	Valeur quotidienne (= quantité de référence, B.01.001.1)
« Potassium »		3 500 mg

g = gramme; mg = milligramme, µg = microgramme; ER = équivalents rétinol

Table C5: Renseignements complémentaires [B.01.402]

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.402)	Déclencheur pour inclusion dans le tableau de la valeur nutritive
Tous les éléments nutritifs complémentaires doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)]		
« Portions par contenant »	« (nombre d'unités) par contenant »	
« kilojoules »	« kJ »	
« Calories provenant des lipides »	« Calories provenant du total des lipides » « Calories des lipides »	
« Calories des acides gras saturés et trans »	« Calories des lipides saturés et trans » « Calories des saturés et trans »	
« Acides gras polyinsaturés »	« Lipides polyinsaturés » « Polyinsaturés »	NOTA : la mention des acides gras monoinsaturés, d'oméga-6 et d'oméga-3 ne requière pas la mention des polyinsaturés. oméga-6, oméga-3 et les acides gras polyinsaturés doivent être mentionnés lorsque : • l'un d'eux est mentionné; • les gras polyinsaturés sont mentionnés dans le tableau; • un acide gras est mentionné sur l'étiquette hors du tableau ou dans une annonce (p. ex., DHA, EPA).[B.01.402(3)]
« Acides gras polyinsaturés oméga-6 »	« Lipides polyinsaturés oméga-6 » « Polyinsaturés oméga-6 » - si le tableau de la valeur nutritive comprend la teneur en acides gras polyinsaturés « oméga-6 »	
« Acides gras polyinsaturés oméga-3 »	voir oméga-6, substituer oméga-6 par oméga-3	
« Acides gras monoinsaturés »	voir polyinsaturés, substituer polyinsaturés par monoinsaturés	
« Potassium »		le produit contient des sels de potassium ajoutés <i>et</i> des allégations relatives à la teneur en sel ou en sodium de l'aliment sont présentes [articles 31 - 36 du tableau après B.01.513; B.01.402(5)]
« Fibres solubles »		
« Fibres insolubles »		
« Amidon »		
« Polyalcool(s) »	« Polyol(s) » Si l'aliment contient un seul type de polyalcool: « (nom du polyalcool) »	si un alcool de sucre est ajouté au produit
Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés	voir le tableau de référence des vitamines et éléments nutritifs	toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)]. toute vitamine ou tout minéral nutritif qui est mentionné comme constituant d'un ingrédient (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)].
« Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 Calories. »	« En fonction d'un régime alimentaire de 2 000 Calories » « 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. »	
« Calories par gramme : », « Lipides 9 », « Glucides 4 » et « Protéines 4 »		

**Tableau C6: Vitamines et éléments nutritifs minéraux ajoutés
[B.01.402]**

Nota :

- 1) **Tous les éléments nutritifs complémentaires** doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)].
- 2) Toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)].
- 3) Toute vitamine ou tout minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédient (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)], doit être mentionné dans le tableau de la valeur nutritive.

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau de B.01.402)	Valeur quotidienne (= apport quotidien recommandé)*	
		≥ 2 ans	< 2 ans
« Vitamine D »	« Vit D »	5 µg	10 µg
« Vitamine E »	« Vit E »	10 mg	3 mg
« Vitamine K »	« Vit K »	80 µg	30 µg
« Thiamine »	« Thiamine (Vitamine B ₁) » « Thiamine (Vit B ₁) »	1,3 mg	0,45 mg
« Riboflavine »	« Riboflavine (Vitamine B ₂) » « Riboflavine (Vit B ₂) »	1,6 mg	0,55 mg
« Niacine »		23 EN	8 EN
« Vitamine B ₆ »	« Vit B ₆ »	1,8 mg	0,7 mg
« Folate »		220 µg	65 µg
« Vitamine B ₁₂ »	« Vit B ₁₂ »	2 µg	0,3 µg
« Biotine »		30 µg	8 µg
« Pantothénate »	« Acide pantothénique »	7 mg	2 mg
« Phosphore »		1100 mg	500 mg
« Iodure »	« Iode »	160 µg	55 µg
« Magnésium »		250 mg	55 mg
« Zinc »		9 mg	4 mg
« Sélénium »		50 µg	15 µg
« Cuivre »		2 mg	0,5 mg
« Manganèse »		2 mg	1,2 mg
« Chrome »		120 µg	12 µg
« Molybdène »		75 µg	15 µg
« Chlorure »		3400 mg	1000 mg

mg = milligramme, µg = microgramme; EN = équivalents niacine

Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, autres expressions)

Table C3: Mandatory Nutrient Information: Core List [B.01.401]

Information	Alternative Expressions (Column 2, table to B.01.401)	Daily Value (= Reference Standards B.01.001.1)	
“Serving Size (naming the size)”	“Serving (naming the serving size)” “Per (naming the serving size)”		
“Calories”	“Total Calories” “Calories, Total”		
“Fat”	“Total Fat” “Fat, Total”	65 g	
“Saturated Fat”	“Saturated Fatty Acids” “Saturated” “Saturates”		
“Trans Fat”	“Trans Fatty Acids” “Trans”		
“Saturated Fat + Trans Fat”	“Saturated Fatty Acids + Trans Fatty Acids” “Saturated + Trans” “Saturates + Trans”	20 g	
“Cholesterol”		300 mg	
“Sodium”		2400 mg	
“Carbohydrate”	“Total Carbohydrate” “Carbohydrate, Total”	300 g	
“Fibre”	“Fiber” “Dietary Fibre” “Dietary Fiber”	25 g	
“Sugar”			
“Protein”			
Vitamins and Minerals			
		Daily Value (= Recommended Daily Intakes, Tables to Divisions 1 & 2, Part D)	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
“Vitamin A”	“Vit A”	1000 RE	400 RE
“Vitamin C”	“Vit C”	60 mg	20 mg
“Calcium”		1100 mg	500 mg
“Iron”		14 mg	7 mg

Table C4: Additional Information with a Daily Value that is a Reference Amount

Information	Alternative Expressions	Daily Value (= Reference Amount, B.01.001.1)
"Potassium"		3500 mg

g = gram; mg = milligram; µg = microgram; RE = Retinol Equivalent

Table C5: Additional Information [B.01.402]

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Trigger for Inclusion in Nutrition Facts
All additional nutrients: must be declared if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made or placed by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients e.g., calcium chloride).[B.01.402(4)]		
"Servings per Container"	"(Number of Units) per Container"	
"kilojoules"	"kJ"	
"Calories from Fat"	"Calories from Total Fat"	
"Calories from Saturated + Trans Fat"	"Calories from Saturated + Trans Fatty Acids"; "Calories from Saturated + Trans"; "Calories from Saturates + Trans"	
"Polyunsaturated Fat"	"Polyunsaturated Fatty Acids"; "Polyunsaturated"; "Polyunsaturates"	NOTE: Omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids declaration does not trigger the declaration of polyunsaturates.
"Omega-6 Polyunsaturated Fat"	"Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids"; "Omega-6 Polyunsaturated"; "Omega-6 Polyunsaturates" - If the Nutrition Facts table includes the amount of polyunsaturated fatty acids: "Omega-6"	omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids must all be declared when: - any one of these is declared; - polyunsaturates are declared in the NFT; - any specific fatty acid is declared on the label outside the NFT or in advertising (e.g., DHA, EPA). [B.01.402(3)]
"Omega-3 Polyunsaturated Fat"	as for Omega-6	
"Monounsaturated Fat"	as for Polyunsaturates	
"Potassium"		product contains added potassium salts <i>and</i> when there are claims relating to the salt or sodium content of the food [Items 31 - 36 of the table following B.01.513], [B.01.402(5)]
"Soluble Fibre"	"Soluble Fiber"	
"Insoluble Fibre"	"Insoluble Fiber"	
"Starch"		
"Sugar Alcohol(s)"	"Polyol" If the food contains only one type of sugar alcohol: "(naming the sugar alcohol)"	any sugar alcohol is added to the product
Additional vitamin and mineral nutrient	see vitamin and mineral nutrient reference table	any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) is added to the product [B.01.402(6)]. any vitamin or mineral nutrient is declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)].
"Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet"	"Based on a 2,000 Calorie Diet" "Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet. Your Daily Values May Be Higher or Lower Depending on Your Caloric Needs."	
"Calories per gram:", "Fat 9", "Carbohydrate 4" and "Protein 4"		

