

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Table des matières

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

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

Chapitre 2

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage

Exigences concernant l'étiquetage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5.1 Abréviations

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

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

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

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

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

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

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

≤ moins que ou égal à
> plus grand que

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

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

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

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

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

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

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

2.6.2 Unités de mesure canadiennes [REEPC, 17]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.8.1 Nom usuel des ingrédients

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

2.8.2 Déclaration des constituants

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

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

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

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

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

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

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

2.8.4 Déclaration des adjuvants de traitement

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

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

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

Adjuvants de traitement
Tableau 2-1

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

2.9 Tableau de la valeur nutritive

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

2.10 Arômes artificiels [REEPC, 34]

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

2.11 Date limite de conservation [B.01.007]

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

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

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

2.11.1 Aliments emballés ailleurs que dans un établissement de détail

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

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

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

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

Meilleur avant
04 JN 28
Best before

2.11.2 Aliments emballés dans un établissement de détail

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

2.12 Décongelé [B.01.080]

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

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

2.13 Emballages normalisés [REEPC, 36]

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

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

a) vin

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

b) sirop de glucose et sirop de sucre raffiné

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

c) beurre d'arachide

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

2.14 Autres renseignements obligatoires

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

2.14.1 Irradiation des aliments

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

