

# 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](http://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.