Table C6: Additional Vitamin and Mineral Nutrients [B.01.402]

- Notes:** 1) **All additional nutrients:** must be declared in the Nutrition Facts table if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made or placed by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients e.g., calcium chloride) [B.01.402(4)].
- 2) Any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) must be declared in the nutrition facts table when added to the product [B.01.402(6)].
- 3) Any vitamin or mineral nutrient declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)] must be declared in the Nutrition Facts table.

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Daily Value (=Recommended Daily Intake)*	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
"Vitamin D"	"Vit D"	5 µg	10 µg
"Vitamin E"	"Vit E"	10 mg	3 mg
"Vitamin K"	"Vit K"	80 µg	30 µg
"Thiamine"	"Thiamin" "Thiamine (Vitamin B ₁)" "Thiamine (Vit B ₁)" "Thiamin (Vitamin B ₁)" "Thiamin (Vit B ₁)"	1.3 mg	0.45 mg
"Riboflavin"	"Riboflavin (Vitamin B ₂)" "Riboflavin (Vit B ₂)"	1.6 mg	0.55 mg
"Niacin"		23 NE	8 NE
"Vitamin B ₆ "	"Vit B ₆ "	1.8 mg	0.7 mg
"Folate"		220 µg	65 µg
"Vitamin B ₁₂ "	"Vit B ₁₂ "	2 µg	0.3 µg
"Biotin"		30 µg	8 µg
"Pantothenic Acid"	"Pantothenate"	7 mg	2 mg
"Phosphorus"		1100 mg	500 mg
"Iodide"	"Iodine"	160 µg	55 µg
"Magnesium"		250 mg	55 mg
"Zinc"		9 mg	4 mg
"Selenium"		50 µg	15 µg
"Copper"		2 mg	0.5 mg
"Manganese"		2 mg	1.2 mg
"Chromium"		120 µg	12 µg
"Molybdenum"		75 µg	15 µg
"Chloride"		3400 mg	1000 mg

mg = milligram; µg = microgram; NE = Niacin Equivalents

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

Les abréviations suivantes d'expressions nutritionnelles **peuvent** être utilisées dans le TVN :

- « % valeur quotidienne » ou « % VQ » pour l'expression française « pourcentage de la valeur quotidienne »; *
- “% Daily Value” ou “% DV” pour l'expression anglaise “Percent Daily Value”;*
- « Vit » pour vitamine;
- « kJ » pour kilojoules.

Notez que lorsque l'abréviation « %VQ » est utilisée, un astérisque () doit lier l'abréviation à une explication de sa signification, ailleurs dans le tableau, p. ex. *VQ = valeur quotidienne. Voir l'exemple ci-dessous.

Les abréviations suivantes d'unités de mesure **doivent** être utilisées dans le TVN; elles sont considérées comme bilingues :

- grammes g
- millilitres ml ou mL
- milligrammes mg

Les abréviations courantes (ci-dessous) de mesures domestiques sont également acceptables dans le TVN. L'utilisation des abréviations de cuillères à thé et de cuillère à soupe doit être limitée aux étiquettes où il manque de place pour l'expression entière. Les mots brefs comme « tasse » et « cup » doivent être écrits au long.

- cuillère à thé c. à thé **ou** cuil. à thé (français seulement)
- cuillère à soupe c. à soupe **ou** cuil. à soupe (français seulement)
- teaspoon tsp (anglais seulement)
- tablespoon tbsp (anglais seulement)

Valeur nutritive	
par 125 mL (87 g)	
Teneur	% VQ *
Calories 80	
Lipides 0.5 g	1 %
saturés 0 g	
+ trans 0 g	0 %
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	

Lorsque l'abréviation % VQ ou % DV est utilisée, elle doit être liée à une explication de sa signification ailleurs sur le TVN.

5. Règles d'arrondissement

Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs – Arrondissement

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.401)

Information	Quantité	Arrondissement Unités métriques	Arrondissement % VQ
Portion	<10 g ou ml	multiple de 0,1 g ou ml	
	≥10 g ou ml	multiple de 1 g ou ml	
Énergie	< 5 Calories, correspond à « sans Calorie »	0 Calorie	
	< 5 Calories, tous les autres cas	1 Calorie la plus près	
	≥ 5 to ≤ 50 Calories	5 Calories le plus près	
	> 50 Calories	10 Calories le plus près	
Lipides (liste de base) Total des lipides Acides gras saturés Acides gras trans Saturés + trans (% VQ seulement)	Déclarations « sans » : « sans gras » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans gras » « sans saturés » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans saturés » « sans trans » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans trans »	0 g	0 %
	< 0,5 g, tous les autres cas	0,1 g le plus près	1 % le plus près
	≥ 0,5 g à ≤ 5 g	0,5 g le plus près	1 % le plus près
	> 5 g	1 g le plus près	1 % le plus près
Cholestérol (% VQ facultatif)	< 2 mg, correspond à « sans cholestérol »	0 mg	0 %
	tous les autres cas	5 mg le plus près	1 % le plus près
Sodium	< 5 mg, correspond à « sans sodium ou sans sel »	0 mg	0 %
	< 5 mg, tous les autres cas	1 mg le plus près	1 % le plus près
	≥ 5 mg à ≤ 140 mg	5 mg le plus près	1 % le plus près
	> 140 mg	10 mg le plus près	1 % le plus près
Glucides Glucides Fibres Sucres (aucune mention % VQ)	< 0.5 g	0 g	0 %
	≥ 0.5 g	1 g le plus près	1 % le plus près (aucun % VQ des sucres)
Protéines	< 0,5 g	0,1 g le plus près	
	≥ 0,5 g	1 g le plus près	
Teneur en vitamines et en éléments minéraux Vitamine A Vitamine C Calcium Fer	< 1 % VQ par portion et quantité de référence		0 %
	≥ 1 % à <2 %		2 %
	≥ 2 % à ≤ 10 %		2 % le plus près
	> 10 % à ≤ 50 %		5 % le plus près
	> 50 %		10 % le plus près

Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.402)

Information	Quantité	Arrondissement Unité métrique	Arrondissement % VQ
Portions par contenant	< 2 portions ou > 5 portions	Multiple de 1	
	≥ 2 à ≤ 5 portions	multiples de 0.5	
Énergie Calories des lipides Calories des lipides saturés + Trans	Calories provenant des lipides : < 5 Calories et lipides déclarés comme 0 g	0 Calories	
	Calories provenant des saturés des + trans: < 5 Calories et saturés + trans déclarés comme 0 g		
	< 5 Calories, tous les autres cas	1 Calorie la plus près	
	≥ 5 à ≤ 50 Calories	5 Calories le plus près	
	> 50 Calories	10 Calories le plus près	
Kilojoules (unité facultative)	tous les cas	10 kilojoules le plus près	
Lipides (rens. complémentaires) polyinsaturés oméga-6 oméga-3 monoinsaturés	< 1 g	0,1 g le plus près	
	≥ 1 g à ≤ 5 g	0,5 g le plus près	
	> 5 g	1 g le plus près	
Potassium	< 5 mg, < 5 mg/portion et quantité de référence	0 mg	0 %
	< 5 mg, tous les autres cas	1 mg le plus près	1 % le plus près
	≥ 5 mg à ≤ 140 mg	5 mg le plus près	1 % le plus près
	> 140 mg	10 mg le plus près	1 % le plus près
Glucides Fibres solubles Fibres insolubles Alcool de sucre Amidon	< 0,5 g	0 g	
	≥ 0,5 g	1 g le plus près	
Vitamines et éléments minéraux nutritifs	< 1 % VQ par portion et quantité de référence		0 %
	≥ 1 % - < 2 %		2 %
	≥ 2 % à ≤ 10 %		2 % le plus près
	> 10 % à ≤ 50 %		5 % le plus près
	> 50 %		10 % le plus près

6. Le format et la version (modèle) appropriés ont-ils été sélectionnés?

6A Arbres de décision - Modèles TVN

Modèles standard, horizontal et linéaire Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.454)

1^{er} niveau

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

Standard (1.1–1.6)

ou

Valeur nutritive		
par 125 mL (87 g)		
Teneur	% VQ *	
Calories 80		
Lipides 0,5 g	1 %	
saturés 0 g		
+ trans 0 g	0 %	
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 %		

Standard étroit
(2.1–2.4)

ou

Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)		
Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value	
Calories / Calories 80		
Lipides / Fat 0,5 g	1 %	
saturés / Saturated 0 g		
+ trans / Trans 0 g	0 %	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium / Sodium 0 mg	0 %	
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %	
Fibres / Fibre 2 g	8 %	
Sucres / Sugars 2 g		
Protéines / Protein 3 g		
Vitamine A / Vitamin A 2 %		
Vitamine C / Vitamin C 10 %		
Calcium / Calcium 0 %		
Fer / Iron 2 %		

Standard bilingue (3.1–3.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 1, 2 ou 3.
2. Parmi les modèles souhaitables, choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

2^e niveau

Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
pour 1 tablette (40 g) Per 1 bar (40 g)		
Calories 220		
* VQ = valeur quotidienne DV = Daily Value		

Teneur / Amount	% VQ / % DV *
Lipides / Fat 13 g	20 %
saturés / Saturated 5 g	42 %
+ trans / Trans 3,5 g	
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %
Vitamine A / Vitamin A 2 %	
Calcium / Calcium 6 %	

Teneur / Amount	% VQ / % DV *
Glucides / Carbohydrate 23 g	8 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 20 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine C / Vitamin C 0 %	
Fer / Iron 4 %	

Horizontal bilingue (4.1–4.2)

Étapes :

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2^e niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

3^e niveau

Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g)		
Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value	
Calories / Calories 80		
Lipides / Fat 0,5 g	1 %	
saturés / Saturated 0 g		
+ trans / Trans 0 g	0 %	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium / Sodium 0 mg	0 %	
Glucides / Carbohydrate 18 g	6 %	
Fibres / Fibre 2 g	8 %	
Sucres / Sugars 2 g		
Protéines / Protein 3 g		
Vitamine A / Vitamin A 2 %		
Vitamine C / Vitamin C 10 %		
Calcium / Calcium 0 %		
Fer / Iron 2 %		

Standard bilingue
(3.5–3.7)

ou

Valeur nutritive		
Nutrition Facts		
pour 1 tablette (40 g) Per 1 bar (40 g)		
Calories 220		
* % valeur quotidienne / % Daily Value : Vit A 2 % • Vit C 0 % • Calcium 6 % • Fer / Iron 4 %		

ou Horizontal bilingue (4.3–4.5)

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	

Linéaire (16.1–16.2)

ou Autres modes de présentation

Encarts dans l'emballage*, l'endos d'une étiquette*, les manchons ou les colliers.

* On doit indiquer où se trouve le TVN sur les encarts dans l'emballage et l'endos d'une étiquette

Étapes :

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

Modèles simplifiés

Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.455)

1^{er} niveau

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.	

Standard simplifié
(5.1–5.6)

ou

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1 bâtonnet (2,7 g)	
Per 1 stick (2,7 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories / Calories 5	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 2 g	1 %
Protéines / Protein 0 g	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Standard simplifié bilingue
(6.1–6.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 5 ou 6
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

2^e niveau

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1 bâtonnet (2,7 g)	
Per 1 stick (2,7 g)	
Calories 5	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 2 g	1 %
Protéines / Protein 0 g	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

Horizontal simplifié bilingue (7.1–7.2)

Étapes :

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2^e niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

3^e niveau

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 355 mL / Per 355 mL	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories / Calories 152	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 39 g	13 %
Protéines / Protein 0 g	
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.	
Not a significant source of other nutrients.	

Standard simplifié bilingue
(6.5–6.6)

ou

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 355 mL / Per 355 mL	
Calories 152	
Source négligeable d'autres éléments nutritifs.	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 39 g	13 %
Protéines / Protein 0 g	
Not a significant source of other nutrients.	

ou Horizontal simplifié bilingue
(7.3–7.4)

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

Linéaire simplifié (17.1–17.2)

ou Autres méthodes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts*, verso d'une étiquette*,
étiquettes dépliantes, manchons ou colliers

*L'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN
quand celui-ci est sur un encart ou au verso de l'étiquette.

Étapes :

1. Choisissez l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

Modèle double – Aliments à préparer

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.456)

1^{er} niveau

Valeur nutritive		
pour 1/4 d'emballage (22 g) (environ 1/2 tasse préparé)		
Teneur	Poudre	Préparé [†]
Calories	100	140
% valeur quotidienne		
Lipides 2 g*	3 %	3 %
saturés 1 g + trans 1 g	10 %	10 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 80 mg	3 %	6 %
Glucides 20 g	7 %	9 %
Fibres 1 g	4 %	4 %
Sucres 14 g		
Protéines 4 g		
Vitamine A	0 %	6 %
Vitamine C	0 %	2 %
Calcium	0 %	15 %
Fer	2 %	2 %

* Teneur de la poudre
[†] 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines.

Modèle double – Aliments à préparer (8.1–8.6)

ou

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.

Modèle double bilingue
Aliments à préparer
(9.1–9.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 8 ou 9
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1^{er} niveau doivent être exclues avant de passer au prochain niveau.

2^e niveau

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.

Modèle double bilingue
Aliments à préparer
(9.5–9.6)

Étapes :

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

Modèle composé – Différents types d'aliments

Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.457)

1^{er} niveau

Valeur nutritive	Ordinaire	Pomme et cannelle	Érable et cassonade
pour 1 sachet	(35 g)	(35 g)	(35 g)
Teneur	Ordinaire	Pomme et cannelle	Érable et cassonade
Calories	110	140	130
Lipides	2 g	2 g	1 g
saturés	0 g	0 g	0 g
+ trans	0 g	0 g	0 g
Cholestérol	0 mg	0 mg	0 mg
Sodium	220 mg	310 mg	200 mg
Glucides	19 g	26 g	27 g
Fibres	3 g	3 g	3 g
Sucres	1 g	8 g	9 g
Protéines	4 g	4 g	3 g
Vitamine A	0 %	0 %	0 %
Vitamine C	0 %	0 %	0 %
Calcium	2 %	2 %	2 %
Fer	6 %	6 %	6 %

Étapes:

1. Le fabricant peut choisir le modèle 10 ou 11.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1^{er} niveau avant de passer au niveau suivant.

Modèle composé –
différents types d'aliments
figures 10.1–10.6

ou

Modèle composé bilingue –
différents types d'aliments
figures 11.1–11.4

2^e niveau

Valeur nutritive / Nutrition Facts	Ordinaire	Pomme et cannelle	Érable et cassonade
pour 1 sachet	Regular	Apple & Cinnamon	Maple & Brown Sugar
Per 1 pouch	(35 g)	(35 g)	(35 g)
Teneur	Teneur	Teneur	Teneur
Calories / Calories	110	140	130
Lipides / Fat	2 g	2 g	1 g
saturés / Saturated	0 g	0 g	0 g
+ trans / Trans	0 g	0 g	0 g
Cholestérol / Cholesterol	0 mg	0 mg	0 mg
Sodium / Sodium	220 mg	310 mg	200 mg
Glucides / Carbohydrate	19 g	26 g	27 g
Fibres / Fibre	3 g	3 g	3 g
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 %

Étapes:

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.

Modèle composé
bilingue – différents
types d'aliments
figures 11.5–11.6

ou

Autres méthodes de
présentation*

* D'autres modes de présentation peuvent **seulement** être utilisés pour les produits préemballés renfermant un assortiment d'aliments du même type dans les cas suivants :

- une portion consiste en un seul des aliments;
- l'information nutritionnelle sur la taille de la portion, la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs de base **diffèrent** pour chaque aliment.

Modèle double – Différentes quantités d'aliments Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.458)

1^{er} niveau

Valeur nutritive		
pour 1 cuillère à soupe (15 mL)		
Teneur	15 mL	125 mL
Calories	15	120
% valeur quotidienne		
Lipides 0 g*	0 %	4 %
saturés 0 g + trans 0 g	0 %	8 %
Cholestérol 0 mg		
Sodium 17 mg	1 %	6 %
Glucides 2 g	1 %	5 %
Fibres 0 g	0 %	0 %
Sucres 2 g		
Protéines 1 g		
Vitamine A	2 %	10 %
Vitamine C	4 %	35 %
Calcium	4 %	35 %
Fer	0 %	2 %

* Teneur pour 15 mL

Modèle double – Différentes
quantités d'aliments
figures 12.1–12.6

ou

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 double bilingue –
Différentes quantités d'aliments
figures 13.1–13.4

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 12 ou le modèle 13.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes des options du 1^{er} niveau avant de passer au niveau suivant.



2^e niveau

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 double bilingue – Différentes quantités d'aliments
figures 13.5–13.6

Étapes :

1. On peut utiliser l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hiérarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

Modèle composé – Différentes quantités d'aliments Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.459)

1^{er} niveau

Valeur nutritive	par 15 mL		par 125 mL	
	Teneur	% VQ*	Teneur	% VQ*
Calories	15		120	
Lipides	0 g	0 %	2,5 g	4 %
saturés	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans	0 g	0 %	1,5 g	8 %
Cholestérol	0 mg		10 mg	
Sodium	20 mg	1 %	150 mg	6 %
Glucides	2 g	1 %	15 g	5 %
Fibres	0 g	0 %	0 g	0 %
Sucres	2 g		15 g	
Protéines	1 g		10 g	
Vitamine A		2 %		10 %
Vitamine C		4 %		35 %
Calcium		4 %		35 %
Fer		0 %		2 %

* VQ = valeur quotidienne

Modèle composé –
Différentes quantités d'aliments
figures 14.1–14.6

or

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	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans / Trans	0 g		1,5 g	
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	1 %	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

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue –
Différentes quantités d'aliments
figures 15.1–15.4

Étapes :

1. Le fabricant peut opter pour le modèle 8 ou le modèle 9.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1^e niveau avant de passer au niveau suivant.

2^e niveau

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	0 g	0 %	1,5 g	8 %
+ trans / Trans	0 g	0 %	1,5 g	8 %
Cholestérol / Cholesterol	0 mg		10 mg	
Sodium / Sodium	20 mg	1 %	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

* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments
figures 15.5–15.6

Étapes :

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hiérarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

6B Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé?

[B.01.445 - B.01.464]

Étape 1 :

Identifier le format et le modèle du TVN sur l'étiquette.

Identifier la position du TVN dans la hiérarchie des modèles (arbre de décision).

Étape 2 :

Si le TVN est la plus grande version (modèle) disponible, autre qu'un modèle horizontal (4.1, 7.1) ou linéaire (16.1, 17.1), cette exigence est satisfaite. (Les versions plus larges sont des figures numérotées 1.1, 2.1, 3.1, 5.1, 6.1, 8.1, etc.)

Étape 3 :

Mesurer la surface exposée disponible sur l'emballage.

Ne pas oublier de soustraire le CUP.

Étape 4 :

Calculer 15 % de la surface exposée disponible.

Étape 5 :

Mesurer la surface du TVN. Lorsque les tableaux anglais et français séparés sont utilisés, inclure la surface des deux tableaux. Noter que seul l'information de base l'information complémentaire qui est requise (obligatoire) se doit d'être inclus dans ce mesurage.

Étape 6 :

Si les conditions suivantes sont remplies, les exigences sont satisfaites.

Lorsque le TVN est au premier palier de la hiérarchie des formats :

- Vérifier si la surface du TVN occupe 15 % ou plus de la surface exposée disponible sur l'emballage (Étape 6).

OU

- Vérifier si le TVN est la version qui se rapproche le plus du format occupant 15 % de la surface exposée disponible, sans toutefois dépasser 15 %.

Lorsque le TVN est un format horizontal bilingue (standard 4.1 ou 4.2; simplifié 7.1 ou 7.2):

- Vérifier si un TVN de 1^{er} niveau ne peut pas convenir à l'une des surfaces continues de l'emballage, ou si l'utilisation d'un format de premier niveau peut endommager le produit (par exemple s'il est nécessaire de tourner le produit pour voir le TVN).
- Vérifier si la version la plus large du TVN est utilisée ou si la version la plus petite est utilisée (4.2 ou 7.2), vérifier si la première version occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible.

Lorsque le TVN se situe au palier le plus bas de la hiérarchie des formats :

- Vérifier s'il est possible d'utiliser un TVN de 1^{er} niveau sur 15 % de la surface exposée disponible ou sur une surface continue.
- Dans le cas des modèles standard, horizontal, linéaire et simplifié, vérifier si un format de 2^e niveau ne peut pas convenir si la surface exposée disponible est de 15 % ou s'il s'agit d'une surface continue.

6C Tableaux - Calcul de la surface exposée disponible

Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED) [B.01.001]

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED
Tous les emballages	• surface totale de l'emballage • le dessous de l'emballage, si le produit ne fuit pas ou n'est pas endommagé s'il est retourné.	• le dessous, si le produit fuit ou est endommagé s'il est retourné • surface détruite lors de l'ouverture (sauf s'il s'agit d'un emballage à portion unique) • surface sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette • surface sur laquelle les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement ou être faciles à voir • code universel des produits (CUP)
Emballages décoratifs	• la plus grande des deux surfaces suivantes : surface totale du dessous ou surface de l'étiquette mobile (deux côtés)	• dessus • côtés • code universel des produits
Étiquettes mobiles* • pour emballage décoratif • emballage sur lequel il est impossible d'apposer une étiquette • petit emballage auquel s'applique un autre mode de présentation.**	• les deux côtés de l'étiquette • (Toutefois, on peut utiliser n'importe quelle version (dimension) des modèles appropriés.)	• code universel des produits

* Remarque : Si des étiquettes mobiles sont utilisées sur d'autres produits préemballés (emballages non décoratifs, emballages sur lesquels ne peut être apposée une étiquette ou petits emballages), alors cette règle ne s'applique pas. Voir tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages.

** Remarque : L'utilisation d'autres méthodes de présentation s'applique aux produits qui utilisent les modèles standard/horizontal/linéaire, ainsi que les modèles simplifiés, et parfois, sur des produits montrant un modèle composé - différents types d'aliments. (Voir les arbres de décision dans les sections D et G.)

Guide pour mesurer la SED

Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED

Surface de l'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED
Arêtes	- arêtes qui ne nuisent pas à l'étiquetage - arêtes très serrées sur lesquelles il est possible d'apposer une étiquette	arêtes sur lesquelles il est impossible d'apposer une étiquette ou qui nuisent à la lisibilité lorsque l'étiquette est imprimée directement sur l'emballage
Courbes	courbes en douceur sur lesquelles il est possible d'apposer une étiquette	courbes prononcées
Couvercles – par exemple bocaux, récipients	dessus et côtés, à l'exception de ce qui est présenté à la colonne suivante	- très petits couvercles sans étiquette d'information - côtés présentant des spirales ou des rainures qui nuisent à la lisibilité - côtés <10 mm de largeur - sur le dessus, à l'exception des arêtes soulevées, à moins que l'information ne soit déjà imprimée
CUP		- surface occupée par le CUP - dans le cas de CUP non conditionné, seule la surface couverte par le CUP
Étiquette d'information sur les surfaces autres que la surface exposée disponible – par exemple dessus d'une boîte métallique	surface totale étiquetée	Si l'information présentée sur l'étiquette comporte un message d'intérêt public (par exemple ligne d'aide pour les enfants), des renseignements sur la récupération ou des directives sur l'ouverture du contenant, cela n'a pas d'incidence sur la surface exposée disponible.
Extrémités froncées des sacs		- exclus car l'information ne serait pas lisible - le TVN ne doit pas être apposée sur cette surface
Extrémités froncées recouvertes par un collant – par exemple rouleau de biscuits	panneau complet où apparaît le collant, même si ce dernier recouvre une petite portion du matériel froncé	
Fenêtres	fenêtre recouverte de plastique	fenêtre ouverte
Fermetures de sac – par exemple fermeture par pression et glissière, découpe, thermoscellage		- fermeture de sac - surface au-delà de la fermeture de sac (habituellement la zone de découpe à l'ouverture)
Marque pour oeil électronique		Marque pour oeil électronique et surface sur toute la longueur de l'emballage, à moins que ce dernier ne soit déjà étiqueté
Pignons		surface totale, à moins que le produit ne soit déjà étiqueté

Surface de l'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED
Surfaces détruites à l'ouverture – par exemple bande qui chevauche le bouchon ou le goulot de la bouteille, bande à déchirer)		partie qui est détruite
Toute surface continue trop petite		totalité de la surface trop petite pour accueillir une étiquette, par exemple les petits bouchons, les coins repliés

Aperçu des différents types d'emballages

Tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED	
		Surfaces	CUP
Aliments surgelés – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton (par exemple gâteau surgelé, lasagne surgelée)	▪ dessus	▪ Contenant en aluminium	(s'il est apposé sur la surface incluse)
Aliments surgelés – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton et suremballage (par exemple gâteau surgelé)	▪ dessus ou suremballage, selon la surface la plus large	▪ contenant en aluminium	✗ (s'il est apposé sur la surface incluse)
Barres – Papier d'aluminium (par exemple barre d'énergie)	▪ totalité de l'enveloppe	▪ joints d'extrémité ▪ rabat central (deux côtés), à moins d'être déjà imprimé	✗
Barres – Étiquette de papier recouvrant l'enveloppe en papier d'aluminium (par exemple les barres chocolatées)	▪ totalité de l'étiquette de papier		✗
Boîtes – Métalliques, étiquette de papier (boîtes rondes ou oblongues)	▪ côtés (circonférence totale)	▪ dessus (à moins de porter déjà une étiquette) ▪ dessous (à moins de porter déjà une étiquette)	✗
Boîtes – Plates, étiquette imprimée directement sur la boîte (par exemple sardines, hareng, jambon)	▪ dessus ▪ dessous ▪ côtés des boîtes plus larges	▪ dessus et dessous - arêtes ou clés qui empêchent une impression lisible ▪ côtés des petites boîtes, à moins d'être déjà imprimées (par exemple les boîtes de sardines)	✗
Boîtes – Carton ou métal avec couvercle de plastique (par exemple chocolat chaud)	▪ couvercle de plastique ▪ côtés (circonférence totale)	▪ couvercle - arête, le cas échéant ▪ dessous	✗

Type d'emballage	Inclus dans la SED	Exclus de la SED	
		Surfaces	CUP
Boîtes à oeufs	- couvercle - surfaces plates - côtés du couvercle - couvercle intérieur - si déjà étiqueté	- dessous avec alvéoles - dessus – surface bosselée sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette - étiquette intérieure si ne contient pas d'information	✗
Bouteilles/bocaux – Forme cylindrique régulière, verre ou plastique (par exemple bouteilles ventrues, non les bouteilles avec un long col)	- côtés (circonférence complète) - couvercle (sauf exception)	- côtés - courbes sur le dessus et le dessous - certaines couvercles : se reporter au Tableau E2 : Couvercles	✗
Bouteilles/bocaux – Forme irrégulière, vente au volume; verre ou plastique	- d'après la quantité nette <u>déclarée</u>, il n'y a aucune autre déduction < 149 ml = moins de 100 cm² = exception relative aux petits emballages 150 ml à 250 ml = 100 cm² > 250 ml = $\frac{\text{volume du contenant (ml)}}{250 \text{ ml}} \times 100 \text{ cm}^2$		
Bouteilles/bocaux – Forme irrégulière, vente au poids; verre ou plastique	contenant vide; mesurer le volume et appliquer la règle pour les bouteilles/bocaux de forme irrégulière vendus selon le volume il n'y a aucune autre déduction.		
Contenants en carton (par exemple lait, jus)	- côtés - épaulement	- dessous - extrémités froncées - joint de colle supérieur (surface destinée à la mention de la date « meilleur avant ») - bouchon de plastique (à moins qu'il ne soit déjà étiqueté)	✗
Emballages de bacon	- avant - arrière	surface la largeur d'une tranche de bacon, pleine largeur de l'emballage	✗
Emballages groupés avec godets (godets de plastique) (par exemple emballage groupé de crème-dessert, emballage groupé de yogourt avec couvercle continu)	- surface continue (dessus) - surface visible de chaque godet	- fenêtres ouvertes - surfaces des godets qui ne sont pas visibles au moment de la vente (face vers l'intérieur) - dessous des godets	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Emballages groupés – Pellicule cellophane transparente recouvrant plusieurs contenants individuels déjà étiquetés	- Si le TVN est sur l'emballage extérieur, la surface exposée disponible comprend l'emballage extérieur total - Si le TVN se trouve sur chaque unité, la surface exposée disponible est basée sur la surface de chaque unité. Nota : le TVN et tous les renseignements obligatoires doivent être visibles au moment de la vente.		✗
Étiquettes – Apposées sur les contenants autres que : emballages décoratifs, produits sur lesquels il est impossible d'apposer une étiquette et petits emballages pour lesquels les méthodes connexes de présentation s'appliquent. (Se reporter au Tableau E-1 pour les étiquettes fixées aux emballages décoratifs, etc.)	contenant	le TVN ne devrait pas paraître sur l'étiquette mobile	✗
Étiquette de papier à l'intérieur d'un emballage transparent	- surface totale des panneaux - tous les panneaux sur lesquels il est possible d'apposer une étiquette de papier à l'intérieur	surfaces où l'étiquette de papier peut ne pas tenir (par exemple godets d'une boîte à oeufs)	✗
Enveloppes , en forme de tube	tous les côtés	- extrémités froncées, à moins qu'elles ne soient recouvertes d'un collant - joint central	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Produits carnés à poids variable de poids et de forme similaires par exemple pattes de porc	▪ avant* ▪ arrière* *Surface exposée disponible = surface du rectangle le plus large qui peut être apposé sur l'avant ou l'arrière de près de 80 % des emballages produits.	▪ côtés	✗
Produits de boulangerie – Frais, non cuits et emballés au point de vente (par exemple contenants rigides en plastique transparent du type coquille d'huître)	▪ dessus ▪ côtés ▪ dessous (si le fait de tourner l'emballage n'endommage pas le produit)	▪ dessous – si le fait de retourner l'emballage endommage le produit ▪ fermeture ▪ joint de sécurité ▪ arêtes, etc. où il n'est pas possible d'apposer une étiquette	✗ (s'il est apposé sur la surface incluse)
Récipients – Plastique imprimé (par exemple yogourt, margarine)	▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne) ▪ côtés (circonférence totale)	▪ couvercle – arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles ▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés ▪ dessous	✗
Récipients – Plastique transparent, avec étiquette en papier (par exemple contenants déli)	▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne) ▪ côtés (circonférence totale) ▪ dessous	▪ couvercle - arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles ▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés ▪ dessous – arête intérieure	✗
Récipients – Carton (par exemple crème glacée)	▪ côtés (circonférence totale) ▪ couvercle	▪ côtés – surface recouverte par le bord du couvercle ▪ couvercle – cercle de plastique, à moins qu'il ne soit déjà étiqueté ▪ dessous	✗
Sacs – Pain	▪ tous les côtés + 1 extrémité	▪ extrémité froncée (de la croûte au fond du sac)	✗
Sacs – Biscuits	▪ faces principales avant et arrière – surface supérieure de l'enveloppe au dessous ▪ côtés ▪ dessous – face la plus large	▪ côtés – pignons sur le dessus ▪ dessous – face plus petite	✗
Sacs – Plat, à joint central arrière (par exemple sac de croustilles)	▪ avant ▪ arrière	▪ joints du haut, du dessous et de la partie centrale arrière ▪ longueur du sac couverte par le chas	✗

Type d'emballage	Inclus dans la surface exposée disponible	Exclus de la surface exposée disponible	
		Surfaces	CUP
Sacs – Sachet plat sans soufflets	▪ avant ▪ arrière	▪ surfaces collées ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✗
Sacs – Sachet à fond plat avec soufflets encastrés	▪ avant ▪ arrière ▪ dessous, si le soufflet encastré peut contenir de l'information facilement lisible	▪ dessous, si le soufflet encastré est profond et qu'il ne peut pas contenir d'information facilement lisible ▪ avant et arrière - joints collés ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✗
Sacs – Sachet à fond plat (rangement à la verticale)	▪ avant ▪ arrière ▪ dessous	▪ joints collés ▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac	✗
Sachets coussin	▪ avant ▪ arrière ▪ côtés > 4 cm de largeur	▪ joints scellés ▪ côtés < 4 cm de largeur	✗
Tetra-Pak	▪ Dessus ▪ Avant ▪ Arrière ▪ Côtés	▪ dessous ▪ côtés – coins repliés (repliés à partir du panneau supérieur) ▪ dessus – bec ou paille recouvert de papier d'aluminium ou de plastique ou surface pour l'insertion d'une paille ▪ joints sur le dessus et l'arrière, à moins que l'information imprimée ne soit déjà présente sur cette surface ▪ enveloppe cellophane pour la paille	✗

6D Notes sur la prise des mesures et sur l'utilisation des gabarits

Les gabarits ne portent que sur les renseignements obligatoires.
Si des renseignements complémentaires sont introduits dans le TVN, les gabarits ne fonctionnent plus.

Voir page 63.

Mesurer la table

- Les mesures externes du TVN, selon les gabarits, peuvent changer si des renseignements complémentaires sont mentionnés ou si l'on a utilisé une police de caractères autre qu'Helvetica ou Arial.
- Les tableaux peuvent être plus larges ou plus étroits à la condition que l'information soit claire et lisible, et qu'il n'y ait pas tassement de l'information.
- La règle qui fait partie de la trousse permet de mesurer la force du corps, les règles et l'interligne.

Retraits

- Les retraits sont mesurés à partir de la bordure de la colonne d'information, et non à partir de la boîte enfermant le TVN.

Police de caractères

- Les gabarits utilisent la police Helvetica. Si le TVN à évaluer utilise une police autre qu'Helvetica ou Arial, les gabarits ne fonctionnent plus.

Interligne

- L'interligne est mesuré à partir du bas d'une ligne jusqu'au bas de la ligne au-dessus. Les règles n'influent pas sur cette mesure.

Mesure lorsqu'on ne peut pas utiliser un gabarit

On trouve à l'annexe L toutes les mesures pour le TVN. Pour plus de commodité, on a inclus les tableaux suivants fondés sur l'annexe L (les chiffres sont fondés sur ceux de l'annexe L).

Les tableaux, organisés en six familles de présentations, contiennent les mesures qui peuvent être utilisées pour évaluer un TVN lorsque l'emploi des gabarits n'est pas adéquat. Par exemple, le TVN peut contenir des renseignements complémentaires ou il peut utiliser une police sans empattement autre qu'Helvetica ou Arial. Ces mesures peuvent être utilisées pour vérifier divers éléments du TVN.

Hauteur du caractère

Le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* compte des dispositions relatives à la hauteur minimale des caractères des renseignements obligatoires, et de la partie numérique de la mention de la quantité nette. La hauteur du caractère est la hauteur d'une lettre majuscule lorsque les mots apparaissent en caractères haut de casse, et la hauteur du « o » minuscule lorsque les mots apparaissent en caractères bas de casse ou dans un mélange de lettres majuscules et minuscules.

Information	Dimensions de la principale surface exposée	Hauteur des caractères
Information obligatoire		1,6 mm (1/16 po)
Quantité nette partie numérique	$\leq 32 \text{ cm}^2$ ($\leq 5 \text{ in}^2$)	1,6 mm (1/16 po)
Quantité nette partie numérique	$> 32 \text{ à } \leq 258 \text{ cm}^2$ ($> 5 \text{ à } \leq 40 \text{ in}^2$)	3,2 mm (1/8 po)
Quantité nette partie numérique	$> 258 \text{ à } \leq 645 \text{ cm}^2$ ($> 40 \text{ à } \leq 100 \text{ in}^2$)	6,4 mm (1/4 po)
Quantité nette partie numérique	$> 645 \text{ à } \leq 2\,580 \text{ cm}^2$ ($> 100 \text{ à } \leq 400 \text{ in}^2$)	9,5 mm (3/8 po)
Quantité nette partie numérique	$> 2\,580 \text{ cm}^2$ ($> 400 \text{ in}^2$)	12,7 mm (½ po)

Mesures :

Modèles standard, standard étroit et linéaire

Modèle standard, Figure 1								
Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)								
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Dimensions du tableau (w x l) cm	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces	Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information
1.1	61,2	4,7 x 6,5	Normale	13	8	12	0,5	4,2 mm
1.2	49,2	4,1 x 6,0	Normale	13	7	11	0,5	3,9 mm
1.3	38,4	3,2 x 6,0	Condensée	13	7	11	0,5	3,9 mm
1.4	33	3,0 x 5,5	Condensée	10	7	10	0,25	3,5 mm
1.5	31,3	2,9 x 5,4	Condensée	10	6	10	0,5	3,5 mm
1.6	28,6	2,8 x 5,1	Condensée	10	6	9	0,25	3,2 mm

Modèle standard étroit, Figure 2								
Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)								
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Dimensions du tableau (w x l) cm	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces	Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information
2.1	55,4	3,6 x 7,7	Normale	12	8	12	0,5	4,2 mm
2.2	47,6	3,3 x 7,2	Normale	11	7	11	0,5	3,9 mm
2.3	40,4	2,8 x 7,2	Condensée	10	7	11	0,5	3,9 mm
2.4	33,0	2,5 x 6,6	Condensée	10	6	10	0,5	3,5 mm

Modèle standard bilingue, Figure 3								
Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)								
Version	Superficie totale du TVN* (cm ²)	Dimensions du tableau (w x l) cm	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces	Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information
3.1	41,6	5,2 x 8,0	Normale	13	8	12	0,5	4,2 mm
3.2	34,5	4,6 x 7,5	Normale	13	7	11	0,5	3,9 mm
3.3	30,8	4,1 x 7,5	Condensée	13	7	11	0,5	3,9 mm
3.4	24,5	3,6 x 6,8	Condensée	10	6	10	0,5	3,5 mm
***3.5	21,4	3,5 x 6,1	Condensée	10	6	9	0,5	
***3.6	20	3,5 x 5,7	Condensée	10	6	8	0,25	
***3.7	16,2	3,3 x 4,9	Condensée	9	6	7	0,25	

Modèle horizontal bilingue, Figure 4							
Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)							
Version	Superficie totale du TVN* (cm ²)	Dimensions du tableau en cm (largeur x longueur)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en caractères gras	Interligne - Sodium	**Règles minces
4.1	34,9	10,9 x 3,2	Condensée	13	7	11	0,5
4.2	27,8	9,6 x 2,9	Condensée	10	6	10	0,5
4.3	24,0	9,6 x 2,5	Condensée	10	6	9	0,25
4.4	22,1	9,6 x 2,3	Condensée	10	6	8	0,25
****4.5	20,7	10,9 x 1,9	Condensée	10	6	8	0,25

Modèle linéaire, Figure 16					
Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)					
Version	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interligne - entre lignes de caractères	Règles minces *****
16.1	Normale	10	7	8	sans objet
16.2	Normale	10	6	7	sans objet

Gras : Valeur nutritive, sous-titres (teneur, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et la portion occupant une ligne de caractères (2 lignes dans le cas des modèles horizontales bilingues).

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Dans les versions 3.5, 3.6 et 3.7 du modèle standard bilingue, il n'y a pas de règle entre les déclarations des vitamines et des minéraux nutritifs.

**** La Version 4.5 du modèle standard bilingue horizontal est plus large et plus courte que les autres versions parce que les vitamines et minéraux ont été déplacés pour former une troisième colonne.

***** Il n'y a pas de règle dans les modèles linéaires.

Mesures : modèle simplifié

Modèle standard simplifié, Figure 5 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter- lignage - Lipides	** Règles minces
5.1	31	Normale	13	8	12	0,5
5.2	29,6	Normale	13	7	11	0,5
5.3	26,2	Condensée	13	7	11	0,5
5.4	24,4	Condensée	10	7	10	0,25
5.5	23,8	Condensée	10	6	10	0,5
5.6	22,6	Condensée	10	6	9	0,25

Modèle standard simplifié bilingue, Figure 6 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter- lignage - Lipides	** Règles minces
6.1	27,7	Normale	13	8	12	0,5
6.2	25,7	Normale	13	7	11	0,5
6.3	22,8	Condensée	13	7	11	0,5
6.4	19,1	Condensée	10	6	10	0,5
***6.5	14,5	Condensée	10	6	9	0,25
***6.6	13,9	Condensée	10	6	8	0,25

Modèle horizontal simplifié bilingue, Figure 7 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interlignage - Sodium	** Règles minces
7.1	23,2	Condensée	13	7	11	0,5
7.2	21,6	Condensée	10	6	10	0,5
7.3	13,3	Condensée	10	6	9	0,25
7.4	13,3	Condensée	10	6	8	0,25

Modèle linéaire simplifié, Figure 17 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)					
Version	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interligne - entre lignes de caractères	Règles minces ****
17.1	Normale	10	7	8	sans objet
17.2	Normale ou condensée	10	6	7	sans objet

Gras: Valeur nutritive, sous-titres (teneur, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines (chiffres fondés sur les besoins minimums, c.-à-d. aucun nutriment déclenché.)

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et la portion occupant une ligne de caractères (2 lignes dans le cas des modèles horizontaux bilingues).

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Les versions 6.4 et 6.6 du modèle standard simplifié bilingue peuvent afficher la version abrégée et modifiée de la note en bas de page

**** Il n'y a pas de règle dans le modèle linéaire simplifié.

Mesures : Modèle double – aliments à préparer

Modèle double – aliments à préparer, Figure 8 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter- lignage - Sodium	** Règles minces
8.1	85,6	Normale	13	8	12	0,5
8.2	73,2	Normale	13	7	11	0,5
8.3	65,4	Condensée	13	7	11	0,5
8.4	60,0	Condensée	10	7	10	0,25
8.5	55	Condensée	10	6	10	0,5
8.6	51,6	Condensée	10	6	9	0,25

Modèle double bilingue – aliments à préparer, Figure 9 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interlignage - Sodium	** Règles minces
9.1	67,7	Normale	13	8	12	0,5
9.2	63,4	Normale	13	7	11	0,5
9.3	56,3	Condensée	13	7	11	0,5
9.4	43,7	Condensée	10	6	10	0,5
***9.5	40	Condensée	10	6	9	0,25
***9.6	37,4	Condensée	10	6	8	0,25

Gras: Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant deux ensembles d'information, soit l'aliment vendu et l'aliment préparé ou combiné.

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Dans les versions 9.5 et 9.6 du modèle double bilingue – aliments à préparer, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux.

Mesures : Modèle composé – différents types d'aliments

Modèle composé – différents types d'aliments, Figure 10 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interligne-Sodium	** Règles minces
10.1	135,6	Normale	10	8	12	0,5
10.2	126,8	Normale	10	7	11	0,5
10.3	113,8	Condensée	10	7	11	0,5
10.4	105,9	Condensée	10	7	10	0,25
10.5	100,4	Condensée	10	6	10	0,5
10.6	92,7	Condensée	10	6	9	0,25

Modèle composé bilingue – différents types d'aliments, Figure 11 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interligne - Sodium	** Règles minces
11.1	88,4	Normale	10	8	12	0,5
11.2	78,2	Normale	10	7	11	0,5
11.3	70,3	Condensée	10	7	11	0,5
11.4	62,2	Condensée	10	6	10	0,5
***11.5	53,4	Condensée	10	6	9	0,25
***11.6	51	Condensée	10	6	8	0,25

Gras : Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information sur **3 aliments différents**.

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Dans les versions 11.5 et 11.6 du modèle composé bilingue – différents types d'aliment, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

Mesures : Modèle double – différentes quantités d'aliments

Modèle double – différentes quantités d'aliments, Figure 12 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces
12,1	71,2	Normale	13	8	12	0,5
12,2	59,2	Normale	13	7	11	0,5
12,3	53,2	Condensée	13	7	11	0,5
12,4	49,6	Condensée	10	7	10	0,25
12,5	41,4	Condensée	10	6	10	0,5
12,6	38,4	Condensée	10	6	9	0,25

Modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments, Figure 13 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm ²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interlignage - Sodium	** Règles minces
13,1	60,7	Normale	13	8	12	0,5
13,2	54,0	Normale	13	7	11	0,5
13,3	47,1	Condensée	13	7	11	0,5
13. 4	36,4	Condensée	10	6	10	0,5
***13.5	32,2	Condensée	10	6	9	0,25
***13.6	30,2	Condensée	10	6	8	0,25

Gras : Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information pour 2 teneurs d'aliments.

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Dans les versions 13.5 et 13.6 du modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

Mesures : Modèle composé – différentes quantités d'aliments

Modèle composé– différentes quantités d'aliments, Figure 14 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces
14.1	97,8	Normale	10	8	12	0,5
14.2	91,0	Normale	10	7	11	0,5
14.3	82,8	Condensée	10	7	11	0,5
14.4	75,6	Condensée	10	7	10	0,25
14.5	74,4	Condensée	10	6	10	0,5
14.6	68,4	Condensée	10	6	9	0,25

Modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments, Figure 15 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm²)	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Inter-lignage - Sodium	** Règles minces
15.1	64,0	Normale	10	8	12	0,5
15.2	53,3	Normale	10	7	11	0,5
15.3	47,4	Condensée	10	7	11	0,5
15.4	40,0	Condensée	10	6	10	0,5
***15.5	35,4	Condensée	10	6	9	0,25
***15.6	33,1	Condensée	10	6	8	0,25

Gras : Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information pour 2 teneurs d'aliments.

** Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

*** Dans les versions 15.5 et 15.6 du modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

7. Autres tableaux

Apports nutritionnels recommandés pondérés d'éléments nutritifs

Nutriment	Teneur
Biotine	90 µg
Folacine	195 µg
Niacine	16 EN
Acide pantothénique	5,0 mg
Riboflavine	1,2 mg
Thiamine	1,0 mg
Vitamine A	870 ER
Vitamine B6	1,0 mg
Vitamine B12	1,0 µg
Vitamine C	34 mg
Vitamine D	3,0 µg
Vitamine E	7,0 mg
Calcium	780 mg
Iodure	155 µg
Fer	10 mg
Phosphore	885 mg
Magnésium	210 mg
Zinc	10 mg

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclarations des vitamines et des minéraux

Vitamine	Unité	Minéral	Unité
Vitamine A	ER	Calcium	mg
Vitamine D	µg	Phosphore	mg
Vitamine E	mg	Magnésium	mg
Vitamine C	mg	Fer	mg
Thiamine ou vitamine B ₁	mg	Zinc	mg
Riboflavine ou vitamine B ₂	mg	Iodure	µg
Niacine	EN	Sélénium	µg
Vitamine B ₆	mg	Cuivre	mg
Folacine ou folate	µg	Manganèse	mg
Vitamine B ₁₂	µg	Chrome	µg
Acide pantothénique ou pantothénate	mg	Molybdène	µg
Vitamine K	µg	Chlorure	mg
Biotine	µg		

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

Tableau de référence sur les Allégations relatives à la teneur nutritive

ALLÉGATION	RÉFÉRENCE RAD	GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS
ÉNERGIE		
Sans énergie	Article 1, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Peu d'énergie	Article 2, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Énergie réduite	Article 3, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Léger (énergie)	Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Moins d'énergie	Article 4, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Source d'énergie	Article 5, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Plus d'énergie	Article 6, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Aliment conçu pour régime à teneur réduite en énergie	B.01.507	Tableau 7-3
Aliment à usage diététique spécial	B.24.003(1.1)	Tableau 7-3
Aliment présenté comme « diététique » ou « diète »	B.24.003(4)	Tableau 7-3
PROTÉINES		
Faible teneur en protéines	Article 7, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Source de protéines	Article 8, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Excellente source de protéines	Article 9, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Plus de protéines	Article 10, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
MATIÈRES GRASSES		
Sans lipides	Article 11, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
100 % sans lipides	Article 15, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
(Pourcentage) sans lipides	Article 16, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Faible teneur en lipides	Article 12, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Teneur réduite en lipides	Article 13, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Léger (lipides)	Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Moins de lipides	Article 14, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Maigre	Article 46, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Extra maigre	Article 47, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5

Non additionné de matières grasses	Article 17, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
ACIDES GRAS SATURÉS		
Sans acides gras saturés	Article 18, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-6
Faible teneur en acides gras saturés	Article 19, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-6
Teneur réduite en acides gras saturés	Article 20, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-6
Moins d'acides gras saturés	Article 21, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-6
ACIDES GRAS TRANS		
Sans acides gras <i>trans</i>	Article 22, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-7
Teneur réduite en acides gras <i>trans</i>	Article 23, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-7
Moins d'acides gras <i>trans</i>	Article 24, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-7
ACIDES GRAS OMÉGA		
Source d'acides gras polyinsaturés oméga-3	Article 25, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-8
Source d'acides gras polyinsaturés oméga-6	Article 26, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-8
CHOLESTÉROL		
Sans cholestérol	Article 27, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-9
Faible teneur en cholestérol	Article 28, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-9
Teneur réduite en cholestérol	Article 29, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-9
Moins de cholestérol	Article 30, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-9
SODIUM / SEL		
Sans sodium ou sans sel	Article 31, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Faible teneur en sodium ou en sel	Article 32, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Teneur réduit en sodium ou en sel	Article 33, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Moins de sodium ou de sel	Article 34, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Non additionné de sodium ou de sel	Article 35, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Légèrement salé	Article 36, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-10
Légèrement salé (sur le poisson)	B.01.502(2)(k)	7.21.1
Salé	B.01.502(2)(e)	7.21.1
Aliment conçu pour régime à teneur réduite en sodium	B.01.508	Tableau 7-10
Aliment à usage diététique spécial	B.24.003(1.1)	Tableau 7-10
POTASSIUM		
Source de potassium	N/A	Tableau 7-11
Bonne source de Potassium	N/A	Tableau 7-11

Excellente source de potassium	N/A	Tableau 7-11
SUCRES		
Sans sucres	Article 37, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-12
Teneur réduite en sucres	Article 38, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-12
Moins de sucres	Article 39, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-12
Non additionné de sucres	Article 40, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-12
Non sucré	B.01.509	Tableau 7-12
Sucré	B.01.502(2)(f)	Tableau 7-12
Aliment conçu pour régime à teneur réduite en énergie	B.01.507	Tableau 7-12
Aliment à usage diététique spécial	B.24.003(1.1)	Tableau 7-12
Aliment présenté comme « diététique » ou « diète »	B.24.003(4)	Tableau 7-12
Adjonction d'amidon	B.01.502(2)(g)	Tableau 7-12
Présence/absence de lactose	B.01.502(2)(d)	Tableau 7-12
FIBRES		
Source de fibres	Article 41, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-13
Source élevée de fibres	Article 42, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-13
Source très élevée de fibres	Article 43, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-13
Plus de fibres	Article 44, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-13
VITAMINES ET MINÉRAUX NUTRITIFS		
Source de	D.01.004, D.02.002	Tableau 7-14
Bonne source de	D.01.004, D.02.002	Tableau 7-14
Excellente source de	D.01.004, D.02.002	Tableau 7-14
Fortifié/enrichi de	Partie D	Tableau 7-14
Plus de	D.01.004, D.02.002	Tableau 7-14

K-1 Gabarits

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 (www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch1f.shtml#a1_6) 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 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.